

iCombi® Pro.

Hiệu ứng WOW.



iCombi live



iCombi Pro. Với chuyên môn nấu ăn tích hợp.

Hiệu ứng WOW ở khoảng dưới 1 m². Đối với thịt, cá, thịt gia cầm, rau, đồ nướng. Đối với nấu trực tiếp trước mặt, À-la-Carte, sản xuất. Lò hơi Combi có thể thay thế nhiều thứ. Bất kể ai điều khiển. Bởi nó có kinh nghiệm của hơn 1.000 đầu bếp. Kinh nghiệm của hơn 1 triệu thiết bị được chế tạo. Điều này biến iCombi trở thành lò hơi Combi thông minh với chuyên môn nấu ăn tích hợp. Và mang đến cho người dùng những lợi ích tuyệt vời. Cho hiệu ứng WOW.

Sự kết hợp thông minh giữa nhiệt độ và độ ẩm.

Một lò nướng khí nóng và một nồi hơi trong một thiết bị. Được bổ sung thêm tính năng nấu ăn thông minh tích hợp. Để có nhiều tùy chọn mới trong chế biến món ăn chuyên nghiệp. iCombi Pro luôn mang lại kết quả mong muốn một cách đáng tin cậy. Và thiết bị này cũng tiết kiệm tiền bạc, thời gian và năng lượng. Thiết bị cũng đáp ứng 95% ứng dụng nấu ăn và do đó thay thế một số lượng lớn các thiết bị nấu ăn thông thường.



Hơi



Hơi & nhiệt nóng



Nhiệt nóng



Thông tin
chi tiết

Lợi ích cho bạn.

Kết quả nổi bật.

Dành cho khách hàng của bạn.

Đáng tin cậy, kết quả luôn tuyệt vời trên đĩa thức ăn: Bên trong là chuyên gia iCombi Pro. Và điều này được thể hiện qua màu sắc bắt mắt, độ giòn khi cắn, độ đồng đều trên tất cả các khe đẩy và khả năng lưu giữ các chất dinh dưỡng và vitamin.

Điều khiển dễ dàng.

Cho mọi người.

Tất cả mọi người có thể thao tác với iCombi Pro. Nhờ màn hình cảm ứng lớn, rõ ràng: Chọn lộ trình nấu lý tưởng bằng cảm ứng, tạo cài đặt hiển thị cá nhân, kết nối thiết bị. Kết quả: thời gian lấy thông tin ngắn và sử dụng đơn giản, an toàn.

Sạch sẽ.

Như mới.

A và O trong nhà bếp: Vệ sinh. Ở đây cũng vậy, iCombi Pro là một đối tác đáng tin cậy. Ghi lại dữ liệu HACCP trong quá trình nấu. Đảm bảo độ sạch tuyệt đối với hệ thống làm sạch tự động.



Kết quả nổi bật.



Thân thiện với người dùng.



Tiêu chuẩn vệ sinh cao.



Quy trình làm
việc hiệu quả.



Tiết kiệm thời
gian.



Độ an toàn đầu tư
cao.

Lợi ích cho bạn.

Quy trình làm việc hiệu quả.

Cho đội ngũ của bạn.

iCombi Pro hoạt động qua đêm, chế biến nhiều món ăn khác nhau cùng lúc, có thể sẵn sàng nấu vào một thời điểm nhất định và thậm chí còn nhận biết thứ tự chế biến tiết kiệm năng lượng. Đây là độ tin cậy quy trình để tiết kiệm công sức và kiểm soát chất lượng.

Tiết kiệm thời gian.

Thời gian của bạn.

Với iCombi Pro bạn sẽ tiết kiệm được nhiều thời gian. Để giảm bớt áp lực trong nhà bếp, làm việc hiệu quả và phục vụ những món ăn ngon. Đó là lý do tại sao thiết bị dễ sử dụng, mạnh mẽ và có khả năng làm sạch giữa chừng cực nhanh.

Sự đầu tư của bạn.

Để bạn có thể ngủ yên.

iCombi Pro không cần nhiều: Chi phí về năng lượng, vận hành, bảo trì, làm mềm nước và tẩy cặn thấp hơn đáng kể so với công nghệ nhà bếp thông thường. Kết hợp với tuổi thọ lâu dài, điều này khiến nó trở thành một khoản đầu tư an toàn.



Giám sát & Hỗ trợ.

Chuyên môn nấu ăn tích hợp.

Chỉ iCombi Pro: mới có thể làm được điều đó: tìm ra cách nấu nướng mong muốn một cách chính xác.

- › Chọn kết quả mong muốn (ví dụ nấu chín vàng hoặc nhiệt độ lõi)
- › Nhận biết tải trọng và tự động điều chỉnh quá trình nấu cho phù hợp với thức ăn
- › Phản ứng với các tác động bên ngoài như mở cửa khoang nấu
- › Điều chỉnh theo thói quen nấu nướng
- › Chỉ sẵn sàng nếu bạn cần nấu
- › Bạn có thể can thiệp bất cứ lúc nào hoặc chuyển từ chế độ đơn sang hỗn hợp

Lợi ích
cho bạn:

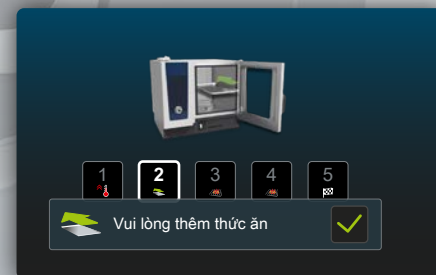


iCookingSuite 

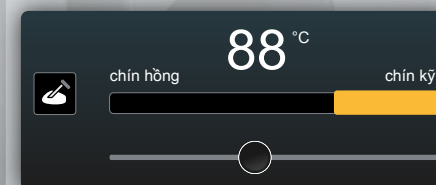
Giám sát & Hỗ trợ.

Trợ lý thông minh của bạn trong công việc nhà bếp hàng ngày.

Một khái niệm điều khiển đặt ra các tiêu chuẩn: đạt được mục tiêu của bạn một cách nhanh chóng và dễ dàng. Với màn hình cảm ứng lớn, rõ ràng với các biểu tượng có ý nghĩa. Với núm xoay có chức năng đẩy. Để được hỗ trợ tối ưu trong việc sử dụng hàng ngày.



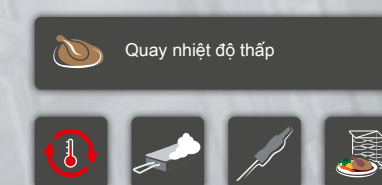
Điều chỉnh thông minh và giao tiếp tương tác nhờ tính năng nấu ăn thông minh trong iCombi Pro. Thiết bị điều chỉnh quy trình nấu riêng cho phù hợp với thức ăn, điều chỉnh theo thói quen nấu nướng và chỉ sẵn sàng khi cần thao tác.



Cảm biến nhiệt độ lõi tích hợp sẽ nhận biết kích thước và lượng sản phẩm bằng sáu điểm đo. Nhờ đó, có thể đạt được nhiệt độ lõi đã chọn một cách chính xác và kết quả mong muốn được đảm bảo. Và chế biến chính xác theo cách tương tự vào lần sau.



Các quy trình nấu thủ công hoặc dành riêng cho người dùng được cài đặt sẵn – các chức năng chương trình cung cấp nhiều tùy chọn khác nhau để giúp các quy trình công việc riêng lẻ trở nên dễ dàng hơn.



Nấu ở nhiệt độ thấp. Duy trì nhiệt độ. Hun khói*. Tiệt trùng*. Hoàn thành. Các quy trình và tùy chọn nấu ăn này có thể được lựa chọn theo nhu cầu của bạn. Cho phép xử lý dễ dàng. Đảm bảo chất lượng thức ăn.

*Phụ kiện cần thiết



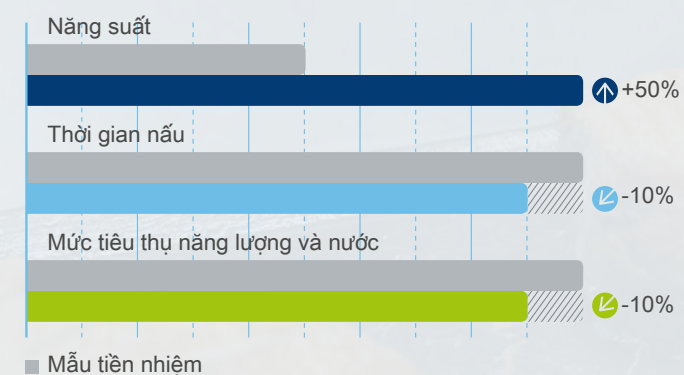
Với ConnectedCooking, tính năng quản lý nhà bếp kỹ thuật số, hãy tạo và phân phối các chương trình nấu ăn, cập nhật phần mềm thiết bị, ghi lại dữ liệu HACCP, truy cập hệ thống nấu ăn từ xa.

Điều hòa khoang nấu chính xác.

Hiệu suất phụ thuộc vào hương vị.

Kết quả nấu đồng đều ở mọi khe đẩy, trong toàn bộ khoang nấu.

- › Sự kết hợp giữa nhiệt độ và độ ẩm được điều chỉnh tự động
- › Bộ tạo hơi nước trực tiếp mạnh cho chất lượng vượt trội ngay cả với những món ăn khó nấu
- › Bánh cánh mạnh mẽ
- › Nhiệt độ khoang nấu tối đa 300 °C
- › Công suất khử ẩm rất lớn
- › Hình học khoang nấu tối ưu



Lợi ích cho bạn:



iDensityControl 



Bộ tạo hơi nước.

Cho chất lượng
thức ăn tốt nhất
có thể.

Quy tắc rõ ràng: Hơi càng tốt thì thức ăn càng ngon.

- › 100 % hơi nước vệ sinh
- › Độ bão hòa hơi nước tối đa ngay cả ở nhiệt độ < 100 °C
- › Khử cặn tự động
- › Màu sắc và hương vị đậm đà của thực phẩm
- › Không có bụi bắn trên thực phẩm

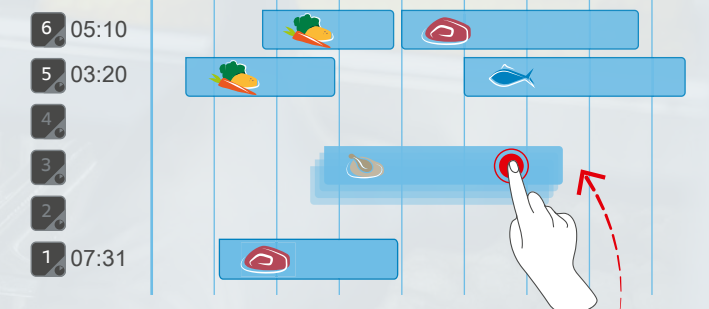


Lên kế hoạch linh hoạt.

Hoàn thành cùng một lúc và đúng thời gian.

Hãy tiết kiệm công sức chuẩn bị và để việc đó cho iCombi Pro.

- › Chế biến các sản phẩm khác nhau cùng một lúc
- › Điều chỉnh thời gian nấu tùy theo số lượng thực phẩm và độ mở cửa
- › Được thông báo, nếu cần thêm và lấy thức ăn ra
- › Với chức năng lập kế hoạch: tối ưu hóa thời gian hoặc năng lượng, thử tự menu hiệu quả hoặc thời gian sản xuất được chỉ định
- › Còn đơn giản hơn: Tạo giỏ hàng và lập kế hoạch với ConnectedCooking



Lợi ích cho bạn:



iProductionManager 



Làm sạch & khử cặn.

Đáp án cho mọi vết bẩn.

- › Làm sạch và khử cặn tự động
- › Nhận biết bẩn nhiều, trung bình hay bẩn ít
- › Gọi ý làm sạch lý tưởng từ 9 chương trình
- › Làm sạch giữa chừng cực nhanh trong khoảng 12 phút
- › Tùy chọn cho các thiết bị để bàn được chọn: iCareSystem AutoDose, hệ thống làm sạch tự động duy nhất có nguồn cung cấp hóa chất rắn tích hợp an toàn



Tìm hiểu thêm về
iCareSystem AutoDose



Lợi ích
cho bạn:



iCareSystem⁺



Cá nhân hoá.
Bởi vì mỗi người
làm việc khác
nhau.

Mỗi bếp đều có ý tưởng riêng nhưng
Combi Pro là đủ.

- › Lập trình: tạo các chương trình nấu ăn riêng
- › MyDisplay: Thực phẩm, giỏ hàng và cấp quyền trên màn hình dưới dạng hình ảnh hoặc biểu tượng
- › Cấu hình trực tiếp trên thiết bị
- › ConnectedCooking: quản lý thiết bị, công thức nấu ăn và vệ sinh kỹ thuật số
- › Hơn 50 ngôn ngữ thiết bị



Lợi ích cho bạn:



Giảm năng
lượng, tăng chất
lượng.

- › Sử dụng ít năng lượng hơn 18%*
- › Ghi lại, kiểm soát và giảm mức tiêu thụ năng lượng bằng hiển thị mức tiêu thụ năng lượng kỹ thuật số
- › Xem tiềm năng tiết kiệm trên bảng điều khiển trong ConnectedCooking
- › Tiêu chuẩn Energy Star mới nhất (Tháng một 2023)



22

3

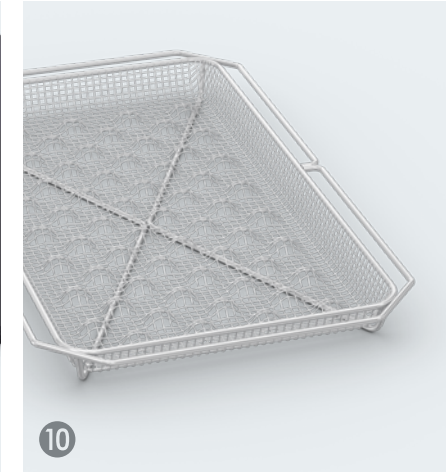
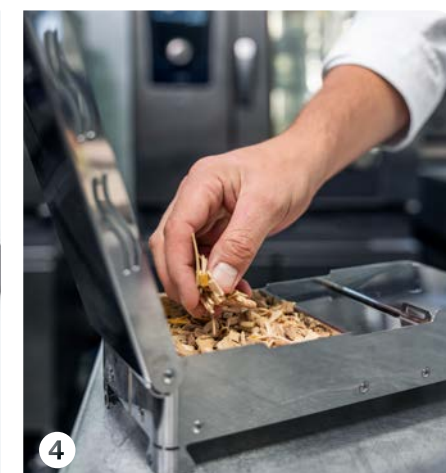
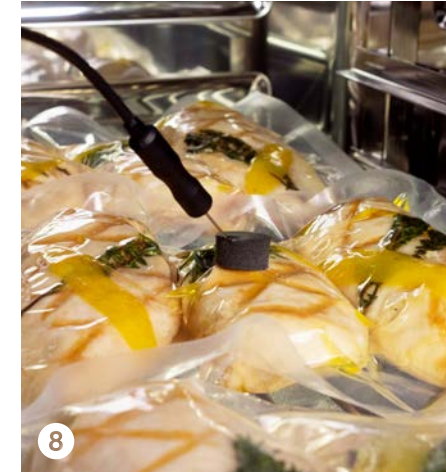


Phụ kiện.

Để bạn có thể đạt được điều bạn mong muốn.

Phải bền chắc, có khả năng chịu được sự hao mòn hàng ngày và phù hợp để sử dụng trong nhà bếp chuyên nghiệp. Giống như các phụ kiện chính hãng của RATIONAL. Mà còn phải đảm bảo kết quả tốt.

- ❶ UltraVent Plus
 - › Hấp thụ hơi nước và dầu mỡ
 - › Giảm hơi khó chịu
- ❷ Combi-Duo-Kit
 - Hai hệ thống nấu ăn, chỉ đơn giản là cái này chồng lên cái kia. Để có sự linh hoạt hơn.



- ❸ Vỉ lò chéo và sọc
- ❹ VarioSmoker
- ❺ Multibaker
- ❻ Khay quay và nướng
- ❼ Bình chứa trứng men granite
- ❽ Bộ dụng cụ khử trùng và sous vide
- ❾ Khay nướng vỉ và khay nướng pizza
- ❿ Giỏ chiên CombiFry



Thông tin chi tiết



Chất lượng và tính bền vững.

Vì tôn trọng con người và thiên nhiên.

Các giải pháp và cách xử lý của RATIONAL tạo ra giá trị gia tăng cho một tương lai bảo vệ khí hậu và bảo tồn tài nguyên cũng như hạnh phúc toàn cầu. Tức là:

- › Vòng đời dài nhờ tay nghề gia công tỉ mỉ và tiêu chuẩn chất lượng cao
- › Phát triển các thiết bị tiêu thụ ít nước hơn và sử dụng ít năng lượng hơn
- › Chất lượng cao với tần suất sửa chữa, bảo trì và dịch vụ ít hơn
- › Mức độ vật liệu tái chế cao
- › Làm việc thuận tiện và thao tác dễ dàng nhờ số hóa

Các chi tiết kỹ thuật. Cân nhắc về mọi thứ.



- ❶ Đèn LED có tín hiệu khe đẩy
- ❷ Cảm biến nhiệt độ lõi 6 điểm
- ❸ Vòi sen cầm tay tích hợp có tia hun và vòi phun
- ❹ Chầy rời không khí động
- ❺ Cửa khoang nấu 3 lớp
- ❻ Bộ tạo hơi nước

IP X5

WiFi

Các dịch vụ RATIONAL. Phối hợp tốt.

Các dịch vụ RATIONAL sau khi mua hàng. Để bạn có thể tận hưởng khoản đầu tư của mình trong thời gian dài, luôn tận dụng tối đa hệ thống nấu ăn của mình và luôn sáng tạo ý tưởng.

- › Việc lắp đặt được thực hiện bởi các đối tác dịch vụ được chứng nhận
- › Đào tạo nhập môn cá nhân
- › Cập nhật phần mềm miễn phí
- › ChefLine, đường dây nóng miễn phí RATIONAL
- › Academy RATIONAL



Tổng quan mẫu.

Điều gì phù hợp với bạn?

iCombi Pro có nhiều kích cỡ khác nhau, xét cho cùng, hiệu suất của nó phải phù hợp với nhu cầu của bạn. 20 bữa hay 2.000? Nấu trước mặt khách? Kích thước nhà bếp? Điện? Gas? Mẫu nào phù hợp với căn bếp của bạn?

Xem tùy chọn, đặc tính trang thiết bị và phụ kiện tại: rational-online.com



Tiện ích iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Điện và khí gas							
Công suất	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Số lượng suất ăn mỗi ngày	20 - 80	30 - 100	80 - 150	60 - 160	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Khay dọc (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 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
Chiều rộng	655 mm	850 mm	850 mm	1,072 mm	1,072 mm	877 mm	1,082 mm
Chiều sâu (bao gồm cả tay nắm cửa)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1,042) mm	975 (1,042) mm	847 (913) mm	1,052 (1,118) mm
Chiều cao (bao gồm chiều cao của ống xả khí)	567 (594) mm	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
Nguồn nước cấp	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4""	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Nguồn nước thoát	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Áp suất nước	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	1.0 - 6.0 bar
Điện							
Trọng lượng	64 kg	101 kg	130 kg	135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
Tải kết nối	5.7 kW	10.8 kW	18.9 kW	22.4 kW	37.4 kW	37.2 kW	67.9 kW
Cầu chì	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Bộ nối nguồn	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
Công suất „Không khí nóng“	5.4 kW	10.3 kW	18.0 kW	21.6 kW	36.0 kW	36.0 kW	66.0 kW
Công suất „Hơi“	5.4 kW	9.0 kW	18.0 kW	18.0 kW	36.0 kW	36.0 kW	54.0 kW
Khí gas							
Trọng lượng		115 kg	150 kg	151 kg	192 kg	273 kg	358 kg
Công suất điện		0.6 kW	0.9 kW	0.9 kW	1.5 kW	1.3 kW	2.2 kW
Cầu chì		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Kết nối nguồn điện		1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
Kết nối khí gas		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Khí lỏng G30*							
Tối đa. Hiệu suất làm nóng định mức		13.5 kW	23.0 kW	29.5 kW	40.042.0 kW	44.0 kW	84.0 kW
Công suất „Không khí nóng“		13.5 kW	23.0 kW	29.5 kW	42.0 kW	44.0 kW	84.0 kW
Công suất „Hơi“		12.5 kW	21.0 kW	22.0 kW	42.0 kW	40.0 kW	53.5 kW

* Để thiết bị được vận hành chính xác, áp suất của mỗi dòng kết nối tương ứng phải được đảm bảo:
Khí thiên nhiên H G20: 18–25 mbar (0.261–0.363 psi), khí thiên nhiên L G25: 20–30 mbar (0.290–0.435 psi), khí lỏng G30 và G31: 25–57,5 mbar (0.363–0.834 psi).
iCombi Pro (LM100) và iCombi Classic (LM200) là hai dòng lò đã được cấp chứng nhận NSF, và có thể được tìm thấy từ danh sách thông tin của NSF.



iCombi live.

Nấu ăn với các chuyên gia của chúng tôi.

Không có gì thuyết phục hơn trải nghiệm của chính bạn: Trải nghiệm hoạt động của các hệ thống nấu ăn RATIONAL, hãy để chúng tôi chỉ cho bạn các chức năng và thử cách bạn có thể sử dụng chúng. Trải nghiệm hiệu ứng WOW: Live, không bó buộc và rất gần gũi với bạn.



Hãy đăng ký ngay

+65 6809 5850

info@rational-online.com

RATIONAL Cooking Systems Pte Ltd
(a subsidiary of RATIONAL International AG)
25 International Business Park
#02-15/17 German Centre
Singapore, 609916

Tel +65 68095850
Fax +65 68095899

info@rational-online.sg
rational-online.com

