

iCombi Classic。

多产。坚固。可靠。





iCombi Classic。 面向专业厨师。

iCombi Classic具有极强的工作能力。对于经验丰富的厨师来说，它会立即成为不可或缺的帮手。因为它坚固、卓越、强劲、高效。它可以烧烤、煎炒、蒸制、烘焙、焖炖。它具有各种功能，确保提供极高的烹饪质量。所有这一切只需不到1m²的面积。因此它能满足专业厨房的高要求。使您的烹饪想法成为现实。使您能够每一次都获得您需要的烹饪结果。

提供出色的菜肴品质：按需调节热量和湿度。
集所有功能于一身，易于使用，十分可靠：通过蒸汽保持鲜亮的色泽、软嫩的口感和丰富的营养。通过热空气制作香脆的表皮、松软的裹粉层和诱人的烧烤纹路。两者最佳结合，避免烹饪损失，食物不会变干。同时确保极高的质量。



蒸汽



蒸汽与热量



热量



更多信息

您获得的优势。

出色的菜肴品质。 所有装料层无一例外。

酥脆的表皮、诱人的烧烤纹路、重要的维生素。使用iCombi Classic每一次都能确保您获得出色的烹饪结果。健康而美味，所有装料层无一例外。

节省时间。 易如反掌。

制作高品质的美味食物需要时间。iCombi Classic确保充分的烹饪时间。同时减少您的大量工作压力。因为它总是保持高效、高产、可靠。



出色的菜肴品质。



投资安全性。



节省时间。



极高的卫生标准。

投资安全性。 有利的投资。

能源、运行、维护、水软化和除水垢所需的成本？都比传统厨房技术设备低得多。使用寿命？通常超过10年。烹饪结果？绝对可靠的投资。

极高的卫生标准。 十分轻松。

保证一切都干净、卫生。因为iCombi Classic一键即可自动清洁，在极短时间内重新变得洁净光亮，可立即投入使用。还能记录所有HACCP数据。

个性化的烹饪室气候。 高度均匀的烹饪结果。

强劲的能量输送，始终保持极高水平。

- › 测量和调节中心负责提供个性化烹饪室气候
- › 湿度调节以10%为间隔
- › 强劲的新鲜蒸汽发生器确保提供最佳蒸汽饱和度
- › 高性能除湿，更多的风扇叶轮*，最佳烹饪室几何形状
- › 能耗和水用量最多可减少10%*



除湿能力高达105升/秒
除湿能力



300°C热风



最大蒸汽饱和度

您获得的优势：



可选左开门

* 相对于以前的型号。

新鲜蒸汽发生器。 产生大量蒸汽。

很明显：蒸汽质量越高，烹饪结果就越好。

- › 100%卫生的新鲜蒸汽
- › 温度低于100°C时也能获得最大的蒸汽饱和度
- › 食物上没有脏污颗粒
- › 自动除水垢
- › 食物颜色鲜亮、口感浓郁
- › 不串味

RATIONAL

iCombi Classic



☐ 100°
☐ 180°
☐ 2:41
☐ [Menu icon]





操作理念。
简单、直观。

使用iCombi Classic快速达到目的。

- › 快速学会设备操作
- › 彩色显示屏，含义清晰的符号，带按下功能的转轮
- › 可个性化编程：最多可保存100个烹饪程序，每个程序最多包含12个步骤
- › 使用数字化厨房管理系统ConnectedCooking可以创建和分配烹饪程序、记录HACCP数据、查看在线状态以及设备的可用性和使用情况



您获得的优势：



Combi Classic



清洁和除水垢。

十分简单,十分洁净。

确保您每次都可以使用卫生洁净的烹饪系统工作。

- › 使用不含磷酸盐的清洁片进行自动清洁和除水垢
- › 提供4个清洁程序：强力、中度、简单和无片冲洗
- › 可简单快速地在显示屏上选择清洁功能
- › 可根据需要在清洁后自动关机
- › 保养系统可避免蒸汽发生器形成水垢，省去高成本的水软化装置
- › 记录HACCP数据

您获得的优势：



经济性。

更高性能，更少消耗。

无论怎样调整和转换：
总是对您有利。

- › 减少原材料、油脂和能源的消耗*
- › 可取代许多传统烹饪设备
- › 有利于可持续发展：经过环保认证的生产过程，高能效的销售物流，不含磷酸盐的清洁剂

您获得的优势：



让我们一起计算。

成功厨房的前提是：必须有经济效益。这意味着：

- › 可以立即投入使用
- › 可以取代各种其他厨房设备
- › 不再需要其他投资
- › 节省空间、工作时间、原材料、水和电
- › 投资回收期非常短

投资回收期
不到1年

您的收益	计算方法 每月	增加的收益 每月	请您自己计算
肉类/鱼类/禽类			
煎炸损失大大减小，意味着最多可减少25%*的原料成本。	商品成本 85,300 ¥ 使用iCombi Classic的商品成本 63,975 ¥	= 21,325 ¥	
能源			
很短的预热时间和现代化的控制技术使您可最多减少70%*的能源成本。	消耗 6,300 kWh × 1.10 ¥ /kWh iCombi Classic消耗 1,890 kWh × 1.10 ¥ /kWh	= 4,851¥	
油脂			
几乎不需要油脂。您的货物采购和废油处理成本可最多减少95%。*	商品成本 388 ¥ 使用iCombi Classic的商品成本 19 ¥	= 369 ¥	
工作时间			
通过预生产、简单的操作和自动清洁可节省大量时间。	70个小时 × 70 ¥ **	= 4,900¥	
水软化/除水垢			
自动清洁和除水垢功能可完全省去这笔成本。	传统烹饪方式的成本 475 ¥ 使用iCombi Classic的成本 0 ¥	= 475 ¥	
您每月增加的收入		= 31,920 ¥	
您每年增加的收入		= 383,040 ¥	

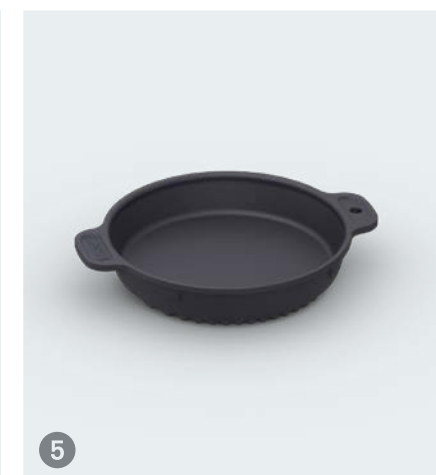
每天提供200份餐食的计算示例。
*与传统烹饪技术相比。
**厨师/清洁工工时薪混合计算。



配件。 确保您获得需要的 烹饪结果。

它必须坚固耐用、每天承担一定的负荷、适用于专业厨房的苛刻应用条件。这就是RATIONAL莱欣诺原产配件。同时还能确保达到出色的烹饪结果。

- ① UltraVent Plus
 - › 抽吸蒸汽和油脂
 - › 减少令人不适的蒸汽
 - › 易于清洁和维护
- ② Combi-Duo套件
 - › 两台上下组合的烹饪系统。
 - › 更灵活。



- ③ 炸篮CombiFry
- ④ 花岗岩搪瓷容器
- ⑤ 煎烤锅
- ⑥ 煎烤和烘焙盘
- ⑦ 烧烤和披萨烤盘
- ⑧ 多功能烤盘
- ⑨ 十字扒纹烤架



更多信息

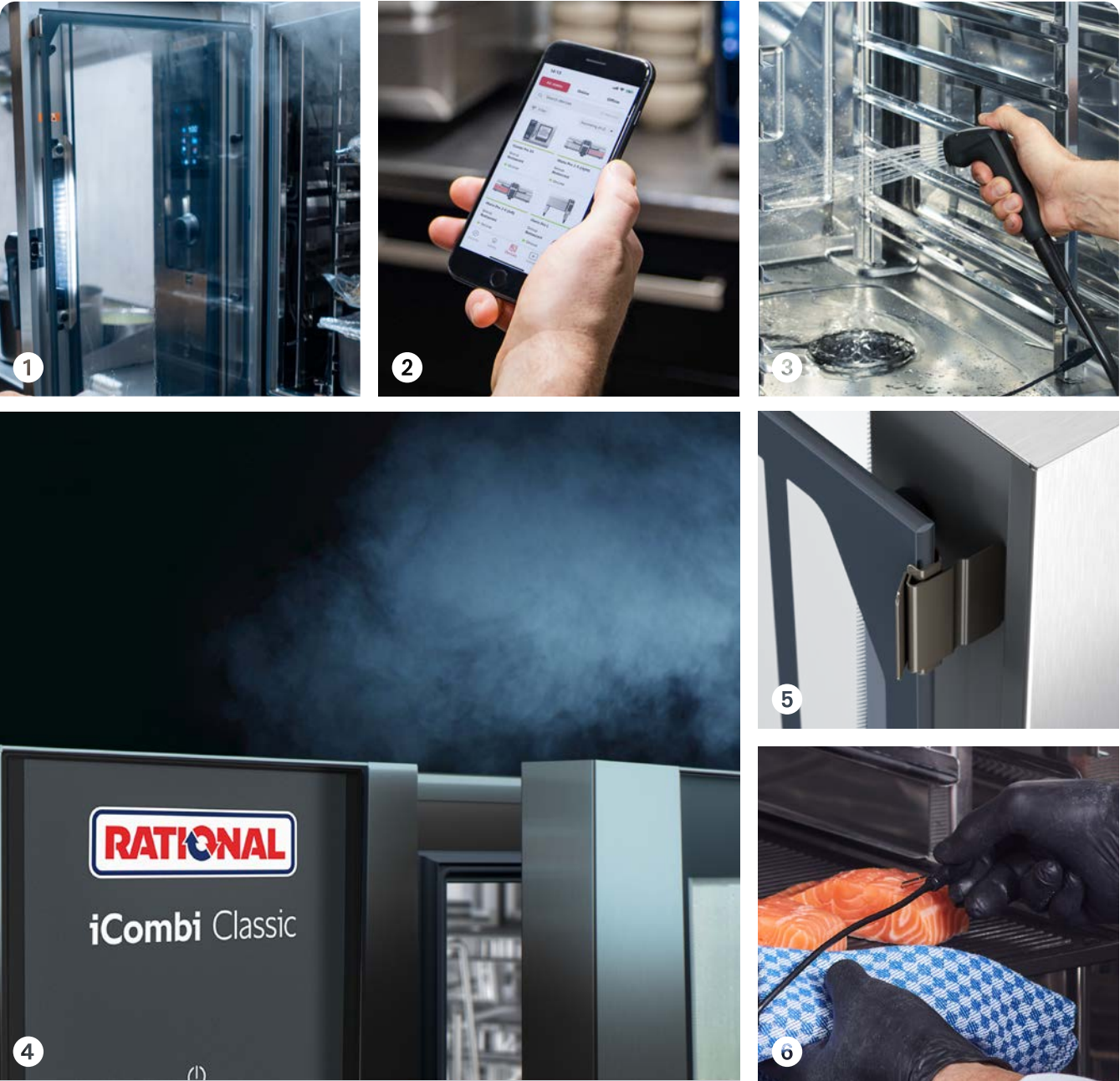


质量和可持续发展。 尊重人与自然。

RATIONAL莱欣诺的解决方案和行为方式为气候中性的资源节约型未来以及所有人的健康创造增值。这意味着：

- › 精细制造，高质量标准，确保极长的使用寿命
- › 开发耗水更少、能耗更少的设备
- › 极高的质量，减少修理、维护工作和服务
- › 高度可重复使用的材料
- › 数字化技术使工作符合人体工学，减轻负担

技术细节。
考虑周全。



- ① 烹饪室LED灯
- ② 通过ConnectedCooking监控设备、下载HACCP和服务数据、上传和下载烹饪程序（只能通过可选装的局域网或无线局域网接口）
- ③ 内置手持喷淋器，具有射流和喷洒功能
- ④ 新鲜蒸汽发生器
- ⑤ 带有热反射涂层的双层玻璃门
- ⑥ 集成式中心温度探针

除此之外还有：
局域网/无线局域网（可选）、
集成式门内滴液槽、离心油脂
分离装置

IP X5

RATIONAL莱欣诺服务。
致力于优秀的合作。

购买设备后的RATIONAL莱欣诺服务。让您对您的投资长期感到满意，始终能够充分利用您的烹饪系统的最大潜力，并让您的创新想法源源不断。

- › 由RATIONAL莱欣诺认证服务商实施安装
- › 个人启动培训
- › 免费软件更新
- › 免费的ChefLine厨师热线
- › RATIONAL莱欣诺学院

型号概览。

哪种型号符合您的需要？

iCombi Classic提供很多不同的尺寸，因为设备性能必须符合您的需求。20份还是2000份餐食？前台烹饪？厨房面积？电气型？燃气型？哪种型号适合用在您的厨房中？

所有关于选装配置、装配特点和配件的信息请访问：rational-online.com



如果还需要更多设备，那么iCombi Pro是您的正确选择：凭借其内置的烹饪专业知识，它能为专业厨房带来许多令人赞叹的效果。确保您获得期望的烹饪结果。无论由谁操作。



iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
电气和燃气						
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
每天供餐份数	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
纵向装料层 (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
宽	850 mm	850 mm	1,072 mm	1,072 mm	877 mm	1,082 mm
深 (包括门把手)	775 (842) mm	775 (842) mm	976 (1,042) mm	975 (1,042) mm	847 (913) mm	1,052 (1,118) mm
高 (包括排气管)	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
进水口	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R3/4"	R 3/4"	R 3/4"
出水口	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
水压	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
电热型						
重量	96 kg	123 kg	128 kg	165 kg	245 kg	313 kg
设备额定功率	10.8 kW/10.8 kW	18.9 kW	22.4 kW	37.4 kW	37.2 kW	67.9 kW
熔断器	3 × 16 A/50 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
电源连接	3NAC400 V 50/60Hz/	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
“热空气”功率	10.3 kW/10.3 kW	18.0 kW	21.6 kW	36.0 kW	36.0 kW	66.0 kW
“蒸汽”功率	9.0 kW/9.0 kW	18.0 kW	18.0 kW	36.0 kW	36.0 kW	54.0 kW
燃气型						
重量	111 kg	143 kg	148 kg	188 kg	267 kg	346 kg
电气型设备额定功率	0.6 kW	0.9 kW	0.9 kW	1.5 kW	1.3 kW	2.2 kW
熔断器	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
电源连接	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
燃气连接	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
天然气*						
最大额定热负荷	13.0 kW	22.0 kW	28.0 kW	40.0 kW	42.0 kW	80.0 kW
“热空气”功率	13.0 kW	22.0 kW	28.0 kW	40.0 kW	42.0 kW	80.0 kW
“蒸汽”功率	12.0 kW	20.0 kW	21.0 kW	40.0 kW	38.0 kW	51.0 kW

网络安全已根据 EN 18031-1 进行验证。

* 必须确保相应的供气流动压才能保障设备正确运行：天然气H G20：18–25 mbar (0.261–0.363 psi)，天然气L G25：20–30 mbar (0.290–0.435 psi)。

6-1/1和6-2/1电热型和燃气型以及10-1/1电热型烹饪系统经过能源之星ENERGY STAR认证。

iCombi Pro (LM100) 和 iCombi Classic (LM200) 通过NSF认证，可在NSF列表中查看。



iCombi live。

和我们的专家一起烹饪。

没有任何事情能比自己的体验更可信：
将RATIONAL莱欣诺烹饪系统应用在实践中，
了解各种功能，尝试如何用其进行烹饪。
现场操作、不具约束力、就在您的身边。



现在报名
+86 21 3183 7500
info@rational-online.com

RATIONAL 莱欣诺® 中国
上海市长宁区福泉北路388号
东方国信商务广场B幢301室
邮政编码 200335 中国

Tel. +86 21 3183 7500
Fax +86 21 3183 7531

office.shanghai@rational-online.com
rational-online.com

