



# iCombi® Pro.

Tiêu chuẩn mới.



## Nghĩ tới những điều chưa ai từng nghĩ.

Nếu bạn muốn thiết lập một tiêu chuẩn mới, hãy suy nghĩ theo một cách mới. Nướng bánh, rán, quay, hấp, chiên, xào – tất cả đều được thực hiện thông minh hơn, đơn giản hơn và hiệu quả hơn. Vì vậy mà RATIONAL với hơn 45 năm kinh nghiệm nấu ăn đã hướng tầm nhìn vượt qua giới hạn và tiến hành nghiên cứu sự thiếu hụt về chuyên gia nấu ăn, các xu hướng ẩm thực và việc quản trị nhà bếp. Ý tưởng này đã đưa ra một phương hướng mới. Luôn hướng tới một mục tiêu trước mắt: Từng bước vươn tới sự hoàn hảo.

### ➔ Thành quả là

Lò hấp nướng thông minh iCombi Pro. Thông minh, linh hoạt và hiệu quả. Một tiêu chuẩn mới.

# iCombi Pro. Là tôi.

Tôi là sự đổi mới. Tôi có kinh nghiệm, tôi suy nghĩ, tôi học hỏi, tôi ghi nhớ mọi thứ, tôi quan sát và tôi tự điều chỉnh. Nói một cách khác – tôi chỉ cần biết bạn mong muốn kết quả thành phẩm như thế nào tôi sẽ tự động điều chỉnh độ ẩm, tốc độ quạt gió và nhiệt độ: Bằng sự thông minh của mình tôi sẽ hỗ trợ hết mình với các yêu cầu của bạn. Cửa khoang nấu mở quá lâu? Món bít-tết dày hơn mọi khi? Cần chiên nhiều khoai tây hơn mọi khi? Khi đó tôi biết tự điều chỉnh các cài đặt và mang đến cho bạn kết quả mong muốn. Và sẽ luôn luôn là như vậy. Vô cùng hiệu quả. Đó chính là hiệu quả có được từ trí thông minh của tôi.

## ➔ Bạn có được điều gì từ đó?

Hoàn toàn tự do. Nhưng luôn chắc chắn sẽ đạt được kết quả mong muốn. Giống hệt như những gì bạn có thể tưởng tượng ra.

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

### Thiết kế vận hành trực quan

Thiết kế vận hành mới hướng dẫn người sử dụng trong suốt quá trình nấu với ngôn ngữ trực quan, các bước làm việc hợp lý và chỉ dẫn mang tính tương tác rõ ràng. Nhờ đó mọi người có thể sử dụng ngay lập tức mà không hề mắc lỗi.

### Nấu ăn thông minh

Tiện ích iCookingSuite nhận biết cách làm để đạt được chất lượng thành phẩm như bạn mong muốn và sẽ cứ thế, cứ thế sản xuất thêm. Cho chất lượng tuyệt hảo. Ngoài ra, bạn có thể can thiệp vào quá trình nấu ăn bất cứ lúc nào hoặc chuyển từ chế độ nấu một món sang nấu kết hợp. Đó là sự tự do, đó là sự linh hoạt.

➔ Trang 08

### WiFi tích hợp

Với tiện tích WiFi tích hợp iCombi Pro dễ dàng kết nối internet giống như điện thoại thông minh của bạn, để kết nối với ứng dụng ConnectedCooking. Cho bạn sự thoải mái, an toàn và truyền thêm cảm hứng.

➔ Trang 14

### ĐỐI TÁC ENERGY STAR®

Đây là giá trị tuyệt vời trên khía cạnh sử dụng năng lượng hiệu quả. iCombi Pro đã được cấp chứng chỉ bởi một trong những chương trình chứng nhận nghiêm ngặt nhất.

### Nấu ăn một cách thật hiệu quả

Tiện ích iProductionManager đảm nhiệm việc lập kế hoạch nấu và cho bạn biết bạn có thể nấu cùng lúc những món nào. Hợp lý hóa quy trình nấu nướng, tiết kiệm thời gian và năng lượng.

➔ Trang 10

### Chế độ vệ sinh cấp tốc

Có thể làm sạch trong khoảng 12 phút thì chỉ có thể là iCombi Pro. Thậm chí chương trình làm sạch tiêu chuẩn còn tiết kiệm hơn 50% thời gian và chất tẩy rửa. Đảm bảo dụng cụ luôn sạch, giảm thời gian chết, tăng hiệu năng sản xuất.

➔ Trang 12

### Rất giỏi suy nghĩ

Nhiều bánh cánh quạt hơn, hình dạng buồng nấu tối ưu hóa, công suất hút ẩm cao hơn cho phép bạn nấu năng suất hơn tới 50%\*. Chất lượng món ăn thậm chí còn ngon hơn. Năng suất nấu thậm chí còn cao hơn.

➔ Trang 06

\* So sánh với các dòng máy trước đó.





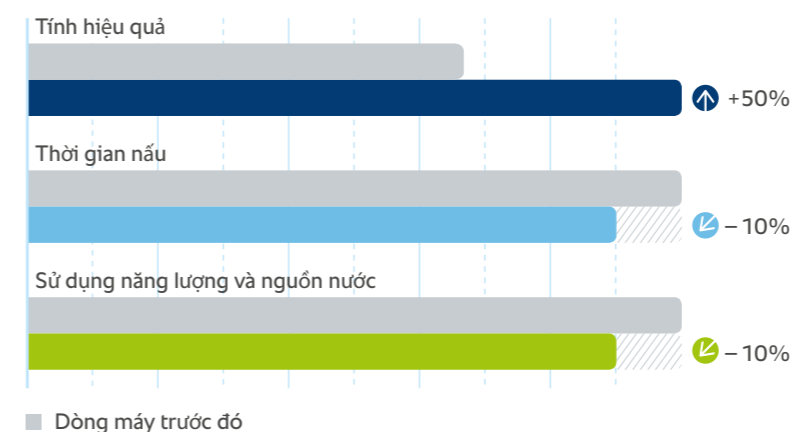
Tất cả những gì bạn cần làm,  
thì từ nay thậm chí còn làm tốt hơn.

**Năng suất cao hơn**

**iDensityControl** 

Một định nghĩa mới về hiệu suất: Hãy quên đi những thiết bị nấu ăn chiếm nhiều diện tích và để iCombi Pro làm tất cả cho bạn. Chỉ với không gian 1m<sup>2</sup>. Phù hợp với các loại thực phẩm: thịt, cá, gia cầm, rau, bánh nướng. Từ nhà hàng À-la-carte, đến các bữa tiệc lớn, và cho cả các dịch vụ ăn uống giao hàng tận nơi. Nhờ sự tương tác giữa những trợ lý thông minh mà mọi việc đều có thể hoàn thiện. Tiện ích iDensityControl với hệ thống quạt gió mạnh mẽ và hút ẩm hiệu quả sẽ đảm bảo tăng khoảng 50%\* năng suất và giảm khoảng 10%\* thời gian nấu ăn. Và tạo ra thành phẩm có chất lượng đồng đều ở mọi vị trí trong lồng nấu. Đồng thời, ý tưởng vận hành trực quan sẽ giúp hỗ trợ tối ưu hóa tính ứng dụng và hạn chế đến mức tối thiểu các sai sót. Nhờ vậy thành phẩm được hoàn thiện một cách đơn giản.

\* So sánh với các dòng máy trước đó.



**➔ Tiện ích iDensityControl**  
Năng suất cao hơn nghĩa là bạn đã tiết kiệm được thời gian và tiền bạc. Đầu tư nhiều hơn cho hương vị.

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



Bạn có một mục tiêu,  
iCombi Pro biết con đường  
để đến đó.

Đảm bảo thành phẩm như mong muốn

## iCookingSuite

Theo đuổi mục tiêu của bạn bằng cách vận dụng trí thông minh vô cùng ấn tượng trong việc làm bếp của iCombi Pro. Hãy lấy một ví dụ: Một lần nướng 5 miếng bít-tết, một lần khác nướng 100 miếng bít-tết, tất cả phải xong cùng lúc. Và chất lượng luôn luôn phải đồng đều. iCombi Pro sẽ liên tục so sánh chất lượng thực phẩm cần nấu với thành phẩm dự kiến, tính toán các bước nấu nướng và điều chỉnh nhiệt độ một cách thông minh. Thực khách đến sớm mà các món rau củ nướng vẫn chưa sẵn sàng? Vậy bạn hãy chuyển từ chế độ nấu một món sang chế độ nấu kết hợp của lò. iCombi Pro sẽ điều chỉnh các thông số nấu nướng để cả hai món sẽ được nấu cùng lúc. Ngay cả khi bạn muốn thay đổi quyết định và muốn có kết quả khác cho thành phẩm?. Bạn có thể can thiệp vào quá trình nấu và thay đổi mục tiêu. iCombi Pro sẽ điều chỉnh nhiệt độ và thời gian tối ưu. Kết quả sẽ khiến bạn hoàn toàn bị thuyết phục. Và bạn có thể lặp lại quy trình đã cài đặt bất cứ khi nào. Bất cứ ai cũng có thể sử dụng quy trình đó.



- ➔ **Tiện ích iCookingSuite**  
Đây là hệ thống nấu nướng thông minh mà nhờ nó bạn có thể vượt qua những giới hạn của chính mình. Hiệu quả, đơn giản, tin cậy.

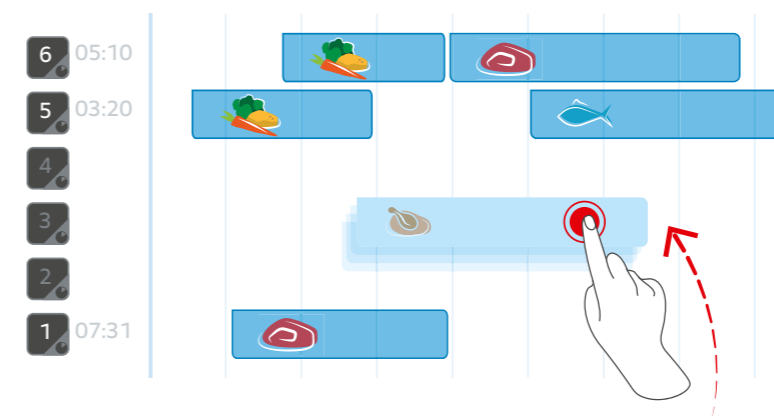
[rational-online.com/sg/iCookingSuite](http://rational-online.com/sg/iCookingSuite)

Các quá trình sản xuất thực sự phức tạp đòi hỏi bạn phải có các giải pháp đơn giản.

Lý tưởng hóa các kế hoạch

## iProductionManager

Thực tế khắc nghiệt trong căn bếp: những áp lực căng thẳng, vì luôn phải hoàn thành mọi thứ đúng lúc và cùng một thời điểm. Có những thách thức trước việc lựa chọn giấy bút để ghi nhớ hay dùng phần mềm hỗ trợ. Nhưng giờ không cần lo lắng nữa. Vì giờ đây iCombi Pro sẽ đảm nhận những khó khăn đó với tiện ích iProductionManager: đơn giản chỉ là chọn những món ăn trên màn hình hiển thị và lò sẽ cho bạn biết những món có thể nấu cùng một lúc. Giờ đây tất cả những gì bạn cần làm là xác định mình muốn nấu với chế độ tiết kiệm thời gian hay tiết kiệm năng lượng. Hệ thống sẽ giám sát việc nấu nướng từng món riêng biệt, để tự điều chỉnh thời gian nấu dựa vào khối lượng và kết quả thành phẩm mà bạn đã cài đặt. Bạn sẽ quyết định việc bạn muốn các món ăn được hoàn thành cùng lúc hay được bắt đầu nấu cùng lúc. Trong bất cứ trường hợp nào bạn cũng sẽ được thông báo bởi iCombi Pro, lúc nào phải đưa thực phẩm vào khoang nấu – và thế là xong: món ăn đã sẵn sàng.

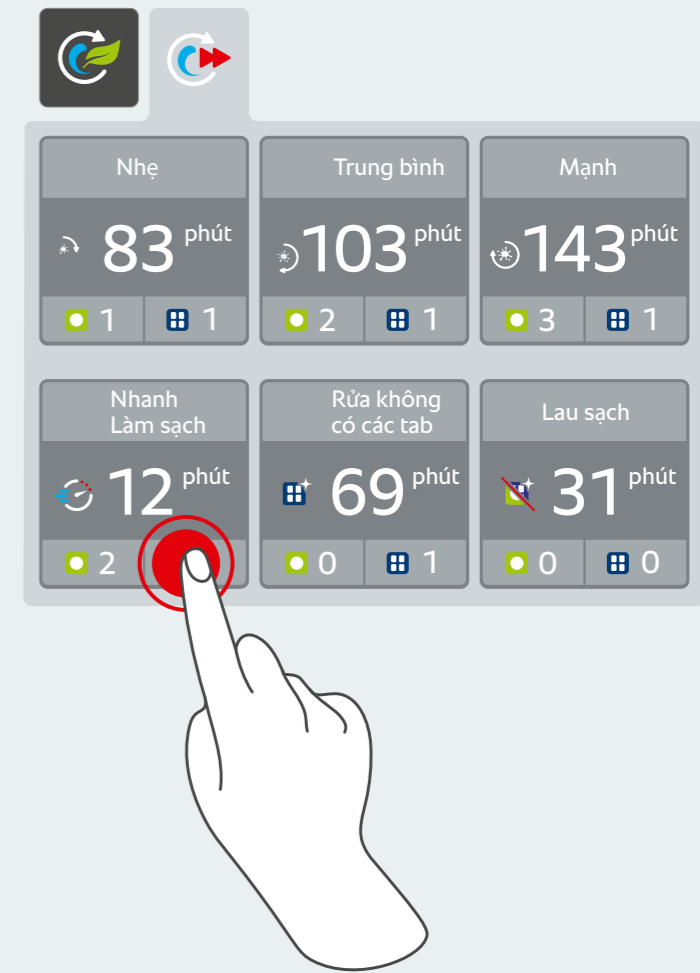


➔ **Tiện ích iProductionManager**  
Giúp bạn tiết kiệm chi phí vận hành, thu gọn quá trình sản xuất và tối thiểu hóa các chi phí nhân sự. Với chất lượng được giữ nguyên. Cuộc sống tương lai trong căn bếp: yên tĩnh và nhẹ nhàng.

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

Sạch bóng.  
Bạn thậm chí còn không nghĩ  
là lò đã làm việc nhiều giờ  
đồng hồ.

Làm sạch hiệu quả



Dễ dàng tìm thấy chế độ làm sạch cấp tốc: đơn giản chỉ cần đặt viên chất tẩy trong tấm chắn thoát nước dưới sàn và quy trình vệ sinh bắt đầu. Chỉ sau 12 phút là việc nấu nướng lại có thể tiếp tục.

## iCareSystem<sup>+</sup>

Sau quá trình nấu nướng chắc chắn sẽ có rất nhiều vết bẩn cứng đầu bám lại trong lò, có nghĩa là bạn không thể tiếp tục chuẩn bị các món tiếp theo ngay lập tức. Nhưng đừng lo lắng, đã có trợ lý iCareSystem giải quyết nhanh vấn đề này cho bạn. Hãy sử dụng tính năng làm sạch nhanh chỉ trong khoảng 12 phút. Thế là bạn lại có thể tiếp tục chế biến món súp lơ của mình mà không lo bị lẫn mùi. Ngay cả khi đã đến lúc phải làm tổng vệ sinh cuối ngày, lò iCombi Pro sẽ nói cho bạn biết chức năng vệ sinh nào là phù hợp nhất. Bạn cũng có thể chọn lựa giữa chế độ rửa tích kiệm Eco hay chế độ rửa tiêu chuẩn. Khử cặn ư, tất nhiên rồi. Ban ngày quá bận, đừng lo lắng, hãy làm vệ sinh lò qua đêm. Luôn sạch bóng, nhưng lại tích kiệm hơn 50%\* lượng hóa chất sử dụng, hóa chất an toàn và hoàn toàn không chứa phốt phát. iCombi Pro sẽ lưu lại chương trình vệ sinh yêu thích của bạn và đề xuất cho những lần vệ sinh tiếp theo.

\* So sánh với các dòng máy trước đó.



➔ **Tiện ích iCareSystem**  
Với tiện ích iCareSystem bạn sẽ thấy được sự khác biệt trong việc làm vệ sinh tự động. Nó giúp bạn tích kiệm một cách hiệu quả: hóa chất, nước và thời gian. Lại rất thân thiện với môi trường.

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



## Tiện ích ConnectedCooking. Tất cả đều trong tầm tay, và trong tầm kiểm soát.

➔ **Ứng dụng ConnectedCooking**  
Ứng dụng với nền tảng chia sẻ và quản lý hiệu quả của RATIONAL. Nhờ đó bạn luôn luôn có thể kiểm soát mọi thứ.

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

Mọi người đều quan tâm đến việc kết nối với nhau. iCombi Pro có thể tạo ra kết nối đó cho bạn. Nhờ có thiết bị WiFi tích hợp sẵn trong lò, bạn có thể dễ dàng kết nối lò iCombi Pro với ứng dụng ConnectedCooking, một nền tảng Internet an toàn của RATIONAL. Công thức ức gà tây đã được cài đặt chưa? Để toàn bộ hệ thống nấu nướng thông minh của bạn kết nối với nhau. Dù căn bếp của bạn ở bất kỳ đâu. Hệ thống bếp nào đang hoạt động? Chỉ cần xem trên chiếc điện thoại thông minh của bạn. Bạn đang tìm thêm những cảm hứng mới? Chỉ cần truy cập vào ngân hàng dữ liệu công thức nấu ăn. Cập nhật phần mềm mới cho lò? Chỉ cần với một nút nhấn trên ứng dụng thế là lò của bạn sẽ được cập nhật với phần mềm mới nhất. Truy xuất dữ liệu HACCP? Chỉ với một cái nhấp chuột. Và nếu muốn, tiện ích iCombi Pro có thể tự động kết nối với kỹ thuật viên khi cần dịch vụ.

Tính kinh tế.

## Hãy làm một số phép tính cho sự đầu tư sáng suốt của bạn: những hóa đơn phải trả mỗi tháng.

iCombi Pro không chỉ là tiện ích thông minh về nấu ăn mà còn là sự tích kiệm thông minh. Ví dụ: có thể cắt giảm đến 70%\* năng lượng sử dụng, giảm đến 60%\* sức lao động, hơn 30%\* nhu cầu sử dụng điện tích, giảm tới 25%\* sự hao hụt nguyên liệu, giảm tới 95%\* lượng chất béo được sử dụng.

➔ **Điều đó hoàn toàn xứng đáng**  
Điểm mấu chốt là thời gian thu hồi vốn cực ngắn và mang lại nhiều niềm vui hơn cho công việc của bạn.

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

Lợi nhuận của bạn	Tính toán ước chừng mỗi tháng	Gia tăng lợi ích của bạn mỗi tháng	Hãy tự tính toán
<b>Thịt/Cá/Gia cầm</b>			
Giảm trung bình 25%* lượng nguyên liệu hao hụt nhờ việc kiểm soát chính xác và tiện ích iCookingSuite.	Giá vốn 139,211,251 VND  Giá vốn khi sử dụng iCombi Pro 104,408,438 VND		= 34,802,813 VND
<b>Năng lượng</b>			
Hiệu suất nấu ăn ấn tượng, tiện ích iProductionManager và công nghệ điều chỉnh tiên tiến nhất giúp tiết kiệm tới 70%* năng lượng tiêu thụ.	Mức tiêu thụ 6,300 kWh × 2,589.50 VND mỗi kWh  Mức tiêu thụ khi sử dụng iCombi Pro 1,890 kWh × 2,589.50 VND mỗi kWh		= 11,419,695 VND
<b>Chất béo</b>			
Hầu như không cần dùng dầu mỡ để nấu ăn. Chi phí mua và xử lý chất béo sẽ giảm đến 95%*.	Giá vốn 906,323 VND  Giá vốn khi sử dụng iCombi Pro 45,316 VND		= 861,007 VND
<b>Thời gian làm việc</b>			
Tiện ích iProductionManager rút ngắn thời gian nấu nướng lên tới 60%*. Cắt giảm các công việc thường lệ nhờ tiện ích iCookingSuite.	60 giờ cắt giảm được × 103,580 VND		= 6,214,800 VND
<b>Làm mềm nước/khử cặn</b>			
Với tiện ích iCareSystem những chi phí này sẽ hoàn toàn được cắt giảm.	Chi phí thông thường 1,553,697 VND  Chi phí khi sử dụng iCombi Pro 0 VND		= 1,553,697 VND
<b>Bạn tích kiệm được hàng tháng</b>			<b>= 54,852,012 VND</b>
<b>Bạn tích kiệm được hàng năm</b>			<b>= 658,224,144 VND</b>

Trung bình nhà hàng phục vụ tới 200 suất ăn mỗi ngày với hai lò hấp nướng đa năng iCombi Pro 10-1/1.

\* So sánh với công nghệ nấu ăn thông thường khi không có lò hấp nướng đa năng.



Tính bền vững.

## An toàn cho môi trường, phù hợp với ngân sách.



Tính bền vững giúp bảo tồn tài nguyên, tiết kiệm chi phí: đối với RATIONAL, việc sử dụng năng lượng hiệu quả trong sản xuất và vận chuyển luôn là yếu tố tiên quyết để tạo ra những tiêu chuẩn mới cho việc tích kiệm năng lượng. Sự bền vững là điều mà RATIONAL muốn gửi gắm đến người tiêu dùng thông qua dòng sản phẩm iCombi Pro. So với các thiết bị nhà bếp truyền thống bạn sẽ tiết kiệm được năng lượng. Ít hao hụt nguyên liệu hơn. Giảm thiểu cả việc nấu thừa thức ăn. Đó chính là cách nấu nướng lành mạnh của tương lai.

- ➔ **Một môi trường thân thiện**  
Nấu nướng lành mạnh cũng là một cách để chúng ta bảo vệ môi trường.

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



Chất lượng sản phẩm đã được kiểm chứng.

## iCombi Pro vượt qua mọi thử thách. Bền bỉ với thời gian.

Để có thể chịu được thử thách hàng ngày trong căn bếp chỉ có thể là: sức bền. Đó là lí do tại sao RATIONAL chế tạo ra lò hấp nướng đa năng kết hợp tính bền bỉ và chăm chút đến từng chi tiết. Để cho ra đời một chiếc máy hoàn hảo, các công đoạn sản xuất đã được thực hiện tại Đức, với nguyên tắc "một người - một thiết bị". Điều đó có nghĩa là mỗi người phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về chất lượng của sản phẩm trong toàn bộ cả quy trình sản xuất. Bạn sẽ dễ dàng nhận ra tên của người thợ đã lắp ráp chiếc máy trên nhãn thông số sản phẩm. Các yêu cầu khắt khe cũng được áp dụng cho các đối tác phân phối của chúng tôi: Mục tiêu trọng tâm là giữ vững các tiêu chuẩn chất lượng cao, kết hợp cải tiến liên tục, cũng như đảm bảo độ tin cậy và độ bền của sản phẩm. Không phải là một bất ngờ khi sản phẩm lâu đời nhất của RATIONAL chiếc lò hấp nướng thông minh đầu tiên vẫn được sử dụng trong hơn 40 năm qua.

- ➔ **Bạn có thể tin tưởng vào điều đó**  
Một sản phẩm với độ an toàn, bền bỉ, đủ tiêu chuẩn để trở thành người đối tác tin cậy mỗi ngày.

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



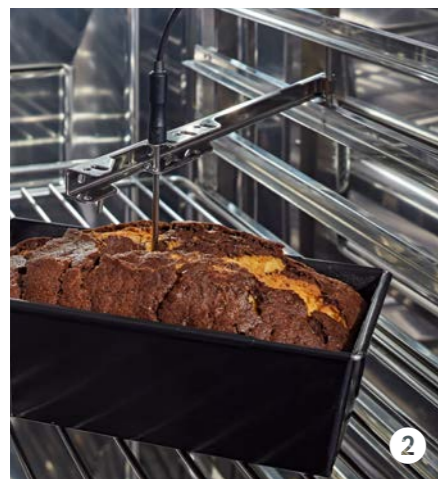
 Made in Germany

Các chi tiết kỹ thuật.

## Cân nhắc đến từng chi tiết.



1



2



3



6

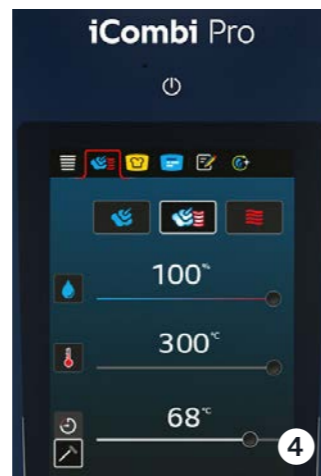


7

iCombi Pro thiết lập các tiêu chuẩn cho việc áp dụng trí thông minh vào thiết bị kỹ thuật:

1 Đèn LED báo hiệu ở mỗi khay 2 Cảm biến nhiệt độ tâm với 6 điểm cảm ứng 3 Khí động lực 4 Nhiệt độ buồng nấu tối đa 300 °C 5 Vòi sen tích hợp điểm và tia nước 6 Buồng đun tạo hơi nước sạch 7 Cửa buồng nấu 3 lớp kính 8 VarioSmoker (Phụ kiện): tối ưu hóa phương pháp xông khói dựa trên các dữ liệu nấu ăn tích hợp sẵn

Thêm vào đó: Các thông báo mức tiêu thụ năng lượng, công nghệ bám dính mới cho các thiết bị lò cỡ lớn, WiFi tích hợp trong máy



4



5



8

Phụ kiện.

## Nguyên liệu mang đến thành công cho bạn.

Nguyên liệu bền bỉ, chắc chắn để phù hợp cho tính chất công việc nặng trong nhà bếp chuyên nghiệp. Các sản phẩm của RATIONAL luôn hướng tới tiêu chí bền, chắc. Từ những xe đẩy giá khay, vỉ nướng và khay nướng bánh Pizza, chụp hút khói ngưng tụ và cả những chiếc khay nấu inox; Tất cả các dòng phụ kiện chính hãng đến từ RATIONAL hứa hẹn đem lại cho bạn kết quả nấu ăn chất lượng nhất, ấn tượng nhất khi kết hợp cùng dòng máy iCombi Pro. Được thiết kế để phù hợp với tất cả các nhóm thực phẩm: chế biến sẵn, gia cầm, bánh nướng và ngay cả rau củ nướng đều được chế biến một cách hoàn hảo. Ngay cả việc tạo vân nướng cho món bít-tết cũng sẽ trở nên dễ dàng hơn, giúp món ăn trông thật ngon mắt.

➔ **Phụ kiện RATIONAL chính hãng**  
Phụ kiện đến từ chính hãng luôn mang lại kết quả ấn tượng.

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



## Tổng quan về dòng máy iCombi Pro.

# Kích thước nào sẽ phù hợp với bạn?

iCombi Pro có rất nhiều kích thước khác nhau và có thể điều chỉnh công suất nấu nướng để phù hợp với nhu cầu của bạn. Dù là 20 hay 2.000 suất ăn?, Bếp mở?, Diện tích của bếp?, Sử dụng điện?, Hay khí gas?, XS?, 20-2/1?. Lựa chọn nào thì phù hợp với căn bếp của bạn đây?.

Tất cả các tùy chọn, đặc tính của trang thiết bị và phụ kiện hãy tham khảo tại: [rational-online.com](http://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
<b>Điện và khí gas</b>							
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	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Chiều sâu (bao gồm cả tay nắm cửa)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Chiều cao (bao gồm chiều cao của ống xả khí)	567 (594) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1807 (1872) mm	1807 (1872) 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
<b>Điện</b>							
Trọng lượng	62 kg	100 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	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
Công suất khí nóng	5.4 kW	10.25 kW	18 kW	21.6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Công suất hơi nước	5.4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
<b>Khí gas</b>							
Trọng lượng		114 kg	149 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		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Kết nối khí gas		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
<b>Khí lỏng G30*</b>							
Tối đa. Hiệu suất làm nóng định mức		13.5 kW	23 kW	29.5 kW	42 kW	44 kW	84 kW
Công suất khí nóng		13.5 kW	23 kW	29.5 kW	42 kW	44 kW	84 kW
Công suất hơi nước		12.5 kW	21 kW	22 kW	42 kW	40 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.





“Sau khi tham dự sự kiện trực tiếp từ RATIONAL, Chúng tôi quyết định đầu tư hệ thống nấu ăn thông minh.”

Ông George Kailis, chủ sở hữu và quản lý của TAMALA Café Bar, (Kiti, Đảo Síp), cho biết

ServicePlus.

Sự khởi đầu cho một tình bạn thật tuyệt vời.

RATIONAL là lựa chọn hàng đầu mang lại thành công và sự hoàn thiện cho căn bếp của bạn: từ những bước tư vấn đầu tiên, nấu thử, khâu lắp đặt, hướng dẫn sử dụng, hay đào tạo cá nhân, cập nhật phần mềm cho đến đường dây nóng của Chefline. Tất cả đều có thể với RATIONAL. Hoặc bạn có thể tự tìm hiểu với Academy RATIONAL. Song song đó, bất cứ lúc nào bạn cũng có thể liên hệ với chuyên gia RATIONAL: để hiểu rõ các hệ thống nấu và tìm ra cách phù hợp cho căn bếp của bạn. Trong trường hợp khẩn cấp dịch vụ RATIONAL toàn cầu sẽ được kích hoạt nhanh chóng.

➔ **ServicePlus**

Tất cả vì một mục tiêu chung: để bạn có thể chắc chắn rằng sự đầu tư của mình có hiệu quả về lâu dài. Bạn luôn tận dụng được những lợi ích tối ưu nhất của hệ thống nấu ăn hiện đại này và sẽ không bao giờ cạn kiệt ý tưởng sáng tạo.

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

iCombi live.

Đừng nghe kể bất cứ điều gì, hãy tự mình trải nghiệm.

Chúng ta đã nói đủ về lý thuyết, vậy hãy dành thời gian để thực hành vì không gì hơn là chính mình trải nghiệm thực tế: hãy tự mình trải nghiệm hệ thống nấu ăn RATIONAL và tận mắt thấy các chức năng thông minh, cũng như thử vận hành chúng. Trải nghiệm trực tiếp, không yêu cầu ràng buộc, và địa điểm gần nơi bạn ở. Bạn có câu hỏi nào hay cần chúng tôi cung cấp thêm thông tin dựa trên nhu cầu cụ thể của bạn? Hãy liên hệ ngay với chúng tôi qua số điện thoại hoặc gửi e-mail cho chúng tôi. Để biết thông tin chi tiết, xem các đoạn phim giới thiệu sản phẩm và đánh giá của khách hàng bạn hãy tham khảo tại website: [rational-online.com](http://rational-online.com).

➔ **Hãy đăng ký ngay**

Điện thoại: +65 6809 5850  
[info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com)

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



**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](mailto:info@rational-online.sg)  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

