

# 臺英國際有限公司

TTC FOODSERVICE EQUIPMENT CO., LTD.

247 新北市蘆洲區復興路323巷137-14號

TEL 02-8283-7711

FAX 02-2281-1199

ttcfoodservice@gmail.com

www.ttc-taitech.com.tw

The logo for RATIONAL, featuring the word "RATIONAL" in a bold, blue, sans-serif font with a white outline, set against a red background within a blue-bordered rectangle.

## iCombi® Pro。

創造廚房的全新標準。



## 想您所想的夥伴。

燒烤、蒸、炒、燜燉 - 您是否會經常問自己，能否讓這些都變得更聰明、更簡單、更快速？能否在保有多樣性的情況下，同時在生產效率、一致性和標準化等方面同時達到更高的標準。這就是德國萬能蒸烤箱市場領導者RATIONAL 的不懈追求。擁有來自RATIONAL 應用實驗室的專業知識，與超過 45 年的烹飪研究經驗，造就成千上萬的滿意客戶。並始終牢記一個目標：逐步邁向完美。

➤ 結果  
iCombi Pro。智慧、靈活、高效能。  
打造全新標竿。



萬能蒸烤箱。

全方位的烹飪助手。



#### 從前

需要眾多的設備，例如：熱風烤箱、蒸籠、油炸爐、烤鴨爐和煎台，還需要豐富的烹飪經驗並耗費大量時間與精力來的看顧與檢查。

#### 現在

您只需要 iCombi Pro。多功能、智慧烹飪系統，整合了熱風與強力蒸汽，滿足了烹飪團隊的各項需求，緩解烹飪的壓力。

[rational-online/sg/iCombiPro](http://rational-online/sg/iCombiPro)



30–130 °C

#### 強力蒸汽

透過精準的蒸汽溫度、強大的連續蒸汽和最大蒸汽飽和度，無論是燉、煮、燙、蒸，都能讓食材保持鮮嫩，保有維他命和礦物質等營養成分，達到和傳統烹飪方法一樣，甚至超越的出色成果。



30–300 °C

#### 熱空氣

北京烤鴨、叉燒、脆皮燒肉、葡式蛋塔和月餅 - 藉助 300 °C 的持續熱空氣，讓餐點酥脆、多汁、品質一致。為您創造業界中獨一無二的經典之作。



30–300 °C

#### 蒸烤模式

避免菜餚變乾、減少食材重量損失，同時確保食材能夠均勻上色，為您帶來前所未有的味覺體驗。與且烹調時間明顯較傳統方式大幅縮短。

# iCombi Pro。期待意外之喜。

創新產品：擁有過往豐富經驗，能夠與您一同思考、學習，為您記住所有細節，並依據您的需求靈活調整。僅需約 1 平方公尺的空間，就能滿足您燒烤、煎炸、燜、烘、蒸、燙和煮的烹調需求。無論您是要烹煮肉類、魚、家禽、蔬菜、雞蛋、麵包或甜點，需要製作三十份還是數千份菜餚，iCombi Pro 都能滿足您的需要。憑藉它的智慧，可以根據您或是菜色的特殊要求進行動態調整。烹飪腔門打開時間過長？食材量比平常更多？iCombi Pro 將自動進行調整，無論由誰來操作，iCombi Pro 都能在每一次的烹調為您帶來您所期望的成果，展現極高的生產效率。

## ➔ 您獲得的好處是？

減少工日常工作量、標準化流程、提升並穩定出餐品質。

[rational-online.com/sg/iCombiPro](http://rational-online.com/sg/iCombiPro)

### 獨創食譜

iCombi Pro 中存超過 1,000 道的食譜，可利用幫助功能查詢，輕鬆為您打造傳統風味。

### MyDisplay

快速、輕鬆且可靠地讓您獲得所需成果：顯示幕上以菜餚圖示呈現，您只需輕按圖示，即可啟動 iCombi Pro。

**ENERGY STAR® 合作夥伴**  
能力強大，卻又節能。iCombi Pro 因為出色的能源效率而被授予 ENERGY STAR®。

### 烘焙

智慧烘焙路徑知道該如何達到所需成果。一次又一次為您呈現香軟蓬鬆的完美烘焙品。

### 婚禮和宴會

面對眾多顧客，要準備大量且不同的菜餚 - 在廚房裡，只需要一個人就能完成。

➔ 第 14 頁

### 傳統燒烤

智慧氣候管理、動態氣流、主動除濕 - 為您製造最佳的香酥脆皮效果。

➔ 第 12 頁

### 強大的蒸汽

一般、慢火或強力蒸煮 - iCombi Pro 都為你完美達成。從 30 到 130 °C。可以滿足任何烹調喜好。

➔ 第 10 頁

\* 與前代產品比較。



不遺漏任何一個細節。

## iCombi Pro。

大量的智能技術提升商用廚房的生產效率、簡化操作並優化出餐品質 - 只有依靠 iCombi Pro 才能實現。例如它可以識別烹飪腔中有 1 隻還是 24 隻鴨，並自動調整參數進行烹調。它也知道哪些菜餚可以一起烹調，如此您便可以在提供豐富的菜色的同時，保有極高的效率。此外，它在中式菜餚的重要烹調方式-蒸煮上亦表現的游刃有餘。

### ➔ 目標

以相同的出色的品質製作大量且種類豐富的菜餚。

[rational-online.com/sg/iCombiPro](http://rational-online.com/sg/iCombiPro)



### iCookingSuite

iCookingSuite - 智慧烹調功能，自動且可靠地為您達到期望的效果。感測器會識別食材的大小、數量、狀態和上色程度，並自動調整烹飪參數，如：溫度、空氣環境、氣流速度和烹飪時間等。操作簡單，僅需要最少的時間、原物料和能源，就能達成出色的成果。

### iProductionManager

iProductionManager - 讓提供多樣化菜色變得簡單。它知道哪些菜餚可以同時製作，該採取怎樣的順序達到最佳效率，並確保始終遵循曾經確定的標準。一切盡在掌握，無需控制，無需監控。提供前所未有的品質，超乎想像的豐富性，卻同時優化能源或時間的使用。

### iDensityControl

iDensityControl - 智慧氣候管理系統能整合感應器、加熱系統、蒸汽產生器與主動除濕。因此能夠一直提供合適的烹飪腔氣候，達到出色的餐點品質並提高生產力。可用於 100% 香酥烤鴨，或 100% 蒸點心。

### iCareSystem

iCareSystem - 智慧清潔保養系統會檢測髒污程度，並建議清潔等級和清潔錠用量。甚至可以在 12 分鐘左右完成極快的快速清洗。清潔使用不含磷酸鹽的清潔錠，且能源消耗極低。讓您可以輕鬆清潔，快速使用，同時又能做到環境永續。



強大的蒸汽。  
為您帶來了更多可能性。



港點表皮必須光滑，魚皮需要濕潤，包子必須蓬鬆柔軟，蝦則要透亮。中式菜色對蒸煮有嚴格的要求。iCombi Pro 也是如此。以 100 % 飽和、不間斷的蒸汽保留食材鮮豔色彩、維他命和礦物質。藉由 Powersteam 功能，即使在烹飪腔開啟的情況下，您還是可以啟動蒸汽供應，確保從持續達到最大的蒸汽飽和度。獲得與傳統烹調相同，甚至更完美的烹調效果。

➔ **高效能**  
只需要一個按鍵，就能輕鬆快速達到和傳統烹調方法相同或更加的蒸煮效果。

[rational-online.com/sg/iDensityControl](https://rational-online.com/sg/iDensityControl)

### 100 °C 一般蒸煮

海鮮、中式燉湯 - 輕輕鬆鬆就為您辦到。強大的新鮮蒸汽打造中式蒸煮美味的高標準。石斑魚、包子等菜餚，通通都能為您完成。

### 30-99 °C 慢火蒸煮

中式蛋塔、布丁、白斬雞或是焦糖布蕾都需要精準敏感的蒸汽控制。iCombi Pro 同樣能完美地達成。

### 100-130 °C 強力蒸煮

當需要快速完成菜餚，或是需要強力的烹煮：iCombi Pro 都可以為您達成。可以極為快速地完成馬鈴薯、紅蘿蔔、地瓜、山藥或蓮藕的蒸煮，卻不會讓食材過度烹煮，達到恰到好處的烹調效果。

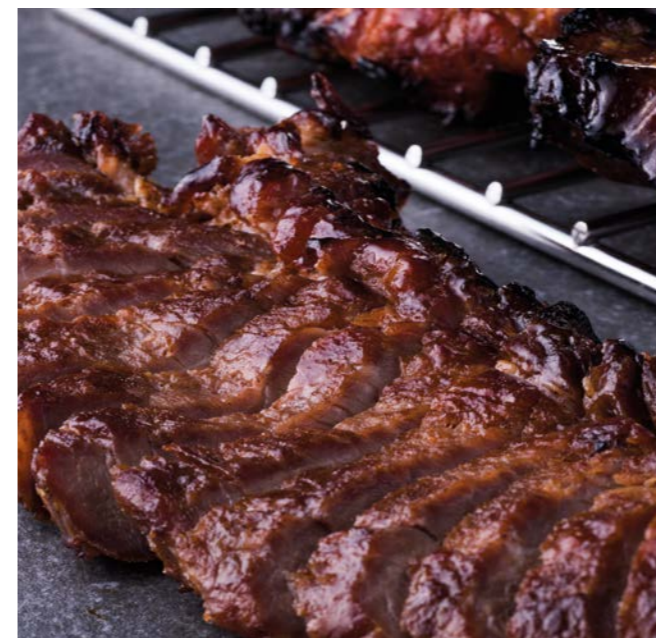


烘烤。  
從現在開始，您喜愛的美食都將變得更加鮮嫩酥脆。

更高的生產效率

iDensityControl 

高超的性能是製作美味的叉燒、烤鴨與脆皮燒肉時，不可缺少的 - 就像是 iCombi Pro 提供的傑出性能。尤其是在產量龐大或高溫烹調下，更是如此。iDensityControl 通過智慧氣候管理，控管菜餚該有的濕度，並設定和調節烹飪腔的溫度。動態氣流可以最佳化熱的分配，獲得一致的成品。通過主動除濕功能，實現香酥脆皮。



➔ 高效能  
表皮酥脆，內在鮮嫩多汁。  
不斷帶給客人滿意的饗宴。

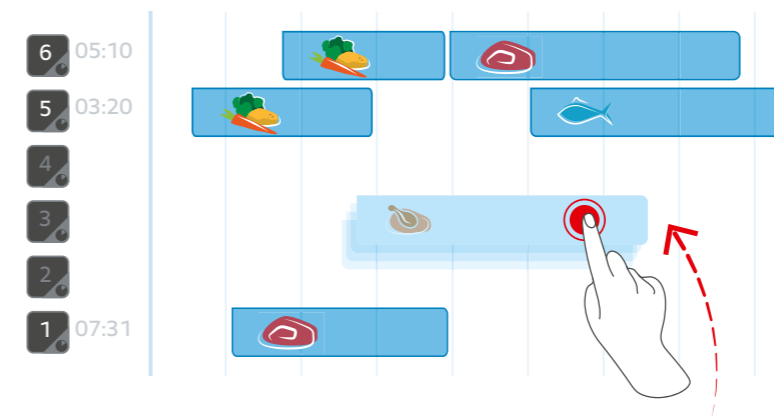
[rational-online.com/sg/  
iDensityControl](https://rational-online.com/sg/iDensityControl)

像您一樣專業，同時完成  
所有烹調任務。

精緻且多工的生產。

## iProductionManager

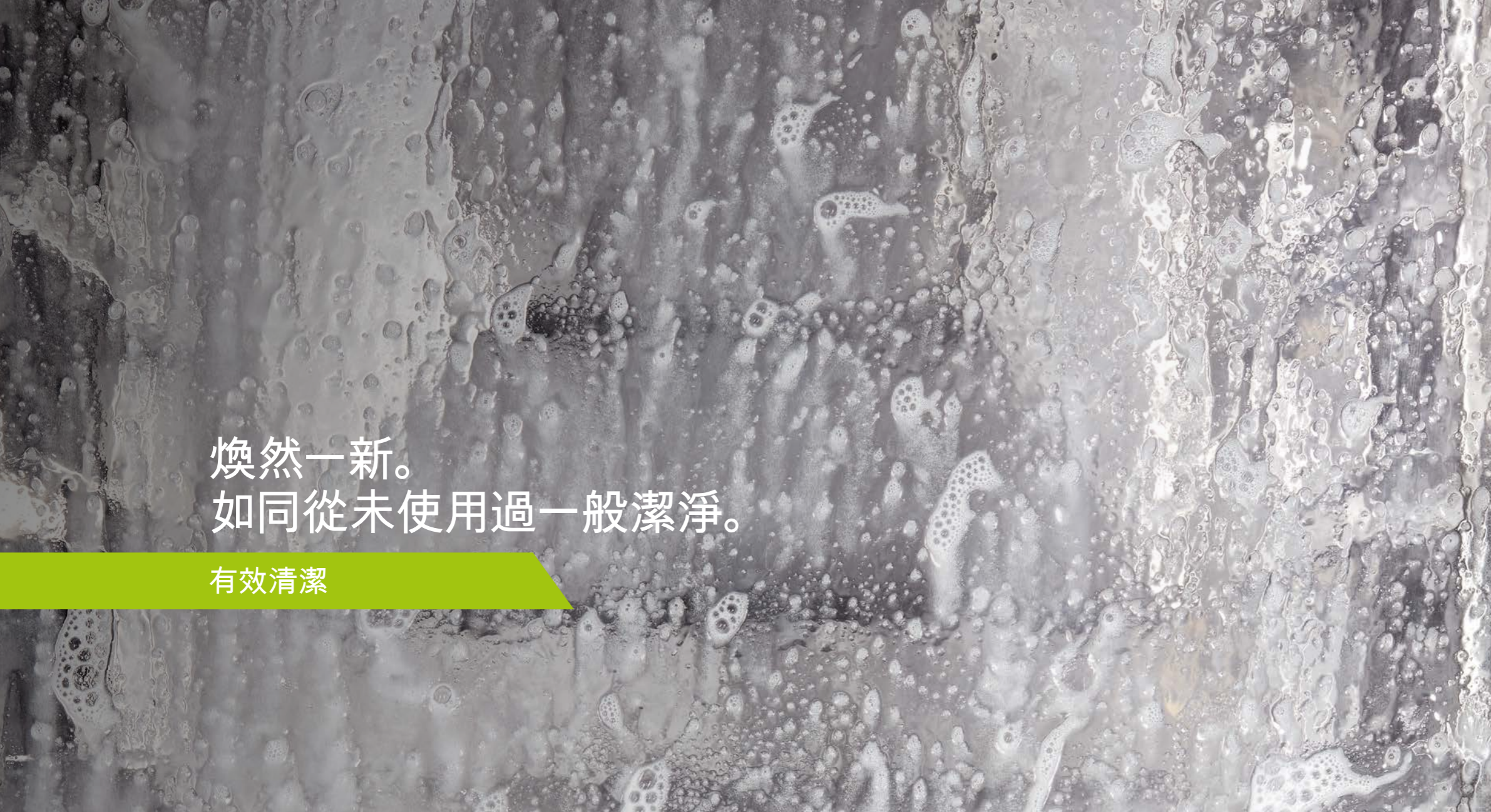
婚禮、宴會、歐式和中式餐點 - 多樣化是出餐的重點，而且必須準時並同時製作完成，這會造成短時間內大量的工作需完成。不過，這些都已經成為過去。現在由 iCombi Pro 和 iProductionManager 來負責。在顯示螢幕上選擇您要烹煮的菜餚，就會出現可以同時製作的食物。雞翅、炒麵、蔥爆牛肉、宮保雞丁，都可以為您同時完成。您只需要決定要以時間優化還是能源優化的方式來進行烹調即可。此個別監控每個裝載層，根據烹煮數量和預期效果進行烹煮時間的智慧調整。您可以決定是否要同時完成所有菜餚，或同時開始製作。在任何情況下，iCombi Pro 都會告訴您應該在何時把何種食材放入烹飪腔中。



➔ **最佳的靈活性**  
節省人事成本、簡化製作流程，  
同時保證一致的高品質。

[rational-online.com/sg/  
iProductionManager](http://rational-online.com/sg/iProductionManager)





煥然一新。  
如同從未使用過一般潔淨。

有效清潔



快速清洗－找到按鈕就能快速啟動：只需將清潔藥片放在底部排水口的濾網中，就可以開始清潔。只需約12分鐘，就可繼續烹飪工作。

## iCareSystem<sup>+</sup>

完成大量的烤鴨後留下許多頑固的污漬。這可能會導致惱人的食物串味，還會影響 iCombi Pro 製作其他菜餚。但 iCareSystem 解決了這些煩惱。尤其是透過只需要約 12 分鐘的快速清洗，便可以讓您在製作完脆皮燒肉之後繼續製作青菜，卻不會發生食材串味或惱人的異味。如果在一天結束後要進行衛生整潔，iCombi Pro 還會告訴您髒汙的程度是重度、中度還是輕度，讓您決定該進行何種清洗模式，當然也可以選擇除鈣潤洗或是隔夜清洗。讓您的 iCombi Pro 始終光亮如新。且使用不含磷酸鹽的清潔藥片，清潔時減少了 50%\* 的化學清潔劑使用。iCombi Pro 會記憶您的清潔偏好，並在下一次顯示適當的清潔模式。

\* 與前代產品比較。



➔ **iCareSystem**  
節省時間、清潔劑與水的消耗。在衛生、營運成本等各方面都有傑出表現。

[rational-online.com/sg/iCareSystem](http://rational-online.com/sg/iCareSystem)



## ConnectedCooking。 一切盡在掌握之中， 一切盡在控制之下。

在不能缺少網路的現在，iCombi Pro 當然也搭載了這樣的功能力。iCombi Pro 可以連接 RATIONAL 的安全網際網路平台 ConnectedCooking。火雞胸肉食譜很熱門？那就透過這套系統把它傳送到已經連接上的設備中吧。如此一來，無論設備位於何處？正在進行何種烹飪？只要查看智慧型手機就會知道。尋找靈感？進入食譜資料庫看看吧。軟體更新？只要操作一個按鈕就能完成。需要 HACCP 資料？同樣一鍵就能獲得。如果您有需要，iCombi Pro 還可以為您聯絡技術人員。

➔ **ConnectedCooking**  
RATIONAL 的強大網路，  
讓您始終可以掌控一切。

[rational-online.com/sg/ConnectedCooking](http://rational-online.com/sg/ConnectedCooking)

經濟優勢。

# 您可以反覆細算，帳單一目了然。

iCombi Pro 不僅在烹飪時突顯智慧，在節約方面亦是如此。最多能降低 70 %\* 的能源消耗、人工成本最多減少 60 %\*、所需空間減少 30 %\* 以上、原材料成本最多減少 25 %\*、油品消耗最多減少 95 %\*。

➔ **一筆划算的投資**  
一筆極快就能回收的投資，  
還能在工作時享受更多樂趣。

[rational-online.com/sg/invest](http://rational-online.com/sg/invest)

您的收益	計算方法 每月	您的額外收入 每月	請您自己計算
<b>肉類/魚類/禽類</b>			
透過 iCookingSuite 的精確調控，您平均能少採購 25 %* 的原材料。	原料成本 309,572 NTD 使用 iCombi Pro 的原料成本 233,399 NTD	= 76,173 NTD	
<b>能源</b>			
獨特的烹飪效能、iProductionManager 以及最新控制技術的運用，可以減少高達 70 %* 的能源消耗。	消耗 6,300 度 × 6 NTD ( 每度 ) 使用 iCombi Pro 的消耗 1,890 度 × 6 NTD ( 每度 )	= 26,460 NTD	
<b>油耗</b>			
油品對於用 iCombi Pro 烹飪來說幾乎是多餘的。油品的採購和處置成本最高可減少 95 %*。	原料成本 1,664 NTD 使用 iCombi Pro 的原料成本 71 NTD	= 1,593 NTD	
<b>工作時間</b>			
iProductionManager 最多可以減少 60 %* 的製作時間。透過 iCookingSuite 省去了繁雜工作。	120 小時 × 200 NTD	= 24,000 NTD	
<b>水質軟化/除垢</b>			
iCareSystem 可完全節省這方面的花費。	常規成本 1,814 NTD 使用 iCombi Pro 的成本 0 NTD	= 1,814 NTD	
<b>您每月的額外收入</b>		= 130,040 NTD	
<b>您每年的額外收入</b>		= 1,560,480 NTD	

一家每天準備 200 份餐的普通餐廳，使用兩台 iCombi Pro 10-1/1 裝置。  
\* 與沒有使用萬能蒸烤箱的傳統烹飪技術相比。

永續性。  
利於環境，改善收益。



永續性帶來資源的節省，並讓您節約資金：高效率烹煮和節能等方面的全新標準，都是 RATIONAL 在乎的。iCombi Pro 在您的廚房中的展現的永續性不言而喻：與傳統廚房設備相比，您可以節省能源、減少原物料成本、避免生產過剩，而且還更加健康。

- ➔ **利於環境**  
如此您可以實現健康烹飪，同時實踐對生態平衡的重視。

[rational-online.com/sg/green](http://rational-online.com/sg/green)

久經考驗的產品品質。  
還有 100 % 德國製造。

廚房中的日常：艱苦嚴峻。因此 RATIONAL 萬能蒸烤箱堅固耐用，且經過精心製作。由德國製造，且堅持「一人一機」的原則，成就這一點。這意味著在生產過程中，每個人都對其設備的品質負全部責任。透過型號標籤上的姓名明確標示。來自德國的供應商遵守著嚴格的要求：嚴格的品質標準、持續不斷的開發以及產品的可靠性與耐用性。就是這樣的堅持，讓這款 RATIONAL 萬能蒸烤箱能夠使用 40 多年也完全不足為奇。

- ➔ **您完全可以信賴它們**  
適合日常使用、堅固、耐用 - 值得信賴的合作夥伴。

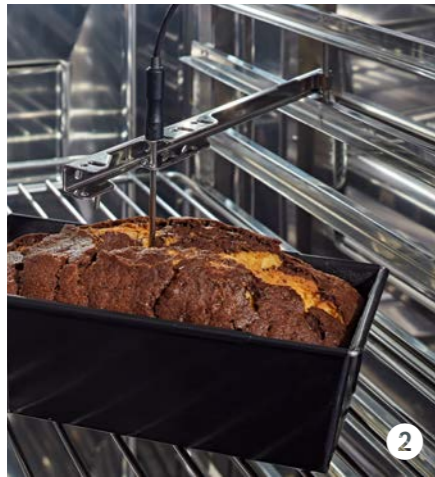
[rational-online.com/sg/company](http://rational-online.com/sg/company)



 Made in Germany

技術細節。

有人稱其為「精雕細琢」，  
在 RATIONAL 稱其為標準。



iCombi Pro 在智能和技術設備方面樹立了標準：

- ① 300 °C 的最高烹飪腔溫度
- ② 智慧型 6 點探針
- ③ 新鮮蒸汽產生器
- ④ LED 照明燈及分層提示
- ⑤ 手持噴槍及自動回縮裝置
- ⑥ 烹飪腔 3 層隔熱玻璃門
- ⑦ 動態空氣渦流系統

另外：能源消耗提示、落地型設備的全新密封設計、WiFi系統



配件。

為您取得成功的最佳配件。

它們必須堅固耐用，且適合在專業廚房中的嚴峻條件下使用 - 這在 RATIONAL 包括烤鴨掛架、煎烤盤、冷凝罩以及烤雞架。使用 RATIONAL 原廠配件，能夠讓您更充分利用 iCombi Pro 的傑出效能。如此一來，燒烤、蒸煮和烘焙才能達到真正的完美。例如：讓北京烤鴨擁有極其酥脆的外皮。

- ➔ **RATIONAL 原廠配件**  
要達到令人驚豔的成果，細緻的配件同樣不可或缺。

[rational-online.com/sg/accessories](http://rational-online.com/sg/accessories)



# iCombi Pro 型號總覽。

## 哪個型號最適合您？


iCombi Pro 可提供不同尺寸的規格，其效能必能滿足您的需求。20 或 2,000 份餐點？開放式廚房？廚房面積？電力型？瓦斯型？6盤？20盤？您的廚房適合哪種型號？有關選配、功能特色和配件的所有資訊，請造訪：[rational-online.com](http://rational-online.com)



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
<b>電力型和燃氣型</b>							
容量	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
每天烹煮份數	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
縱向裝載層	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
寬度	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
深度	621 mm	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
高度	567 mm	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
進水口	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
出水口	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
水壓	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
<b>電力型</b>							
重量	67 kg	99 kg	127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
設備功率	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
保險絲	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
主電力「電壓依各國需求可作變更」	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
「乾烤」功率	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
「蒸汽」功率	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
<b>瓦斯型</b>							
重量		117 kg	155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
用電設備功率		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
保險絲		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
主電力「電壓依各國需求可作變更」		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
進氣口 / 接頭		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
<b>天然氣/桶裝瓦斯 G30 *</b>							
最大額定熱負荷		13 kW/13,5 kW	22 kW/23 kW	28 kW/29,5 kW	40 kW/42 kW	42 kW/44 kW	80 kW/84 kW
「乾烤」功率		13 kW/13,5 kW	22 kW/23 kW	28 kW/29,5 kW	40 kW/42 kW	42 kW/44 kW	80 kW/84 kW
「蒸汽」功率		12 kW/12,5 kW	20 kW/21 kW	21 kW/22 kW	40 kW/42 kW	38 kW/40 kW	51 kW/53,5 kW

\* 為正常運行，請確保相應的接駁流壓：  
 天然氣 H G20：18–25 mbar (0,261–0,363 psi)，天然氣 L G25：20–30 mbar (0,290–0,435 psi)，液化瓦斯 G30 和 G31：25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi)。  
 XS 和 202 電力型：ENERGY STAR 將此類裝置版本列入免認證範圍。





「參加現場體驗活動之後，我們決定使用這套烹飪系統。」

TAMALA 咖啡廳 (賽普勒斯, Kiti) 的所有人兼經理 George Kailis

## ServicePlus。 一段美好友誼的開始。

全面的服務讓 RATIONAL 與您的廚房共同創造成功：諮詢、設計、試用、安裝、軟體更新、ChefLine、一對一指導等，是 RATIONAL 承諾給您的全方位服務。您也可以至 RATIONAL 學院繼續學習。同時，您還可以隨時聯絡經過 RATIONAL 認證的經銷商，經銷商非常瞭解 RATIONAL 的設備，將能夠為您的廚房找到最合適的產品。如果發生緊急情況，RATIONAL 也會迅速到位，為您解決。

➔ **ServicePlus**  
一切皆追求同一個目標：確保您的投資帶給您長期的收益，並透過 RATIONAL 始終享有最佳效果，並時時刻刻為您提供新的創意靈感。

[rational-online.com/sg/ServicePlus](http://rational-online.com/sg/ServicePlus)

## iCombi 現場體驗。 無須多言，請您親自感受。

我們邀請您親自體驗，因為親身經歷比任何語言都更有說服力：體驗正在運作的 RATIONAL 烹飪系統，感受其強大的智慧功能。更輕鬆、自由、有效率的生活就在您的身邊。您對自己的需求和應用領域還有疑問？或需要瞭解更多資訊？歡迎致電詢問，或傳送電子郵件聯絡我們。關於更多資訊，請造訪 [rational-online.com](http://rational-online.com)。

➔ **立即聯繫**  
電話：+65 68095850  
[info@rational-online.sg](mailto:info@rational-online.sg)

[rational-online.com/sg/live](http://rational-online.com/sg/live)

# 臺英國際有限公司

TTC FOODSERVICE EQUIPMENT CO., LTD.

247 新北市蘆洲區復興路323巷137-14號

TEL 02-8283-7711  
FAX 02-2281-1199

ttcfoodservice@gmail.com  
www.ttc-taitech.com.tw

