

The SelfCookingCenter® 廚房的標準配備。





想法改變世界。
您的期望，就是我們動力的來源。

我們的承諾：
我們將會盡最大的努力，將您的期望實現。

顛覆您對傳統廚房的想像。 中式廚房的科技革新。

40 多年來，我們孜孜不倦地努力，只想為您提供最好的設備。因此，我們與客戶、中餐主廚以及美食專家密切合作，力圖瞭解傳統中式廚房對現代多樣化的高科技餐飲設備的需求。

全新的 SelfCookingCenter® 是我們成功開發出的一套能實現您烹飪想法並精確貼合中式廚房需求的餐飲設備。一套能始終根據您的期望為您烹煮菜餚的設備。一套可以簡單操作且能讓您擺脫繁瑣的日常工作，進而輕鬆掌控廚房每日需求的設備，而且還是一套能在每一天結算時，幫您回收成本的設備。

一切都源於將蒸汽和熱空氣集於一套設備之內的點子。我們在 1976 年發明了第一台萬能蒸烤箱。但我們並不以此滿足，我們想要製造出一套能烹飪出世界上幾乎任何菜餚的設備。一套能做為您日常廚房工作的後盾，且能節省金錢、時間和空間並按照您的想法精確烹煮菜餚的設備。

藉助我們先進的 ConnectedCooking 聯網方案，所有流程均在您的掌控之中：中央設備管理、大量上傳烹飪程式、HACCP 記錄、透過智慧型手機控制設備以及許多其他功能。所有重要的資訊將會即時的傳遞到您的手上，無論何時、何地。如此，您能始終瞭解廚房正發生了什麼。



蒸箱
旋風烤箱
智慧型烹飪

=SelfCookingCenter®



掃描QR code
觀看影片



專業中式廚房的標準配備。 經過客戶的滿意認證。

過去，為了烹煮一桌菜，廚師需要許多的餐飲設備，如熱風烤箱、蒸籠、油炸爐、烤鴨爐和煎台等。還必須耗費大量時間與精力來看顧與檢查。如今，您只需一台萬能的 SelfCookingCenter® 來幫助您完成菜單上的每一道佳餚。

僅需大約 1 m²的空間，它便能供您燒烤、煎炸、烘烤、蒸、燜、燙或煮。並且不論您是要烹製肉類、魚、家禽、蔬菜、雞蛋、麵包或甜點，亦或是三十甚至數千份菜品。在一套設備中整合了熱風與強力蒸汽，有助於您以新的烹飪方式完成您的任務。菜餚的烹煮方式非常細膩，能製作更健康的菜餚，以符合現代人營養膳食的需求。

它所能提供的幫助是每一個廚師所夢想的：烹飪速度快、操作簡單、提供穩定的菜餚品質並為您節省金錢、時間和能源消耗，且能代替您完成監督和查看的工作。可獨立設定溫度、濕度與時間。它可時時監控食材的烹飪與上色程度，您甚至無需再花時間為食材翻面。

市場上超過 750,000 台設備，我們的設備已成為全球專業廚房的標準配備。而且，令我們特別欣慰的是：我們 93% 的全球客戶向我們確認，RATIONAL 能為客戶帶來最高的收益。(TNS Infratest 2016 年研究)。當然，這也是為什麼幾乎所有人都推薦 RATIONAL 的理由之一。



現在，SelfCookingCenter®也有小尺寸產品：全新 SelfCookingCenter® XS。請參閱我們相關介紹手冊，以獲得更多資訊。或瀏覽我們的網站 rational-online.com。



30-130 °C 強力蒸汽

為了滿足中式廚房對蒸汽的高要求，可以使用 Powersteam 功能完美蒸出高要求的菜餚。飽和率高達 100% 的新鮮蒸汽讓清蒸紅鱸魚、叉燒包和蝦餃呈現極致美味。

30-300 °C 熱乾氣

北京烤鴨、叉燒、脆皮燒肉、葡式蛋塔和月餅 — 藉助持續 300 °C 的熱空氣可以以穩定的品質烹煮出鬆脆酥軟的食物，樹立了業界標竿。

30-300 °C 的蒸烤模式

濕熱的烹飪環境可避免菜餚變乾，減少重量損失，同時確保烤肉或餡餅獲得均勻的上色。讓您獲得獨一無二的味覺體驗，且烹飪時間明顯比傳統的方式更短。



超過 1,000 種中式菜色 且不斷增加。 極簡製作。

我們與中式廚房進行過深入的合作：並研究、烹飪、品嚐和開發，如今已超過 15 年。現在，我們終於得以製造出一款具備真正中式烹飪技巧的 SelfCookingCenter®。您可藉助它，輕鬆烹煮出超過 1,000 種中式菜餚。但它的功能絕不僅於此！

您還可以烹煮全球各國的菜式。The SelfCookingCenter®可讓您體驗西餐、印度、拉丁美洲以及地中海風味的烹飪。沒有什麼難得倒它，而且只需按下按鍵即可。

The SelfCookingCenter®的 5 種感官為您提供協助。它能滿足理想的烹飪腔條件，識別菜餚的大小和數量，預估並運算如何以最佳方式烹煮菜餚，並學習廚師的烹飪習慣並與廚師達成一致。我們團隊與廚師——尤其是中餐的專家主廚、營養學家、物理學家和工程師們一起將現代化廚房設備的最重要特性提升到一個全新的高度：烹飪效率、菜餚品質、操作簡單且高效。我們的客戶均一試成主顧。

高效率

- > 60 分鐘 24 隻北京烤鴨
- > 60 分鐘 150 公斤 脆皮燒肉
- > 10 分鐘 100 公斤 花椰菜
- > 20 分鐘 960 個月餅
- > 15 分鐘 60 公斤 炒飯
- > 35 分鐘 96 份 烤雞
- > 14 分鐘 64 公斤 叉燒
- > 25 分鐘 160 公斤 紅鱸魚

優勢一覽：

- > 隨時獲得最佳的菜餚品質
- > 即使未經培訓的人員也能輕鬆操作
- > 最低的經營成本

The SelfCookingCenter®。

簡單、美味、健康、低成本。



讓您盡可能簡單地工作是我們一直以來的動力。因此，我們為全新 SelfCookingCenter® 配備了四種智慧功能，使其成為一位全方位的助手，且能集品質、簡易操作及效率於一身。



智慧烹飪帶來簡單操作 — iCookingControl
選擇烹飪食材，確認您期望的成果 — 完工！iCookingControl 始終完全按您所想來烹煮您的菜餚。誰操作設備並不重要。它能識別食材的狀態、尺寸以及份量。它能預想並自動判斷最佳的烹飪方式以達成您的預期成果，並自動執行必要的調整。



精確控制帶來頂尖品質 — HiDensityControl®
高度敏感的感應器會每分每秒地感知與識別烹飪腔目前的狀況。HiDensityControl® 可根據菜餚所需精確地調整功率輸出，使其在整個烹飪腔內均勻高效地分配。其結果是：在最低的能源消耗情況下，讓每個裝料層都獲得健康的頂級品質。



智慧分層管理 — iLevelControl
藉助 iLevelControl 可同時烹煮不同的菜餚。iLevelControl 在顯示幕中顯示出您能一起烹煮哪些菜餚。這可提升生產力並節省時間、金錢、空間和能源。可視裝載量、開門次數和時間，並根據相應的菜餚所需，以最佳方式調整烹飪時間。此可確保不會造成過度烹飪，並讓烹飪結果始終均衡穩定。



智慧型自動清洗裝置 — Efficient CareControl
Efficient CareControl 是唯一一種實現自動清洗，自動檢查污垢和鈣垢的功能，可輕鬆達到除垢效果。該功能根據您的需求進行調整並且在特定的時間為您建議最佳的清潔方案。結果：明亮乾淨的清潔，既能節省時間、保護環境，還能節約資金。



傳統烹飪 — 手動模式
當然您也可以手動操作 SelfCookingCenter®。無論使用的是熱風、蒸汽還是蒸烤 — 您都可在手動模式下精準且直接地自行調整所有烹飪參數。

選擇您想要的成果，裝載，完成。 iCookingControl。

完全依您所預期的品質來烹煮菜餚，一切從未如此簡單。無論是魚類、肉類、禽類、烘焙食品或蛋類 — The SelfCookingCenter® 都能精心烹煮一切食材 — 而且完全按照您的期望進行。您預設期望的成品，The SelfCookingCenter® 都能持續且精準地貫徹您的想法。獨特的烹飪智慧將您的想法化為現實：iCookingControl。

iCookingControl 可透過感應器識別出食材的尺寸和狀態以及裝載量，並依相應的菜餚需求調整烹飪過程以達到您的期望成果。它會自動做出必要的決策並調整溫度、烹飪腔溫濕度和烹飪時間。在顯示螢幕中告知您每一次調整的步驟。您可精確的掌握爐內情況。

iCookingControl 也會學習您的烹飪習慣和喜好，並根據您的需求調整操作。您不必再不斷查看和監控，一切都按照您的期望可靠地運作。您可以始終信賴這廚師的強力助手。

只需按下按鍵，即可輕鬆烹煮 1,000 多種中式菜餚。烹飪就是如此簡單安全。

預先確定您想要的成果。The SelfCookingCenter® 能可靠地落實您的想法。

您可以在 iCC Cockpit 中看到您的烹飪系統剛完成了什麼步驟。

iCC Monitor 可告訴您系統所執行的設定情況。



優勢一覽：

- > 智慧型烹飪流程：
無需監控和查看
- > 只需一鍵操作，即可達成您想要的成果：
簡單的自助化操作
- > 自動調整烹飪流程：
隨時獲得最佳烹飪成果
- > 始終精確地達到理想烹煮要求：
與傳統烹飪設備相比，
最多可省下 20% 的食材

同時烹煮，同樣出色。 iLevelControl。



使用 iLevelControl 可輕鬆、快速且靈活地掌控您的點菜業務、烹飪前的準備工作和早餐服務。您可以在大約 1 m² 的空間內同時使用各種不同的烹飪設備，譬如鍋、平底鍋、燒烤架、煎炸盤或油炸鍋。同時，可在一套唯一的設備中烹煮不同的菜餚。

The SelfCookingCenter® 會在顯示螢幕中顯示哪些菜餚可以一起烹飪。您只需預先確定您想烹煮什麼，iLevelControl 會單獨監控每一個裝載層。iLevelControl 會根據裝載量或開門的頻率，以及持續時間智慧地修正烹煮時間，並告知您相關資訊。這樣，您將能始終掌握全局。

菜餚完成烹煮後，iLevelControl 發出通知並在顯示幕中顯示出相應的裝載層。如果您需要，則系統甚至還可透過照明燈顯示可對哪一裝載層裝載或取料。由此幾乎可以完全排除錯誤操作。您的食物將會準時完成，且與您期望的一模一樣。

您的優勢一覽：

- > 同時烹飪不同食材：
相較於未配備萬能蒸烤箱的傳統廚房，其帶來了最高的靈活性，並最多可以節省 70% 的能源
- > 監控並智能調整烹煮時間：
穩定的高品質，無需一直看顧
- > 顯示哪些菜餚可以一同烹飪：
操作簡單



「如果我們沒有 RATIONAL，我們就無法以穩定的高品質製作大量北京烤鴨。」

嚴大建，中國北京全聚德研發總監

嚐得到的品質，始終如一。 HiDensityControl®。

只有具備強大的性能，才會產生獨一無二的品質——尤其是需要烹調大量食物時。享有專利保護的HiDensityControl® 確保這一點。在烹飪腔內均勻且深入且均勻地分配熱量、空氣和濕度，總是確保達到食材品質和產量所需的最佳條件。

烹飪腔內高度敏感的感應器在每一秒都能偵測和識別出目前烹飪腔環境，藉此根據菜餚需求以最佳方式調整所需能源。一切皆精準且高效。結果：以最低的能耗，讓每一裝載層都獲得穩定、出色的菜餚品質。

優勢一覽：

- > 動態氣流：
在所有裝載層皆均勻一致
- > 主動除濕：
香酥表皮和鬆脆的裹麵品
- > 最大蒸汽飽和度：
烹煮敏感食材時不變乾
- > 高效能及高達 300 °C 的最高溫度：
即使大量烹煮時也能烙烤出完美的烙紋
—— 加熱時間短且能源消耗低



「我們的目標是在最短時間內為客戶烹煮出健康且新鮮的食物。有了RATIONAL之後，我們每天都可以實現這樣的目標。」

胡紀寶，
中國杭州中式速食店分店店長
及股東

HiDensityControl®：集中的力量



新鮮蒸汽產生器：精準的蒸汽溫度和最大蒸汽飽和度能確保健康營養菜餚的最佳品質——且無需連接昂貴的軟水設備。



智慧氣候管理：其濕度測量也將食材中的水份納入計算，烹飪腔內的溫濕度可精準的調整到每一個百分比。讓鮮嫩多汁及香酥脆皮能同時並存。



動態氣流：高性能風扇能根據食材、數量和烹煮狀態智慧調整速度和旋轉方向。確保最佳的空氣分配和均勻的烹飪效果。



主動除濕：透過新型真空技術快速且高效地清除烹飪腔中多餘的水氣，進而製出香酥的脆皮。

輕鬆清潔無水垢。 Efficient CareControl。

Efficient CareControl 自動清潔您的 SelfCookingCenter® 並去除水垢，需要時也可在無人看管的情況下進行夜間清洗。根據您設備的髒汙程度，它會判斷出您最合適的清潔等級，並向您建議理想的清潔藥片和保養藥片配量。

您可依照使用程度來建立符合您的清洗計畫。The SelfCookingCenter® 會在您設定的時間自動發出清洗通知，讓您的設備保持在衛生、潔淨且最佳保養狀態。

不再需要昂貴且維護不便的軟水設備。與之前的型號相比，全新的 Efficient CareControl 所需的資源降低了約 30%*。因此，產生的費用明顯低於人力手工清潔，而使用清潔藥片使清潔的安全性更有保障。

* 2014年之前的型號



「由於無需軟水設備，我們每年可以節省高達 900 歐元。另外，我們還能將清潔劑、水和能源的消耗降至最低。」

Alan Bird, 業主, Birds of Smithfields 餐廳, 英國倫敦

您的優勢一覽：

- > 固體清潔藥片：
操作方面更加安全
- > 偵測髒汙並智慧地提出清潔建議：
最低的經營成本和工作支出
- > 自動除鈣：
無需在水軟化處理或手動除垢方面花費費用
- > 建立個人化的清洗計畫：
設備始終清潔如新，保持光澤和衛生



節省能源、時間、 食材和空間。 whiteefficiency®。

whiteefficiency® 是我們為永續發展所做的貢獻，並早在產品開發階段時就開始了。我們與大專院校密切合作，共同尋找節省能源的解決方案。其包含了我們經環保認證的生產過程及高效節能的物流。

您廚房中的 whiteefficiency® 會讓您獲益頗多。它節省了能源、水、時間以及食材，更減少了廢料。除此之外，還騰出了廚房中高達 30% 的空間，因為只需要一塊小小的面積，您就能用 RATIONAL 取代 40% 至 50% 的傳統烹飪器具。最後，對我們而言，whiteefficiency® 也代表，我們即時且完整的配套服務，保證讓您從購買的第一天起便能獲得最大的利益。



Lean & Green
Management
Award 2014



普通餐廳採用兩台 101 型 SelfCookingCenter®設備，以平均每天烹飪 200 份膳食計算 — 與無萬能蒸烤箱的傳統廚房技術相比的額外收入。***

您的收益	每月預算	您每月的額外收入	請您自己計算
肉類/魚類/禽類			
精準控制和 iCookingControl 平均可減少 20% 的原材料採購。*	食材花費 \$200,000 使用 SelfCookingCenter® 時的食材花費 \$160,000	= \$40,000	
食用油			
烹飪用的食用油幾乎不浪費。食用油的採購和清理成本降低最高 95%。	食用油花費 \$3,000 使用 SelfCookingCenter® 時的採購花費 \$150	= \$2850	
能源			
獨一無二的烹煮性能，iLevelControl 和最先進的控制技術，能源消耗降低 70%。*	消耗 2,000 度時 × 每度電 \$4.5 使用 SelfCookingCenter® 時的消耗 600 度時 × 每度電 \$4.5	= \$6,300	
工作時間			
iLevelControl 擁有混合裝載功能，使烹飪時間縮短 50%。使用 iCookingControl 後省去了繁瑣的日常任務。	減少 50 小時 × \$126	= \$6,300	
水質軟化/除鈣			
用 Efficient CareControl 將完全省去這些成本。	傳統方式的成本 \$2155 採用 SelfCookingCenter® 時的成本 \$0	= \$2155	
您每月的額外收入		= \$57,605	
您每年的額外收入		= \$691,260	

* 與沒有萬能蒸烤箱的傳統廚房技術相比。 ** 顯示金額單位為新台幣。



頂級品質是我們的目標。 正確的配件是您完美的夥伴。

只有使用 RATIONAL 原裝配件才能完全發揮 SelfCookingCenter® 的最大效能。如此，您才能完美呈現一些特殊的應用料理，例如預炸食品、烤雞和烤鴨以及烤全羊或烤乳豬等。就連干貝和牛排也無須繁瑣的翻面即可完成。以下推薦的 RATIONAL 原裝配件能夠完美配合 RATIONAL 設備。這些配件牢固耐用，最適合在專業廚房的日常工作中使用。

花崗岩搪瓷烤盤

具備優異的導熱性，能確保均勻的烹飪效果，且不容易沾鍋。無論是炒飯、炒牛肉、宮保雞丁、麻婆豆腐、魚香茄子等傳統中國料理都能維持一致的水準。

格紋煎烤盤

格紋煎烤盤的創新結構設計使您能在一個烤盤同時擁有兩種不同的燒烤烙紋。視正反面而定，格紋煎烤盤可以在您的食材上製作出經典的燒烤烙紋，也可以製作出大受歡迎的傳統美式牛排餐廳烙紋。

煎烤與烘焙盤

RATIONAL 的鋁製烤盤展現了完美的不沾黏性以及堅固耐用的特長。小麵包、丹麥包、煎烤品及裹麵品將會均勻上色並更加酥脆。

Multibaker 多功能圓模烤盤

Multibaker 適用於煎大量的荷包蛋、蛋餅、油煎小馬鈴薯塊和西班牙煎蛋餅。特殊的防黏塗層防止食物黏在鍋上。

更多資訊請參閱我們的配件目錄冊或我們的應用手冊。或瀏覽我們的網站 rational-online.com。



花崗岩搪瓷烤盤



格紋煎烤盤

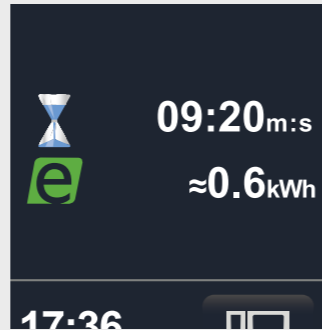


煎烤盤



Multibaker 多功能烤盤

科技,帶給您更多功能。 但細節決定差異。



LED 照明及分層提示

全新的 LED 燈帶給爐腔及每個層架最佳照明效果 — 由上至下,由內至外。光線自然地反射出產品的上色情況。節能、長效且低維護需求。全新的插槽信號化令 iLevelControl 的使用更為簡便:閃爍的指示燈將提示您裝載或取出食物。

烹飪腔三層隔熱玻璃門

採用最先進熱反射塗層的三層玻璃烤箱門能夠最大限度地減少熱量損耗。因此,您可節約最多 10% 的能源成本。因為所有玻璃層都可以進行清潔,因此可常年保持良好的可視感。

能源消耗提示

您可隨時查看不同的烹飪程式分別需要多少能源,以及每天總共消耗了多少能源。可顯示於螢幕上,也可下載。



RATIONAL

ConnectedCooking

憑藉最新的專業廚房用聯網解決方案,您可非常輕鬆的連接您的 RATIONAL 設備。使用 ConnectedCooking,一切盡在您的掌控之中:方便的設備管理,可透過智慧型手機遠端存取設備,自動進行 HACCP 記錄,或者從 RATIONAL 資料庫將菜單下載到您的設備上。瞭解更多,盡在 ConnectedCooking.com。

手持噴槍及自動回縮裝置

無間斷的噴射水流以及符合人體工學的設計使得初步沖洗、除垢或加水工作變得更加容易。內建自動回縮裝置和自動斷水裝置,使其符合 EN 1717 和瑞士瓦斯與供水工程聯合會 (SVGW) 的最佳安全性和衛生標準。

離心油脂分離系統

無需更換或清洗濾油網,烹飪腔內氣味始終清新。純淨的味覺體驗。

ClimaPlus Control®

透過感應器精確測量出烹飪腔中的濕度,並可根據預設數值精準調整至每個百分比。必要時,該系統可抽取多餘的水氣,或藉助蒸汽產生器注入新鮮水氣。即使裝載大量產品也能烹飪出鬆脆的脆皮、香酥的裹麵品、燒烤烙紋和多汁的烤肉。



高達 300 °C 的烹飪腔溫度

SelfCookingCenter® 堅固耐用,可在高達 300 °C 的烹飪腔溫度下持續運轉。即使在長時間的運作,燒烤或煎烤大量的食物,也沒問題。

縱向裝載

縱向裝載的設計使得開門角度縮小,進而節省能量的留失。此外,較窄的開門半徑所佔的空間也較小,因此能節省空間。如有小量的烹飪需求,則也可使用 1/3 和 2/3-GN 容器。

智慧型 6 點探針

即使中心溫度探針放置位置不正確,探針也能可靠地計算出食材中的溫度最低點。進而確保所有的食材能精準的完成。

定位輔助裝置

專利的定位輔助裝置幫助中心溫度探針能在液態、軟質或非常小的食材中準確定位。



新鮮蒸汽產生器

如果想獲得蒸品的最佳品質,則新鮮蒸汽產生器不可或缺。100% 衛生的新鮮蒸汽確保在低溫範圍內也能獲得最大程度的蒸汽飽和度,如文火煮。蒸汽產生器自動除鈣,方便清洗,無需昂貴的軟水設備。

動態空氣渦流

多虧了特殊的烹飪腔幾何結構以及強力渦流推進裝置。使它能智慧的依照不同的食材來調節風速及風向,讓烹飪腔內的熱量完美分佈。如此,即便在滿載時,也能保證卓越的品質。內建風扇制動器能快速反應,在打開門時迅速停止風扇。該功能可有效的提升安全性。

RATIONAL 製造的產品受以下一項或者多項發明專利、實用新型專利和外觀設計專利的保護: DE 10 230 242; DE 101 14 080; DE 103 09 487; DE 10 2004 004 393; DE 101 20 488; DE 103 01 526; DE 10 2004020 365; EP 1 162 905; EP 1 519 652; EP 1 530 682; EP 0 856 705; EP 1 499 195; EP 1 682 822; EP 2 350 533; EP 2 426 419; US 5,915,372; US 6,299,921; US 6,581,588; US 6,600,288; US 6,753,027; US 7,150,891; US 7,165,942; US 7,196,292; US 7,232,978; US 7,409,311; US 7,438,240; US 8,147,888; US 8,578,293; US 8,344,294; US 8,455,028; US 8,475,857; US 9 557 066; JP 3916261; JP 3747156; JP 4010946; JP 1225865; JP 1227539; JP 1342288; JP 4598769; JP 4255912; 外加專利申請中的多個項目

一款完美的設備。 滿足您各種需求。

無論是三十份還是上千份食物，您都可找到最適合您的 SelfCookingCenter®。現在也提供小尺寸的 SelfCookingCenter® XS。它適用於每一間廚房。由於安裝靈活，既適用於開放式廚房現場烹飪，也適用於餐廳中的後廚。

SelfCookingCenter® XS 提供電力型。所有其他型號除了電力型之外還另有瓦斯型。兩種版本的尺寸、配置和功率皆相同。此外我們還提供大量的特殊版本，以便客製您的設備來符合您廚房配置。

簡單的將兩台設備上下堆疊成 Combi-Duo，您可獲得更多靈活性，且無需額外的空間。您可透過操作上方的螢幕輕鬆地控制兩台設備。

請參閱我們的設備和配件目錄以獲得更多資訊。

除了 SelfCookingCenter®設備之外，我們還提供十二種版本的 CombiMaster® Plus 設備。

請參閱我們的 CombiMaster® Plus 目錄手冊，或我們的小尺寸設備目錄手冊，以獲得更詳細的資訊。歡迎瀏覽我們的網站 rational-online.com。



設備	XS 6 2/3型	61 型	101 型	62 型	102 型	201 型	202 型
電力型和瓦斯型							
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
每天烹煮膳食份數	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	847 mm	847 mm	1,069 mm	1,069 mm	879 mm	1,084 mm
深度	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
高度	567 mm	782 mm	1,042 mm	782 mm	1,042 mm	1,782 mm	1,782 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	150–600 kPa 或 0.15–0.6 Mpa	150–600 kPa 或 0.15–0.6 Mpa	150–600 kPa 或 0.15–0.6 Mpa	150–600 kPa 或 0.15–0.6 Mpa	150–600 kPa 或 0.15–0.6 Mpa	150–600 kPa 或 0.15–0.6 Mpa	150–600 kPa 或 0.15–0.6 Mpa
電力型							
重量	72 kg	110 kg	135 kg	151 kg	185 kg	268 kg	351 kg
設備功率	5.7 kW	11 kW	18.6 kW	22.3 kW	36.7 kW	37 kW	65.5 kW
保險絲	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 32 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
主電力「電壓依各國需求可做變更」	3 NAC 380–415 V	3 NAC 380–415 V	3 NAC 380–415 V	3 NAC 380–415 V	3 NAC 380–415 V	3 NAC 380–415 V	3 NAC 380–415 V
「乾烤」功率	5.4 kW	10.3 kW	18 kW	21.8 kW	36 kW	36 kW	64.2 kW
「蒸汽」功率	5.4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
瓦斯型							
重量	–	123 kg	152 kg	168 kg	204 kg	299 kg	381 kg
高度(包括導流裝置)	–	1,012 mm	1,272 mm	1,087 mm	1,347 mm	2,087 mm	2,087 mm
用電設備功率	–	0.3 kW	0.39 kW	0.4 kW	0.6 kW	0.7 kW	1.1 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「電壓依各國需求可做變更」	–	1 NAC 220–240 V	1 NAC 220–240 V	1 NAC 220–240 V	1 NAC 220–240 V	1 NAC 220–240 V	1 NAC 220–240 V
進氣口/接頭	–	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
天然氣/桶裝瓦斯							
最大額定熱負荷	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
「乾烤」功率	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
「蒸汽」功率	–	12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

XS 和 202 電氣型：這些設備規格並無 ENERGY STAR 認證。

2 年保固



全方位服務包。 RATIONAL ServicePlus。



RATIONAL CookingLive

與我們的主廚一起烹飪，體驗 RATIONAL 如何改善廚房中的日常工作。請瀏覽 rational-online.com 查詢所有活動日期。

諮詢與設計

我們幫您做決策：我們將與您密切協作，一同選出最適合您需求的解決方案。我們也為您提供一些翻新舊廚房或設計新廚房的方案。

試用

您想在購買前先試用一下我們的 SelfCookingCenter® 嗎？沒問題！只需撥打：電話 +65 68095850。

安裝

我們的 RATIONAL 服務商會上門為您安裝設備。

一對一指導

我們前往您的廚房，並利用一天的時間為您的廚師團隊展示我們設備的運作方式，告訴您如何最大程度地利用設備來達成您的要求。

Academy RATIONAL 學院

進一步的進修課程也是我們服務的一部分。您可以在 rational-online.com 中報名參加我們的免費研習班。您可藉此學習如何在您的廚房中以最佳方式使用全新 SelfCookingCenter® 來啟發新的點子或有創意的新菜單。

軟體升級

我們為您提供免費的軟體升級服務：您可以獲得我們烹飪研究的最新成果。如此，您的 SelfCookingCenter® 就能總是站在烹飪技術領域的最前端。使用 RATIONAL ConnectedCooking，這一切甚至可以自動完成。只需開始更新就可以了。

RATIONAL ConnectedCooking

專業廚房的網路平臺。輕鬆將您的設備連上網路，即可馬上透過眾多附加功能獲得收益，如方便的設備管理、透過智慧型手機遠程控制、方便的傳輸和管理烹飪程式或者自動 HACCP 記錄。您還可以從資料眾多的國際菜單中尋求靈感，只需動動滑鼠，就可將菜單下載到您的設備上。此外，還有眾多的專家提示、建議和影片，幫助您最佳化您的廚房。所有這些都可以透過 App 獲得，而且符合最高的安全標準。只需免費註冊，您就可以享受所有的優勢：ConnectedCooking.com。

ChefLine® 主廚熱線

只要您對設備的使用或食譜有任何問題，歡迎隨時致電諮詢。快速、簡單、廚師與廚師間的專業交流。請撥打 ChefLine® 主廚熱線 +65 68095877。

RATIONAL 服務商

我們的 SelfCookingCenter® 可靠且耐用。即使出現技術難題，RATIONAL 技術服務夥伴也可以在全國快速提供協助。我們提供有保障的零件供應和週末緊急服務：電話：+65 68095855。

如需更多資訊，您可以索取我們的 ServicePlus 手冊和 RATIONAL ConnectedCooking 手冊。或者您也可以訪問我們的網站 rational-online.com

您想親眼見證嗎？ 一起烹飪吧！

「在我們的廚房中，RATIONAL 是必不可少的。只需按下一個按鈕，它就能完美且高品質地實現我們的需求。」

Matias Martinez, 中國澳門悅榕莊酒店行政總廚

體驗一下 SelfCookingCenter® 的性能到底有多強大。親臨現場、不受約束，近在咫尺。歡迎參加免費的 RATIONAL CookingLive 現場烹飪展示活動。

請撥打：+65 68095850 或瀏覽 rational-online.com 瞭解詳細的活動時間地點。您也可以追蹤官方臉書「RATIONAL AG」報名。

您想獲得更多符合您需求和應用領域的資訊嗎？請向我們索取額外的宣傳手冊，適用於以下客戶：

- > 餐廳
- > 學校食堂
- > 員工餐廳
- > 團膳
- > 超市

如需更多資訊，請瀏覽網站 rational-online.com。





RATIONAL Cooking Systems Pte Ltd
(a subsidiary of RATIONAL International AG)

25 International Business Park
#01-51/52 German Centre
Singapore, 609916

Tel +65 68095850
Fax +65 68095899

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



80.21.585 - V-02 - MDS/Ad - 01/18 - taiwanesisch
保留因技術進步而發生的技術變更權。