

CombiMaster® Plus





RATIONAL 厨师的企业

为我们的客户提供最大化的收益，这是我们从 40 年前到现在一直追求的目标。公司于最初发明了第一代万能蒸烤箱。它的诞生变革了世界热烹饪行业。从那以后，我们坚决地走专业化道路，完全以客户的愿望和要求为导向。因此，我们有能力为您提供优于其它公司的最佳解决方案。

秉持此目标的原因植根于我们的固有理念：我们认为 RATIONAL 莱欣诺® 不仅仅是机器制造者，而更准确的说是为厨师服务的创新性问题解决者。这一点也体现在我们的研发工作中，我们的物理学家、工程师、营养学家和厨师每年投入约 25 吨食物，从而进一步扩大 RATIONAL 莱欣诺® 的创新优势，增大客户的应用可能性。

作为成果，我们通过 CombiMaster® Plus 提供一种为客户量身定制的解决方案。有了它，客户可以轻松应对厨房日常工作中的各种挑战。您可获得杰出的食物品质、降低原材料使用和资源消耗，并借助全新的自动清洁功能节省大量时间。CombiMaster® Plus 就这样树立了新的标杆。

新客行
CLISBEST.com



我们的企业目标
为在大型商业厨房中烹制热菜的人们提供最大利益。

RATIONAL CombiMaster® Plus

独特的经典



CombiMaster Plus 现在也有了小尺寸产品：全新 CombiMaster Plus XS。更多信息请参阅我们的特制目录册，或者访问我们的网站 www.rational-online.com。



烹饪讲究精确。对厨师和他的工具而言都是如此。新一代的 CombiMaster® Plus 在各个方面都极为精确：它提供成熟的科技，为厨师的独特个人厨艺提供最佳支持。

它具有坚固耐用，操作简单的特点，其强大的功能能够随时实现食品的最高品质：酥脆的脆皮烤，多汁的烤肉、浓郁的香味、饱满的色泽和丰富的维他命和矿物质。

这一切的保障是精确控制的烹饪腔气候以及对温度、空气湿度、空气气流和烹饪时间的精确调节。

新客行
CUSBEST.com

核心功能特征：

> 无限的烹饪多样性

CombiMaster® Plus 能够代替 50% 的常规烹饪设备：您可以用它来进行烧烤、烘焙、煎烤、炖、蒸、煮等各种烹饪操作。

> 最佳烹饪腔气候

ClimaPlus® 能够根据食品特性，自动控制烹饪腔内气候，从而烹饪出酥脆的脆皮烤、香脆的裹面品和多汁的烤肉。

> 独特的烹制能力

相对于以前的型号，CombiMaster® Plus 的烹制能力比没有配备动态空气涡流功能的设备增加 30%。结合成熟的烹饪科技，它的烹饪能力能保障持续的卓越食品质量。

> 异常简单的操作

通过旋钮操作选择功能，非常简单，一用就会，而且在高强度厨房工作中的耐用性也非常出色。自动清洁功能确保卫生清洁，也可根据需要在夜间清洁。



CombiMaster® Plus

令人印象深刻的表现

CombiMaster® Plus 在经济性和高效能两方面都树立了新的标杆：传输给食品的能源控制得非常精确，在需要时能表现出极强大的功率。

高度精确的测量和控制中心能够确保烹饪腔气候保持均匀，并可以根据食品的特性进行调节。因此，即使在满负荷运转的情况下，也可以烹饪出高质量和高要求的食品，譬如短时煎烤食品、脆皮或烧烤食品。而且可以做到各个装料层、每件每份都获得均匀的品质。这就是您的顾客能够看到、尝到和享受到的不同。



更纯更卫生的新鲜蒸汽

强大的新鲜蒸汽发生器带有全新的蒸汽控制功能，结合了水中烹饪（即最大化湿度）和温和蒸煮的优势，实现极短的加热时间、浓郁的色泽和可口的味道以及维生素和矿物质的完美保留。恒定的蒸汽温度和最高的蒸汽饱和度是最佳菜肴品质的保障。新的空气调节装置使菜肴始终被健康的新蒸汽围绕。即使最娇嫩的食品也不会烹饪过程中变干。

非常高效的烹饪腔除湿功能

全新的主动式烹饪腔除湿功能起效迅速、可靠并且能够适应任何环境。这种功能能够确保设备烹饪出松脆的脆皮烤、香脆的裹面品和多汁的烤肉，即使烹饪大量食物也同样保证最佳品质。

动态空气涡流

全新的专利技术“动态空气涡流”结合流体优化的烹饪腔结构，能够让烹饪腔内的热量以理想的方式均匀分布，并在有意义的地方发挥作用。从第一层至最后一层的食品都得到均匀烹饪。

新客行
BEST.com



最佳的烹饪表现：

- > 动态空气涡流和全新的烹饪腔结构
两者相结合形成绝对均匀的热量分布 – 从而实现前所未有的食品均匀品质。
- > 烹饪腔内的主动式气候管理功能
超高效的除湿技术工作速度极快，即使在满负荷装料的情况下也能确保烤肉或裹面品烹饪出应有的品质：内里松软多汁，外表金黄酥脆。
- > 高效卫生的新鲜蒸汽制造
它是最出色的蒸具。蒸汽饱和化特别迅速，并且始终保持在最高水平。鱼、蔬菜和其他娇嫩食品都能被温和地蒸熟，不会变干。

CombiMaster Plus

多功能智能产品

CombiMaster® Plus 是一台真正的多功能厨具，它将很快成为您厨房中不可或缺的帮手。在占地面积方面它非常节俭：您以前用占地多人力投入大的多种烹饪设备所制作的食品，现在可以仅用一台占地不到 1 m² 的设备来解决。从一开始您就可以轻松操控 CombiMaster® Plus。那些简单且意义明确的符号布置得一目了然，经典的旋钮设计便于您进行精确设置。



运行模式 蒸汽 30°C 至 130°C

带有全新蒸汽调节功能的高效蒸汽发生器不断产生符合卫生要求的新鲜蒸汽。它烹饪时无需加水，也不需要加热等待时间。稳定的烹饪腔温度和最佳蒸汽保护度确保烹饪过程稳定、安全，同时使菜肴拥有最佳品质，包括勾人食欲的色泽，富有嚼劲的口感以及食物营养和维生素的保留。即便是诸如法式焦糖、果馅饼、珍珠鱼以及热奶油冻之类的娇嫩食品也能够在大份量装料的情况下烹饪出理想效果。

运行模式 热干气 30°C 至 300°C

高速环流的高温空气从各个方向环绕着食品，肉类蛋白质将被立即化合，由此食品的内里会异常多汁。持续的接近 300°C 的高温空气不仅仅是一处技术细节，同时即使在完全装料的情况下也能提供必要的功率余量。短时煎烤品、冷冻半成品（例如墨鱼、油炸丸子、春卷和鸡翅）或者酥松的焙制品都能烹饪出理想效果。

运行模式 组合气 30°C 至 300°C

所有高温蒸汽所带来的优点都集中在这里，例如烹饪时间短，煎烤损耗小，高度多汁，再加上高温空气的优势，即浓郁的香味、令人开胃的色泽和酥脆的脆皮烤。完全不需要转动和翻面，而且大幅度缩短的烹饪时间能让您避免将近 50% 的煎烤损耗。

Finishing

Finishing 代表着将烹饪和上菜进行有效分离。从配菜至菜单上的成品：通过最佳烹饪腔气候，您能将 CombiMaster® Plus 预烹饪到位并冷却保存的食品在最短的时间内回温到用餐温度，不管是装在盘中、碟中还是容器中皆可。您由此获得灵活性，而您的顾客将得到享受，因为这样能够彻底避免长时间的保温工序和由此带来的食品质量损失。

自动清洁

借助全新的自动清洁功能，您的 CombiMaster® Plus 能自动保持卫生洁净——也可根据需要在夜间清洁。

可独立编程

如果您想让各个烹饪程序自动化，系统为您提供了 100 组程序的储存空间，每组程序最多可包含 6 个步骤。由此，您可以方便地通过按钮操作进行多个步骤的烹饪程序。

5 档空气流速

无论是娇嫩还是强韧的食品，CombiMaster® Plus 都能针对性的设定正确的空气流速。即便是蛋奶酥、法式小饼或饼干也能烹饪到位。



ClimaPlus® 带来最佳的菜肴品质

正确的烹饪腔气候是关键

在传统烹饪方法中,通过是否涂油、加水或加盖,可以调节食物的湿度,从而对食品的烹饪结果具有决定性意义。

对湿度的掌握需要注意力和时间,更需要经验和精确的直觉。现在我们可以不必这么麻烦,因为 CombiMaster® Plus 的测量和控制系统能够将烹饪腔内的湿度保持在理想范围内。ClimaPlus® 将源于厨房实践的经验转化为智慧的、绝对方便操作的顶尖科技,从而实现稳定的最佳食品质量。

新客行
CUSBEST.com



ClimaPlus® – 烹饪腔内的主动式气候管理功能:

- > 内置的传感器不断监测烹饪腔内的湿度,并按照您的设置自动对湿度进行调节。它会根据需要将湿气输送到烹饪腔或抽离烹饪腔。由此免除了繁琐的涂油或加水工作。
- > ClimaPlus® 可以手动使用,也可以编入烹饪程序。当然,您也可以在烹饪过程中根据您的经验随意改变湿度。



轻松实现洁净如新 自动清洁

非常简单：借助全新的自动清洁功能，CombiMaster® Plus 可快速为再次工作做好准备。它自动清洁，也可根据需要在夜间清洁。

您仅须选择所需的清洁等级，并放入所示片剂即可。由此始终确保设备卫生洁净且达到最佳护理程度。

而且自动清洁功能还很节能。它仅需要少量能量、化学清洁剂和水，最重要的是还节省工作时间。使用固体清洁剂也有助于保证操作安全。

新客行
CUSBEST.com



不需要新的自动清洁功能？我们的新款 61 型和 101 型用电版 CombiMaster 也提供这一选项。它配有简单的半自动清洁程序，您可以通过少量的手动干预确保洁净。

从第一天就开始挣钱

whiteefficiency

CombiMaster® Plus 能够显著提高您厨房的经济性，这一点有证可循。您不需要等待它摊还成本——该设备的成本偿还是立即发生的。它在原材料、能源、工作时间以及占地面积方面都有大幅的节省，超过了它本身的投资成本。

用 RATIONAL 莱欣诺® 工作就意味着，消耗更少的资源，收获更强大的性能。它就是效率。我们将其称作 whiteefficiency。

我们将 whiteefficiency 理解为整体性的过程，以产品的开发阶段为起始。我们与各大学协作研发新的解决方案，以求将能源消耗降到最低限度。该宗旨贯穿了我们的始终：我们的生产制作过程经过了环境认证，我们的物流环节注重环保节能，同时我们还对陈旧设备进行回收利用。

您将充分享受以下产品优势：

厨房中配备 whiteefficiency 之后，这一宗旨也将得到充分体现。RATIONAL 莱欣诺® 意味着最高质量，即使在大量备餐时亦是如此。既节省了原材料，又减少了浪费。此外，使用我们的厨具设备，能够避免大多数能源、水和时间的消耗与浪费。

此外，RATIONAL 莱欣诺® 还能为您提供更多的厨房空间，将以极小的占地面积取代 40% 至 50% 的传统烹饪设备。

设备占地面积不到 1 m²，却能够代替或辅助 40% 至 50% 的传统烹饪设备。这就减少了厨房设备的总占地面积，也降低了投资成本。自动清洁让您可以节省额外的宝贵工作时间，并进一步缩短回收投资成本时间。

最后，对我们而言，whiteefficiency 也代表着为您提供更大的收益。通过服务包 ServicePlus，我们将在产品的整个生命周期内始终为您提供服务，绝不会收取任何额外费用。

举例：每日供应200份餐饮的公司食堂，使用2台Combi Master® Plus 101

您的收益	每个月的算式	您每月的额外收入	请您自己计算
肉类			
减少烧烤时的食物收缩，平均可减少高达 10%* 的原材料使用。	传统烹饪设备每月的原料投入为 ¥60,000，而使用 CombiMaster® Plus 的原料投入为 ¥54,000	= ¥6,000	
油脂			
几乎变得多余。您的油脂原料购买和废料处理成本能最多减少 95 %*	传统烹饪设备每月的原料投入为 ¥720，而使用 CombiMaster® Plus 的原料投入为 ¥36	= ¥684	
能源			
短暂的预热时间和现代数字控制技术能够减少多达 60% 的能源消耗 (¥0.72 / 千瓦)。	传统烹饪设备的能耗 6,300 kWh = ¥4,536 CombiMaster® Plus 2,520 kWh = ¥1,814	= ¥2,722	
工作时间			
通过预烹饪、最简便的操作和自动清洁等因素减少工时	减少 55 小时 x ¥20**	= ¥1,100	
您每月的额外收入		= ¥10,506	
您每年的额外收入		= ¥126,072	

*和常规的烹饪方法相比

**厨师和清洁工的每小时收费混合计算

技术带来更多惊喜

细节体现区别



安全性

- > 通过限定装料高度保障工作安全性
RATIONAL 树立了具有前瞻性的标准。所有型号设备的最高装料层的高度被限定为 1.60 米。
- > 背面通风且带有隔热涂层的双层玻璃门
这种结构确保外层玻璃的接触温度不会很高，而且便于清洁玻璃之间的位置。
- > 门体内置积水盆
通过门体内置积水盆的持续排空，即使在烹饪腔门打开的情况下，也能够有效避免地板上出现水渍。

烹饪科技

- > ClimaPlus®
测量和控制中心自动检测您所设定的烹饪腔内环境。结合最有效的除湿技术，让您烹制出脆皮、香脆表面和多汁食物的效果。
- > 蒸汽发生器
带有全新蒸汽调节功能的蒸汽发生器能够始终供应 100% 卫生的新鲜蒸汽，从而确保最佳的食物质量。覆盖低温区域的高度蒸汽饱和度能够在任何情况下防止食品变干。
- > 全新的气流技术 **已申请专利**
动态空气涡流技术以及特殊的烹饪腔结构能够让烹饪腔内的热量以理想的方式均匀分布。这对于包括满装料情况下的烹饪达到卓越的均匀性而言是必要前提。
- > 离心油脂分离 **专利**
完全免除了传统油脂过滤器的清洗和更换。油脂在风扇叶轮中被自动分离，由此保持烹饪腔空气的清洁，并确保食品的纯正口味。

资源利用效率

- > 按需输送能源
全新研发的控制技术只向食品输送真正需要的能源。
- > 立式设备的内置密封机构 **专利**
无论有没有搁架平台车：内置密封机构不需要附加的密封板，但却能阻止蒸汽和能源的泄露。
- > 占地面积减少 28% (XS 达 55%)
设备紧凑的结构能够减少需要加热的空间，由此减低能源消耗。此外，烹饪腔门的形状狭窄，因而转动区域很小，所以开烹饪腔门时的能量损失较小。
- > 燃气型设备的高功率热量交换机 **专利**
热量交换机的特殊设计能够确保强大的工作效率。巨大、平坦的表面便于清洁。由于燃烧时的有害物质排放特别少，燃气炉被授予德国燃气经济创新奖。

舒适性

- > 内置手喷枪 **专利**
无级喷水流量控制和符合人体工学的布置方便进行简单清洁、擦拭或浇水。内置的自动补水功能和自动断水功能创造了完美的安全和卫生条件，完全符合 EN 1717 和 SVGW (瑞士气体和水体委员会) 标准。
- > 安装简便
由于设备中已经内置了符合 EN 1717 的开放式歧管，所以不需要另外使用单独的漏斗。符合 SVGW 标准。
- > 纵向装料层
纵向装料层能够容纳 1/3 和 2/3 GN 容器。容器的装料和卸料都很方便。
- > USB 接口
您可以通过 USB 接口方便地储存过去 10 天的 HACCP 数据，将烹饪程序复制到设备中，以及将 CombiMaster® Plus 的软件更新到 RATIONAL 研发成果的最新版本。

适合您的CombiMaster Plus 满足各种需求

无论是三万份餐还是更多,我们为每一种需求提供合适的 CombiMaster Plus 型号,而且现在也有了小尺寸版 CombiMaster Plus XS。它能用于每一间厨房。由于安装灵活,既适用于正面烹饪领域,也适用于餐厅中的后厨房。CombiMaster Plus XS 和 CombiMaster 存在用电版。所有其他的设备皆存在用电版和燃气版,它们在尺寸、配置和功率方面相同。

此外,我们还提供多种适用于船上、监狱的特殊规格以及带有内置排油管的 CombiMaster Plus 供您选择,它们能够根据您的厨房的具体环境进行完美配合。

除了 CombiMaster Plus,我们还为您推荐我们全新的 SelfCookingCenter 膳酷盛®,共有 13 种规格。独一无二的 SelfCookingCenter 膳酷盛®带有 iLevelControl 和 iCookingControl 以及 Efficient CareControl 系统,能够提供巨大的效率潜力,将您的厨房日常工作提升到超越同行的水平。大部分能源、水和清洁化学品的消耗以及工时都被节省了。

功能:

- > 组合蒸具模式有 3 种运行模式:温度范围 30°C-300°C
- > ClimaPlus® - 湿度测量,5 级调节和控制

设备特色:

- > 中心温度探针
- > 自动清洁,三种清洁程序可选 (CombiMaster Plus)
- > 内置带自动返回装置的手持喷淋器
- > 100 条程序储存空间,每条程序多达 6 个步骤
- > 5 种空气流动速度,可编程
- > 降温程序 (Cool Down) 用于烹饪腔的快捷安全降温
- > USB 接口



设备	XS 6 2/3 型	61 型*	101 型*	62 型	102 型	201 型	202 型
电气型和燃气型							
容量	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
每日供餐份数	20-80	30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
长形装料层	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
宽度	655 mm	847 mm	847 mm	1,069 mm	1,069 mm	879 mm	1,084 mm
厚度	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
进水口	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
水压	150-600 kPa 或者 0.15-0.6 Mpa	150-600 kPa 或者 0.15-0.6 Mpa	150-600 kPa 或者 0.15-0.6 Mpa	150-600 kPa 或者 0.15-0.6 Mpa	150-600 kPa 或者 0.15-0.6 Mpa	150-600 kPa 或者 0.15-0.6 Mpa	150-600 kPa 或者 0.15-0.6 Mpa
CombiMaster Plus 清洁	自动	自动	自动	自动	自动	自动	自动
CombiMaster 清洁	-	半自动	半自动	-	-	-	-
电气型							
CombiMaster Plus 重量	62 kg	103 kg	132 kg	147 kg	182 kg	254 kg	334 kg
CombiMaster 重量	-	99 kg	128 kg	-	-	-	-
设备功率	5.7 kW	11 kW	18.6 kW	22.3 kW	36.7 kW	37 kW	65.5 kW
电流	3 x 10 A	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
电压	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
热干气输出功率	5.4 kW	10.3 kW	18 kW	21.8 kW	36 kW	36 kW	64.2 kW
蒸汽输出功率	5.4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
燃气型							
重量	-	114 kg	143 kg	160 kg	196 kg	284 kg	354 kg
高度 (含过气流保险装置)	-	1,012 mm	1,272 mm	1,087 mm	1,347 mm	2,087 mm	2,087 mm
用电设备功率	-	0.3 kW	0.39 kW	0.4 kW	0.6 kW	0.7 kW	1.1 kW
电流	-	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
电压	-	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
进气管	-	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
天然气/液化气	-	-	-	-	-	-	-
最大额定热负荷	-	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
热干气输出功率	-	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
蒸汽输出功率	-	12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

*也提供 CombiMaster (仅用电版) 选项。

2 年质保



国际检验



RATIONAL 配件 完美的补充

只有使用 RATIONAL 原装配件才能完全实现 CombiMaster® Plus 的全部功能。当然所有的基本配件也有 2/3 尺寸版,以便供 CombiMaster® Plus XS 使用。

餐饮业标准容器和烤架

RATIONAL 不锈钢容器和烤架有 2/1、1/1、1/2 和 1/3 四种规格(GN)可以选择, XS 设备还可选择 2/3 规格。采用 GN 和面包师标准规格的花岗岩搪瓷容器和带有防粘涂层的铝质煎烤盘可完美地烘焙和煎烤各种食品。对于典型的烘焙工作,我们建议采用同样为 GN 规格和面包师标准规格的带孔 TriLax 涂层的烤盘。

十字双扒纹烤架

十字双扒纹烤架的创新结构设计使您能在仅使用一个烤架时获得两种不同的烧烤纹理。视所用的面而定,十字双扒纹烤架可以在您的食材上制作出经典的条状烧烤条纹,也可以制作出大受欢迎的美国牛排餐厅交叉扒纹。

双面披萨饼盘

您可以使用双面披萨饼盘烹饪各类披萨饼、皮塔饼和火焰糕。双面披萨饼盘的绝佳导热性能能够实现最佳的食品质量。背面可用于烧烤蔬菜、牛排或者烤鱼,烧烤的食品有完美的纹理。

CombiFry

200 份炸薯条能够在不添加油脂的情况下仅用 15 分钟制作完成。采用享有专利的 CombiFry 功能,首次实现了在短时间内烹饪大量的已经预炸过的食品。食用油脂的购买、存储和废料处理被完全免除了。

烤鸡架和烤鸭架

烤架将烤鸡和烤鸭进行纵向摆放,从而让胸脯肉烤得特别多汁,而表皮则烤得特别香脆而且色泽均匀。
(可以使用 2/3 尺寸的烤鸭挂架)

Multibaker 多功能烤架

Multibaker 适用于烹制大量的煎荷包蛋、煎蛋饼、油煎小土豆块和西班牙煎蛋饼。特殊的不粘层保证食物不粘黏。

底架和低柜

针对您的 CombiMaster® Plus 台式设备,有 4 种底架可供选择。所有底架和低柜的制造均符合现行的卫生标准的要求。

UltraVent

UltraVent 采用的冷凝技术用于对蒸汽冷凝后将其排出。这样就不再需要另外安装排风装置。该配件安装简单,可以随时后期加装。不需要外部连接。

UltraVent Plus

除了 UltraVent 冷凝技术之外,我们还提供装备有特殊过滤技术的 UltraVent Plus。这样不仅可以避免蒸汽,而且可以有效地避免油烟,例如在架烤和煎烤期间产生的油烟。由此在客人可以看到的场所也可以安装并使用 RATIONAL 设备。



双面披萨饼盘



十字双扒纹烤架



煎烤和烘焙板



Multibaker 多功能烤盘

全方位服务包

RATIONAL ServicePlus



咨询和设计

我们很乐意为您提供应对您厨房中的特殊挑战的解决方案。此外，我们免费为您提供关于厨房改造或厨房装修的规划建议。

试用

如果您希望在现实条件下试用 CombiMaster Plus，我们的销售部很乐意为您安排。我们期待您的来电。

安装

CombiMaster Plus 安装十分简单。我们的 RATIONAL 服务合作伙伴的密集网络将为您进行迅速专业的安装。此外，我们还为特殊建筑结构提供广泛的安装解决方案。

免费的设备启用培训

在需要的情况下，我们经验丰富的 RATIONAL 大厨可以直接在您的厨房现场进行一场设备启用培训。

Academy RATIONAL 学院

只有我们始终提供进修的机会。您可以登录 www.rational-online.com 报名参加我们的免费学习班。此外，我们还提供精选特定主题的有偿活动。您将发现新的活动方式或有吸引力的新菜单。

ChefLine

厨师热线为您提供厨师对厨师的同行间的帮助。您有任何应用问题都可以向 RATIONAL 大厨请教，该热线全年 365 天无休。在一对一的对话中，您可以快速简单地获得专业建议和实用窍门。

RATIONAL 服务商

RATIONAL 始终准备好为您服务。具有专业资质并且热情投入的 RATIONAL 服务商组成的密集服务网络为您的任何技术问题提供可靠迅捷的帮助，包括备件供应保障、技术热线和周末紧急援助。

您想亲眼见证一切？ 与我们一起烹饪吧！

RATIONAL CookingLive 现场烹饪演示活动，请您亲身体验我们设备的强大功能：欢迎参加在您所在地区举办的免费活动并和我们的厨师一起烹饪。而您无需为参加这些活动作出任何购买承诺。

通过电话 021 - 3183 7500 或网站 www.rational-online.com 了解何时何地会有相应的活动。也可以关注官方微信“RATIONAL 莱欣诺”报名。

您想获得更多贴合您的需求和应用领域的信息？请向我们索取额外的宣传册。适用于以下客户群体：

- > 餐厅
- > 酒店
- > 学校食堂
- > 员工食堂
- > 面包店
- > 肉店
- > 系统性餐饮业
- > 超市

更多信息也请参见网站 www.rational-online.com

新客行 JOB BEST.com



「

」

「

」

