

iCombi® Classic

生産的、丈夫、頼もしい存在



iCombi Classic 熟練の料理人 のために

いつでも適切に調理するiCombi Classicは、すぐに、経験豊富なシェフにとって不可欠な助っ人になります。丈夫、高性能、強力、そして効率的なこのユニットはグリル、ロースト、スチーム、ベイク、煮込みなどを行うことができ、納得の機能で高い調理品質を約束します。すべてを約1m²のスペースに集約。こうして、プロの厨房の要求に応えます。あなたのアイデアを確実に実行し、いつも希望通りの素晴らしい仕上がりを実現します。

卓越した食品品質の秘訣は、温度と湿度を正確に調整。

使いやすく、信頼性の高いオールインワンのユニットでは、スチームがきれいな色合いとジューシーさをもたらし、栄養素を維持します。そしてホットエアーがパリッとした表面、軽やかな衣、グリルの焼き目を実現。その両方を組み合わせることで、調理ロスや乾燥が防がれます。このようにして、非常に高い品質を保証するのです。



スチーム



スチームと
ホットエアー



ホットエアー



詳細はこちらから

お客様のメリット

卓越した調理品質

すべてのラックで実現

カリッとした表面、食欲をそそるグリルの焼き目、大切な栄養素。iCombi Classicなら、いつでも素晴らしい仕上がりになります。どのラックでも、ヘルシーで美味しい品が出来上がります。



卓越した
調理品質



高い費用対効果

時間の節約

あっという間に完成

美味しくて質の高い料理を作るには、とりわけ時間がかかります。iCombi Classicが時間の節約に貢献し、それによって厨房におけるストレスを大幅に軽減します。なぜなら、iCombi Classicが効率的で生産性が高く、信頼できる仕事をするからです。



時間の節約



高い衛生基準

高い費用対効果

それだけの価値があります

エネルギー、稼働、メンテナンス、軟水処理、水垢除去のコストは従来の厨房機器と比べて大幅に低く、耐用年数は多くの場合10年以上。その結果、安全な投資になります。

高い衛生基準

大きな手間をかけずに

すべてが清潔で衛生的です。iCombi Classicはボタンを押すだけの自動洗浄後、あっという間に清潔になり、再び使用する準備が整います。そしてすべてのHACCPデータが記録されます。

庫内環境を個別に調整 卓越した均一性の ために

一貫して高いレベルで、強力にエネルギーを供給。

- › 庫内環境を個別に調整するための測定・制御センター
- › 10%単位の湿度設定
- › 最適なスチーム飽和状態を作る、パワフルなスチーム発生器
- › 高い除湿性能、装備数が増えたファンホイール*、理想的な庫内形状
- › エネルギーと水の消費量を最大10%削減*



最大105リットル / 秒の除湿



300 °C ホットエア



最大限のスチーム飽和状態

お客様のメリット



逆扉オプション

* 旧モデルと比較。



スチーム発生器

スチームを適切に生成

とてもシンプルですが、スチームがより良ければ、料理もより美味しくなります。

- › 100%衛生的なフレッシュスチーム
- › 100°C以下でも最大スチーム飽和状態を生成
- › 汚れの粒子が食材につかない
- › 自動水垢除去
- › 食材の色と味が濃厚に
- › 匂い移りなし

RATIONAL

iCombi Classic



☐ 100°C

☐ 180°C

☐ 2:41

☐ ☐





操作コンセプト シンプルで直感的

iCombi Classicを使えば、いとも簡単に目的を達成できます。

- › 操作方法はすぐに習得可能
- › カラーディスプレイ、分かりやすいアイコン、プッシュ機能付きダイヤル
- › 個別にプログラミング可能。最大12ステップの調理プロセスを100件まで保存
- › デジタル厨房管理システム
「ConnectedCooking」で調理プログラムを作成・配布、HACCPデータを文書化、オンラインステータスやユニットの稼働率・使用状況を確認



お客様のメリット



Combi Classic



洗浄と水垢除去 とても簡単で、 清潔

常に完璧で衛生的な調理システムで作業できるように。

- › リン酸塩を含まない固形洗剤を用いた自動洗浄と水垢除去
- › 4つの洗浄プログラム：軽度・中度・強度、すすぎ（タブ不要）
- › 洗浄はディスプレイからすばやく簡単に選択可能
- › 必要に応じて、洗浄後に自動的に電源オフ
- › ケアシステムがスチーム発生器を水垢から保護し、高額な軟水処理を節約
- › HACCPデータを記録

お客様のメリット



収益性

より少ない消費でより高いパフォーマンス

どのように活用しても、その価値があります

- ・ 食材、油脂、エネルギーの消費量を削減*
- ・ 多くの従来の調理器具の代役に
- ・ 持続可能性にかなった行動。環境認証を受けた生産、エネルギー効率の高い販売ロジスティクス、リン酸塩を含まない洗剤

お客様のメリット



一緒に計算してみましょう。

厨房の成功の前提条件は、採算性です。具体的には…

- ・ すぐに使用可能
- ・ 数多くの調理器具を代替
- ・ 追加の投資が不要
- ・ スペース、作業時間、食材、エネルギー、水を節約
- ・ 非常に短い償却期間

償却期間は1年以下

削減項目	試算項目 (毎月)	ランニングコスト削減効果 (毎月)	ご自身のケースで 計算してください
肉/魚/鳥肉			
歩留まり向上により食材使用量を最大25*削減。	食材費用 3,512,529円 iCombi Classicでの食材費用 2,634,396円	= 878,133円	
エネルギー			
短い予熱時間と最新の制御技術により、電力消費を最大70%*削減。	電力消費 6,300 kWh × 26.31円 / kWh iCombi Classicでの電力消費 1,890 kWh × 26.31€ / kWh	= 116,027円	
油脂			
油脂はほとんど不要になる。購入・廃棄コストを最大95%削減*。	食材費用 9,775円 iCombi Classicでの食材投入費 489円	= 9,286円	
作業時間			
事前調理、簡単な操作、自動洗浄による作業時間の短縮。	70時間 (減) × 1,800円**	= 126,000円	
軟水器/水垢除去			
自動洗浄と水垢除去により、これらのコストが完全に不要になる。	従来のコスト 11,771円 iCombi Classicでのコスト 0円	= 11,771円	
ランニングコスト削減効果 (毎月)		= 1,141,217円	
ランニングコスト削減効果 (年)		= 13,694,604円	

1日あたりの食数200食の計算例。
* 従来の厨房設備と比較。
** 調理スタッフと洗浄スタッフの時給を合算した試算。



アクセサリー 成功に欠かせない アイテム

プロの厨房では、頑丈で、毎日のハードな使用にも耐えるアイテムが不可欠です。RATIONALのオリジナルアクセサリーがこれらを満たします。さらに、良好な仕上がりも実現します。

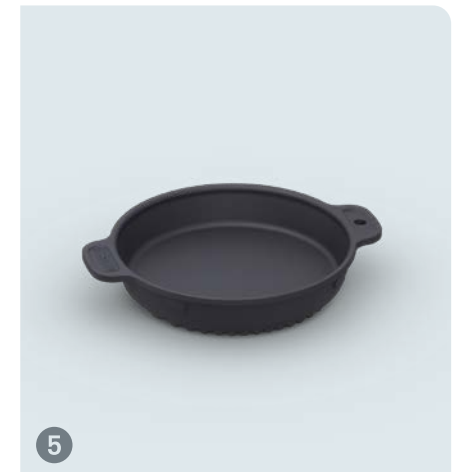
- ① UltraVent Plus
 - › 蒸気と油脂を吸収
 - › 調理で発生する煙を抑制
 - › 簡単な洗浄とメンテナンス
- ② Combi-Duoキット
 - 2つの調理システムを上下に組み合わせて、より柔軟な調理に対応。



3



4



5



6



7



8



9

- ③ CombiFry
- ④ エナメルトレイ
- ⑤ 베이킹・팬
- ⑥ 베이킹トレイ
- ⑦ グリル・ピザ用プレート
- ⑧ マルチベイカー
- ⑨ クロス・ストライプグリル



詳細はこちらから



品質と持続可能性

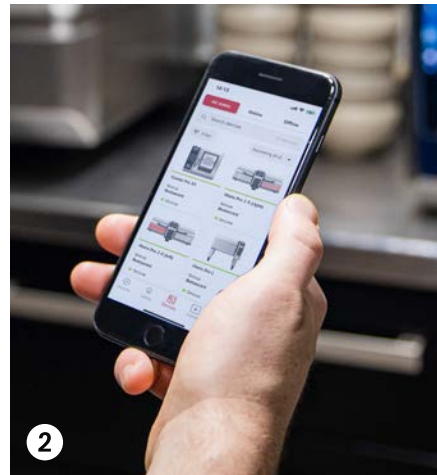
人間と自然環境への配慮

RATIONALのソリューションと行動は、気候ニュートラルな未来を追求し、資源の節約と世界的な幸福のための付加価値を生み出します。具体的には…

- › 綿密な加工による長いライフサイクル、高い品質基準
- › 水とエネルギーの消費を抑えるユニットの開発
- › 高い品質を通して修理、メンテナンス、サービスの手間を低減
- › リサイクル可能な素材を高い割合で使用
- › 人間工学に基づいた作業、デジタル化による簡易化

技術詳細

すべてを考慮



- ① LED庫内照明
- ② ConnectedCookingによるユニットの監視、HACCPデータとサービスデータのダウンロード、調理プログラムの作成・ダウンロード（オプションのLANまたはWiFiインターフェイスが必要）
- ③ シャワー／スポットジェットを選択できる統合型ハンドシャワー
- ④ スチーム発生器
- ⑤ 断熱コーティングを施した2重ガラス扉
- ⑥ 内蔵型芯温センサー

さらには、
LAN / Wifi（オプション）、
内蔵ドアドリップパン、遠心
分離の油切りシステム

IP X5

RATIONALのサービス

良好なパートナーシップ

ご購入後にRATIONALがご提供するサービスによって、お客様は、投資対象である調理システムを長い期間、常に最大限活用し、尽きないアイデアを手に入れることができます。

- › 認定サービスパートナーによる設置
- › 設置時の取り扱い説明
- › 無償ソフトウェア・アップデート
- › ChefLine - RATIONALが提供する無料のホットライン
- › Academy RATIONAL



モデル一覧

どれがお客様のニーズに
適していますか？

お客様のニーズにマッチしたパフォーマンスを追求するため、iCombi Classicには様々なサイズがあります。20食、それとも2000食？オープンクッキング？厨房のサイズは？電気式？ガス式？どのモデルがあなたの厨房にマッチしていますか？

オプション、特長、アクセサリーの詳細についてはこちらをご覧ください：rational-online.com



iCombi Proは、それ以上のものを求める方に最適です。内蔵された調理の専門知識により、プロの厨房で数多くの驚くべき効果をもたらします。そして、希望の仕上がりを実現に実現。操作する人に左右されません。



iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
電気式とガス式						
容量	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
目安となる食数	30～100	80～150	60～160	150～300	150～300	300～500
庫内ラック（GN）	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
幅	850 mm	850 mm	1,072 mm	1,072 mm	877 mm	1,082 mm
奥行（ドアハンドル含む）	775 (842) mm	775 (842) mm	976 (1,042) mm	975 (1,042) mm	847 (913) mm	1,052 (1,118) mm
高さ（排気パイプ含む）	754 (804) mm	1,014 (1,064) mm	754 (804) mm	1,014 (1,064) mm	1,807 (1,872) mm	1,807 (1,872) mm
給水接続	20A	20A	20A	20A	20A	20A
排水接続	DN 50（40A相当）	DN 50（40A相当）	DN 50（40A相当）	DN 50（40A相当）	DN 50（40A相当）	DN 50（40A相当）
水圧	1.0～6.0 bar	1.0～6.0 bar	1.0～6.0 bar	1.0～6.0 bar	1.0～6.0 bar	1.0～6.0 bar
電気式						
重量	96 kg	123 kg	128 kg	165 kg	245 kg	313 kg
最大消費電力	10.1 kW	17.5 kW	20.8 kW	34.6 kW	34.5 kW	63.0 kW
手元開閉器	32A	63A	63A	100A	100A	200A
電源	三相 200 V	三相 200 V	三相 200 V	三相 200 V	三相 200 V	三相 200 V
消費電力「ホットエアー」	9.5 kW	16.6 kW	20.0 kW	33.3 kW	33.3 kW	61.1 kW
消費電力「スチーム」	8.3 kW	16.6 kW	20.0 kW	33.3 kW	33.3 kW	49.9 kW
ガス式						
重量	111 kg	143 kg	148 kg	188 kg	267 kg	346 kg
接続負荷（電気式）	0.4 kW	0.8 kW	0.7 kW	1.3 kW	1.2 kW	1.9 kW
手元開閉器	A	16 A	16 A	16 A	16 A	16 A
電源	単相 100 V	単相 100 V	単相 200 V	単相 200 V	単相 100 V	単相 200 V
ガス接続	20A	20A	20A	20A	20A	20A
都市ガス 13A/LPG G30*						
最大定格入力電力	13.7 kW/15.1 kW	23.1 kW/25.6 kW	29.4 kW/32.6 kW	42.0 kW/46.5 kW	44.1 kW/48.8 kW	84.0 kW/92.9 kW
ガス消費量「ホットエアー」	13.7 kW/15.1 kW	23.1 kW/25.6 kW	29.4 kW/32.6 kW	42.0 kW/46.5 kW	44.1 kW/48.8 kW	84.0 kW/92.9 kW
ガス消費量「スチーム」	12.6 kW/14.0 kW	21.0 kW/23.3 kW	22.1 kW/24.4 kW	42.0 kW/46.5 kW	39.9 kW/44.2 kW	53.6 kW/59.3 kW

サイバーセキュリティはEN 18031-1に準拠して検証されています。

* 適切な操作のために、それぞれの接続流圧を確認してください。
都市ガス 13A：18～25 mbar（1.8kPa～2.5kPa）、LPGガス：25～57.5 mbar（2.5kPa～5.75kPa）。
静圧に対し、動圧が20%以上の圧力低下を生じないこと。
iCombi Pro（LM100）とiCombi Classic（LM200）は、NSF認証取得済みで、NSFリストに掲載されています。



iCombi live

RATIONALのシェフが ご紹介します

自分自身の経験ほど確かなものはありません。RATIONALの調理システムを実際に体験し、様々な機能をご自身の目で直接確かめて、このシステムをどのように活用できるかをお試しいただけるイベントが全国各地で無料開催されています。ぜひお気軽にご参加ください。



お申し込みはこちら
03-6316-1188
info@rational-online.jp

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒101-0064
東京都千代田区神田猿樂町2-8-8
住友不動産猿樂町ビル

Tel. (03) 6316-1188

info@rational-online.jp
rational-online.com

