



休闲餐饮。
饮食娱乐。



美食就像娱乐活动，人们希望能一次又一次地享受。

多彩、欢乐、种类丰富。午餐、下班后的啤酒、鸡尾酒，还有美食：汉堡、披萨、炸薯条、烤鸡翅、宫保鸡丁。与家人、与好友共聚。您的客人对您的餐饮非常满意。他们喜爱您的招牌菜、您提供的可靠的食物质量以及愉快的休闲气氛。最主要的是一切都不会单调乏味。因此您必须不断推陈出新。新的创意、菜品、烹饪方法。同时您还必须保持住客人对您的期望范围。即使在专业人员不足、成本压力大和厨房小的不利条件下。增加外卖服务？添加应季菜品？每一个变化都是一大挑战。而这正是乐趣所在。

● 这里永远不会单调
种类丰富的菜品、本店自有的食谱、满意的顾客。每一间厨房都是如此。

iCombi Pro

您可获得意外的成果。

重新设计厨房：煎烤、烧烤、烘焙、烧煮、蒸制——一切都用智能控制。占地不到1m2湿度、气流速度、温度都能细致地相互协调。一台为您考虑、主动学习、不遗漏任何一件事、监督每一个步骤、还会自我调节的烹饪系统。其智能辅助功能能够对不断变化的要求作出灵活的反应。需要烹制比平常更多的叉烧肉吗？烹饪室门长时间打开？需要高温？无论在什么情况下，iCombi Pro都牢牢地以需要达到的烹饪结果为目标，自动调节各项设置。

➔ 所有一切都只为达到一个目标
让您能够一次又一次地为顾客提供品质出色的食物。

rational-online.com/cn/iCombiPro

正宗的食谱
iCombi Pro中储存了1000多份中餐应用举例，可轻松地通过帮助功能找到。确保传统风味。

MyDisplay
快速、简单、可靠地达到期望的烹饪结果：屏幕上只显示您的菜品图片或图标。只需点击一下，iCombi Pro就开始工作。

Finishing
将食物准备好、分份、抽真空，当您需要供餐时，菜肴才被加热到适合食用的温度。快速、简单、准确分份。

能源之星 ENERGY STAR®合作伙伴
能完成所有工作，消耗却很少。因此获得了能源之星能效认证。

烘焙食品
中式糕饼必须松软、清淡。智能烘焙路径可确保达到所需的烹饪结果。一次又一次。

婚礼和宴会
很多客人、很多菜肴——终于有人可以在厨房里同时制作这么多不同的食物。

传统烧烤
智能空气环境管理、动态空气涡流、主动除湿。确保松脆的表皮，确保最佳烹饪结果。

强力蒸汽
传统、灵敏或强劲蒸汽——iCombi Pro掌握一切。从30到130°C。让一切达到让您的客人满意的状态。

*与传统厨房技术相比



全新的轻松感。 让工作不再劳累。

为客人提供的服务永无间断，同时要求完美。因此为高峰时段做好充分准备就显得格外重要。使用一台通过iCookingSuite智能工作的烹饪系统，一台承担例行工作、掌握所有烹饪应用、反复不断提供相同高质量食物的烹饪设备。食物的大小、数量、褐变程度和状态？均已识别；烹饪参数已经调好，可以继续烹饪。冷冻食品、新鲜食品、烘焙食品、配菜、一个或多个烤盘——一切都没问题。恰到好处，快速完成。十分轻松，因为无需任何监控工作。无论由谁操作都是如此。



结果
极高的生产率和质量标准。无论由谁操作都是如此。



做好充分准备。 实现您的所有想法。

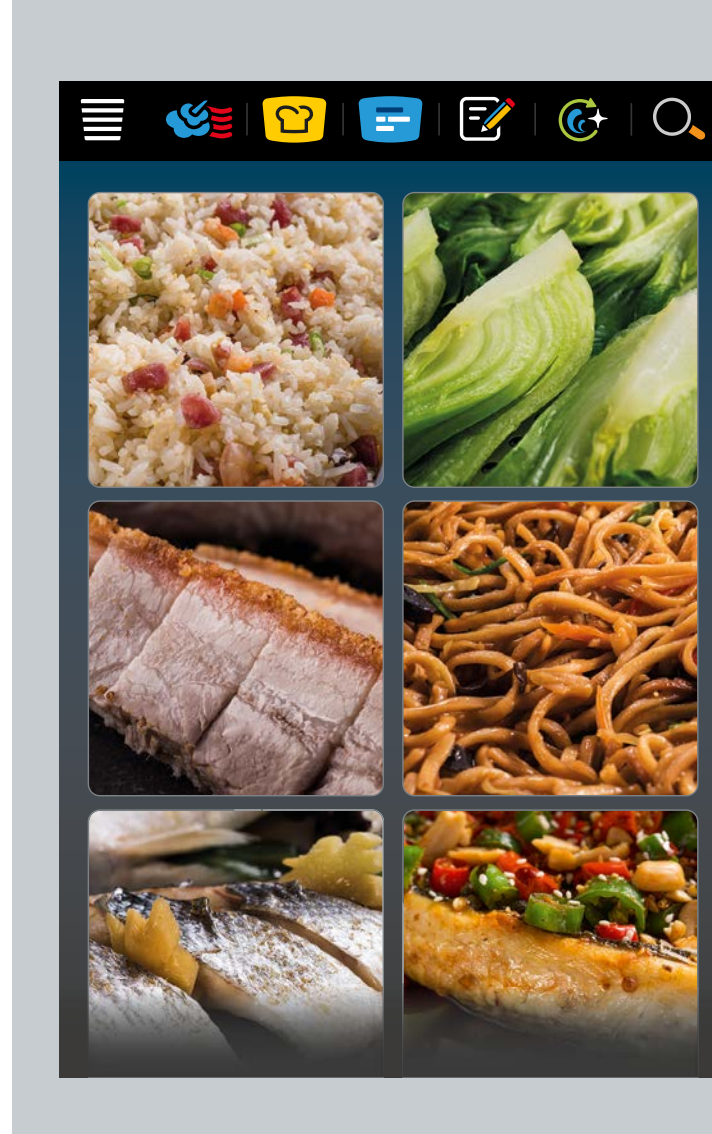
八位客人，八种不同的菜品。汉堡、薯角、炒面、宫保鸡丁、叉烧。别忘了店里还有其他客人，每个人都点了菜。厨房里现在十分忙碌。iProductionManager也在全力运行。因为它会安排烹饪生产过程，在同一次装料中烹制不同的菜肴：薯角和烤鸡翅或者宫保鸡丁和炒面。以时间优化、能量优化的方式或者以某个设定的目标时间为准。快速、优质、轻松，即使是不太熟练的员工也没问题。

➔ **新的前景**
节省物流工作，提供需要的烹饪结果，为您的新想法创造更多空间。

rational-online.com/cn/iProductionManager

小建议：Finishing

要求：种类丰富、准时完成。解决办法：将烹饪和供餐分开。使用iCombi Pro的Finishing：预先烹饪、抽真空或者放在容器中冷藏，等到客人点餐时才将菜品加热到适合食用的温度供餐。高度灵活、高品质食物，让客户高度满意。



提供良好的顾客体验。

一键完成。

猪腩肉和鸭。炒饭、青菜和刈包。iCombi Pro都可以做到。而且只需要这一台设备。因为您可以在烹饪系统中储存自己的智能烹饪路径。方法：使用食谱、保存需要的烹饪结果、将烹饪路径传输到所有iCombi Pro上。可以使用U盘传输。也可以通过RATIONAL莱欣诺的联网解决方案ConnectedCooking。操作方法简明易懂，每一个具有相应权限的人都可以访问智能烹饪路径。制作您的特色菜。制作配菜。确保您每一次都能为客人提供满意的食物，让客人爱上您的店。

绝对可靠
操作简便，保持不变的高质量标准。

菜篮

烹饪系统中可以保存“菜篮”，它包含了在您提供的食品范围内能够共同烹饪的菜肴。进行烹饪时，在屏幕上按下需要的菜篮，例如“每日特色菜”，然后将菜肴拉到装料层上，将食材装入iCombi Pro，烹饪系统就会启动。您可以通过ConnectedCooking将菜篮分配到每一个经营点。这一切都无需您离开办公室。

MyDisplay

使用MyDisplay可确保正确无误的操作和始终相同的质量标准：由您事先设定的不同的菜肴在显示屏上显示为图片或图标。只需点击一下，iCombi Pro就开始工作。添加或删除食谱也同样简单。通过ConnectedCooking甚至可以在所有联网的烹饪系统上实现。您可坐在办公桌前控制一切。您可始终获得相同的烹饪结果，因为没有您的干预，任何方面都不会改变。



让您放心。 最佳卫生水平和劳动安全。

食品安全和劳动保护十分重要。特别是在餐饮业中。正因如此，您在这些方面也可充分信赖iCombi Pro。通过iCareSystem确保洁净、卫生，自动进行HACCP记录——甚至可以通过ConnectedCooking在每一个经营点集中调用数据。装料层高度低，最高1.6米，确保劳动安全。操作非常简单，几乎可完全杜绝操作错误，确保所有食品达到绝对卫生的中心温度。

- ➔ **万无一失**
iCombi Pro符合卫生方面极高的国际标准。让您放心。确保食品安全。

十分清洁
超快速临时清洁只需12分钟，环保和标准清洁程序包括除水垢，使用不含磷酸盐的清洁片，也可以夜间进行。简而言之：iCombi Pro始终保持光亮洁净。确保烹饪生产不会被中断。确保您可以在烧烤之后进行蒸制。确保不会串味。

可持续性。
有益环保，更能增加收入。



可持续性发展方式可保护资源、节省成本：高效率的生产和物流、树立新的节能标准以及回收旧设备，这些对于 RATIONAL 莱欣诺来说都是理所应当的事情。而在您的厨房中，iCombi Pro 膳酷盛®的可持续性也同样理所当然：它比传统的厨房设备更节能。使用更少的原料成本。减少过度烹饪。而且烹饪更健康。

➔ **保护环境**
使您能够健康烹饪，并留下符合您的企业声誉的良好生态足迹。

rational-online.com/cn/green

经济性。
您可以随意调整转换：总是对您有利。

iCombi Pro 不仅可以智能烹饪，还可智能节省。例如节省能耗、工作量、空间需求、原料成本、油脂用量。简而言之：收支情况绝对令人满意。

➔ **有利的投资**
总体而言您可获得极短的摊销期限，工作时获得更多乐趣。

rational-online.com/cn/invest



↓ 70% 

最多可减少70%*的能源成本
预热时间短，无需待机模式。通过 iProductionManager 在 iCombi Pro 中进行滚动装料也可以节省能源。

↓ 1-2个小时/天 

减少工作时间
不再需要翻面、检查和调整等例行工作。iCombi Pro 的超快速清洁还能额外节省时间。这使您每天多出1-2个小时*去做其他事情。

↓ 30% 

空间需求减少30%*
iCombi Pro 可取代约90%的传统厨房设备。将可倾式煎炒锅、深锅、平底锅和电炸锅都拿走——取而代之的是大量的活动空间。或者增加出售空间。

↓ 25% 

最多可减少25%*的原料成本
iCombi Pro 能够细微调整烹饪过程——这可减少重量和切面损失。它可确保每一个装料层达到同样高的烹饪质量——显著减少次品。这些方面共同降低了原料成本。

*与传统厨房技术相比



ConnectedCooking。 一切尽在掌握。

餐饮业到处需要联网：订餐、结算、服务——每件事情都需数字化处理，所有一切都需彼此协调。正如RATIONAL莱欣诺的ConnectedCooking。食谱传输、设备控制、卫生数据、软件更新、MyDisplay设置、菜篮、服务远程访问——这一切您都可以坐在办公桌前通过安全的联网解决方案进行集中管理。适用所有联网的RATIONAL莱欣诺烹饪系统。在每一个经营点。此外，您还可以调用并保存每一台烹饪系统的HACCP数据。您每周提供一种特色餐饮？它也可以在一次点击后走向全世界。实现这一切，您只需要电脑、智能手机或平板电脑。这是烹饪标准化的最简方式。

➔ **ConnectedCooking**
RATIONAL莱欣诺®的高性能联网方式。确保您随时掌握一切。

rational-online.com/cn/ConnectedCooking



Nando's与ConnectedCooking。 良好的连接。

“对RATIONAL莱欣诺烹饪系统的监控给我们带来了一些令人惊讶的可能性。我们的服务商现在可以识别那些可能会发生故障、无法运行的烹饪系统，他们可以在此之前就计划安排维护服务，在某些情况下甚至能够通过远程访问排除故障。这使得我们在引入ConnectedCooking之后，维护服务的呼叫数量下降了35%。”

Cameron Holder, Non-Food及Nando's的间接采购负责人

一台烹饪系统。
大量可能性。

不同的厨房工作方案要求使用不同的烹饪系统。集中烹饪生产之后分配到各个经营点加热？前台烹饪？将iCombi Pro作为厨房的小型补充设备，用以扩展所供应的食品范围？这台烹饪系统在尺寸上也十分灵活。而且耐受性强、制造精良。符合高质量标准的供应商、满足高要求的生产过程、持续不断的改进以及经久耐用，这些都是这台设备的核心特点。正因如此，使用时间最长的一台RATIONAL莱欣诺万能蒸烤箱已经运行了40年。更多型号和安放方式参见rational-online.com

➡ 结果
设备尺寸、性能和质量能够充分应对您的日常挑战。



① iCombi Pro 10-1/1，带冷凝罩和底架
② 两台iCombi Pro 6-1/1的Combi-Duo以及Combi-Duo套件
③ iCombi Pro XS，带壁挂支架
④ iCombi Pro XS嵌入安装套件，带冷凝罩

为休闲餐饮提供咨询服务。

您将获益于我们的专业知识。

无论是整体式咨询、方案制定还是维护合同，无论是面向一家还是数百家饭店——RATIONAL莱欣诺是饭店经营方面经验丰富的合作伙伴。您可以利用整个循环服务，也可以只使用其中的一个方面。重要的是：您可以在这个循环中的任何一点进入。您对此感兴趣吗？RATIONAL莱欣诺专家期待着您的邮件或电话垂询。



餐饮方案支持

以您现有的餐饮方案、不断变化的顾客要求以及市场竞争情况为导向：

- › 您有哪些类型的客人，您提供哪些食物？
- › 能够考虑到哪些饮食流行趋势？
- › 如何能将菜单标准化并且不断改进？



厨房方案

菜单、专业人员数量、厨房面积——这些和很多其他因素决定了厨房方案的不断发展。面向一个或者100个经营点。

- › 哪些食物应该如何烹饪？
- › 方便食品类别？
- › 需要哪些技术？
- › 哪种设备适合这间厨房的面积？



培训方案

按照饭店餐饮方案和您的员工需要量身定制。

- › 如何使厨房员工符合资质？
- › 如何确保标准化？
- › 如何将专业知识在内部传递？



服务方案

RATIONAL莱欣诺与全世界经过认证的服务商一起合作，通过个性化的方案为您提供支持。

- › 必须满足哪些技术前提条件？
- › 在我的经营所在地区是否有服务商？
- › 是否有维护合同以便能更好地控制成本？



未来方案

今天十分优秀，明天却已落后。为了避免发生这种情况，我们可以定期向您介绍新的发展趋势。

- › 目前的餐饮方案是否还能满足顾客的愿望？
- › 如何对当前的发展趋势作出反应？
- › 厨房联网情况如何？

➤ **您获得的优势**
经验丰富的联系人、个性化的咨询、具体的实施方法。



RATIONAL莱欣诺®服务。 考虑周全。

RATIONAL莱欣诺产品包括服务在内。从首次咨询、试烹饪、试用设备、安装，到全球培训和自动软件更新，再到解答具体问题的ChefLine厨师热线和电话热线。您还可以在RATIONAL莱欣诺学院深入学习不同的重点内容，例如关于Finishing主题。如果发生紧急情况，遍布全球的RATIONAL莱欣诺服务人员可快速提供帮助。

➡ **一切都只为达到一个目标：**
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。

rational-online.com/cn/service



iCombi live。 耳听为虚，请您亲自体验。

您已听到很多理论，现在是亲自实践的时候了，因为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，了解各种智能功能，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。您有问题或者希望获得关于您的需求和应用方式的信息？请致电或给我们发送电子邮件。更多信息、详情、视频和客户意见请访问rational-online.com。

➡ **现在报名**
电话 08191 327-387
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

