



膳酷元

您厨房的心跳。



现场体验

图中为特别装备。

敬请了解膳酷元。 占地少，性能强。



一台设备。取代大量设备。

烤鸭炉、扒炉、热风烤箱、炒锅、蒸箱、烘焙平烤炉、平扒炉、汤锅、平底锅、油炸炉——膳酷元可以取代厨房里的所有这些设备。这不仅能节省投资成本，还能节省大量空间、能源、工作步骤和时间。

十分简单。 完成更多工作。

膳酷元是一种结合了热风和蒸汽的烹饪设备。在不到1平方米的面积上，只需一台设备即可进行煎烤、烧烤、蒸、滑炒、爆炒、炖煮、烘焙。您可以为30至130多位客人烹饪鱼、肉、禽、蛋类、蔬菜、烘焙食品、甜点等各式菜肴。而且只需要很短的学习时间，因为膳酷元易于操作，可完成大量烹饪任务。

万能蒸烤箱如何工作？

万能蒸烤箱可以产生热风和蒸汽，并使其在烹饪室中均匀分布。用户可根据需要单独使用这两种元素或将其组合。因此，万能蒸烤箱适合用于温和、快速地烹饪几乎所有食物。



蒸汽
30 – 130°C

用途：
适合传统的蒸制和水煮。也适合烹饪条件敏感的食材。

优点：
保持食物的营养、维生素、香气和天然鲜嫩的口感。不会串味。



热空气
30 – 280°C

用途：
非常适合进行煎烤、烧烤、爆炒、烘焙、脱水和空气煎炸。

优点：
表皮香脆，上色一致，烹饪均匀。即使只用少量的油也可以确保最佳结果。



热空气和蒸汽
30 – 280°C

用途：
非常适合焖炖、煎烤、爆炒和油炸。

优点：
防止食物过干，确保在短时间内做出松脆的表皮和完美的质地。



您获得的优势。
膳酷元让一切变得更好。



出色的菜肴品质

出色的烹饪效果、食物质地和煎烤香味，保留营养物质和维生素，做出色香味俱全、风味正宗的本地美食。



用户友好

只需点击几次就能创建和启动烹饪程序。即使是非专业人员也只需很短的学习时间：这意味着更高的应用安全性、更加便利、提高效率、节省时间。



卫生安全

提供自动清洁功能，轻松达成高标卫生要求。可选配中心温度探针，确保上佳的烹饪效果并记录HACCP数据。

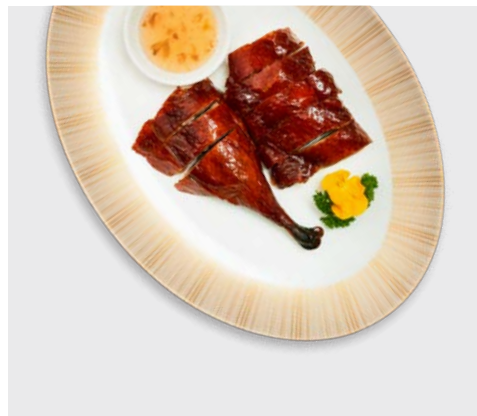


非常具有说服力的性价比

膳酷元投资回报率非常高，因为它可以节省大量传统厨房设备和空间，节省大量工作步骤和时间。此外还有助于节省原料、能源、水和清洁工作量。

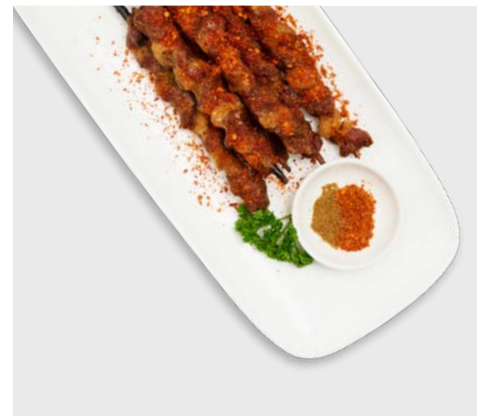
应用。 膳酷元是名副其实的 全能型选手：

膳酷元可使用蒸汽、热风及两者组合——因此适合大量不同的应用：



烤

热空气和蒸汽的共同作用可以确保肉块外脆里嫩。对于标准化菜肴，膳酷元可随时重复达到理想的烹饪效果。可选配的中心温度探针可以确保达到恰当的烹饪温度。



烧烤

膳酷元能够可靠地提供烧烤所需的强劲、均匀的热风。无需将食材翻面，就能做出诱人的烧烤纹路和烧烤香气。



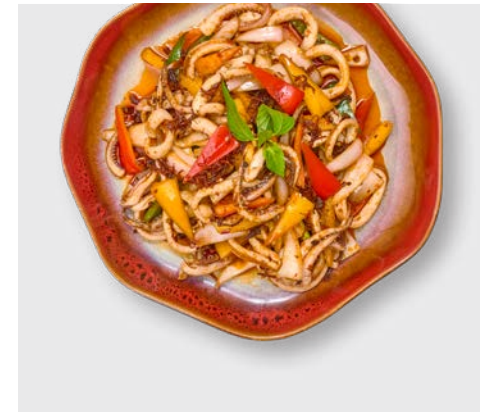
蒸

100%新鲜蒸汽和精确的温度控制可确保达到完美的烹饪结果，即使在低温下也是如此。混合装料时也绝不会串味。



滑炒

膳酷元将热风 and 蒸汽两者组合，形成理想的烹饪室气候，确保做出脆嫩的烤鸡、爽口的蔬菜和香浓的炖肉——无需不间断地搅拌。



爆炒

新型炒锅：膳酷元具有非常高的加热功率，可以替代炒锅。无论哪种菜，无论多少数量，确保做出正宗的炒菜香气。而且操作十分简单。



炖煮

无论肉块大小，无论是否需要提前轻煎——炖菜都需要蒸汽和均匀的热量。可选配的中心温度探针可以确保焖炖恰到好处。



烘焙

出色的烹饪室气候，可控的湿度调节功能，确保做出完美的苏式月饼、葡式蛋挞、烧饼等各种烘培食物。



功能。 如何让厨房工作 变得更轻松。

ClimateControl

气候控制

可控且可靠的烹饪室气候环境：分级调节湿度、强大的除湿性能、新鲜蒸汽发生器、烹饪室中均匀分布的热量和蒸汽，所有这些都共同确保达到出色的烹饪结果。

参见第10页

CareSystem

自动清洁

保证卫生洁净：提供自动清洁和除水垢功能，具有四个清洁程序。自动识别脏污程度，推荐适合的清洁程序建议，为蒸汽发生器除水垢。使用不含磷酸盐的Active Green清洁片。操作简单、安全。无需人工清洁。

参见第12页

LevelControl

混合装载

实现灵活烹饪：可以同时烹饪不同的食物，也可以在时间上间隔。甚至可以在不同的装料层上区隔时间。开门后会自动补加时间。膳酷元还会显示哪些菜肴可以同时烹饪，并在每一种菜肴完成时发出信号。

参见第11页

RATIONAL OS

莱欣诺操作系统

简单直观的操作方法、清晰易懂的显示屏、个性化界面、带按钮功能的转轮——膳酷元的操作非常简单。通过莱欣诺操作系统中的联网烹饪管理在线操作平台，您的个人电脑、平板电脑或智能手机都能成为膳酷元的数字控制中心：一切都能轻松地集中管理。无论身处何地，轻松掌控一切。

参见第13页

可控且可靠的烹饪室气候。 确保出色的菜肴品质。



膳酷元的气候控制功能确保提供可控且可靠的烹饪室气候环境，还有以20%为间隔的湿度调节功能，强大的除湿性能，新鲜蒸汽发生器——所有这些可以让您实现从烧烤到蒸制的所有烹饪方法。包括传统中式菜肴。

高品质背后的秘诀：

新鲜蒸汽发生器。

膳酷元采用新鲜蒸汽发生器，可产生100%卫生的新鲜蒸汽。即使在低于100°C的温度下也能达到最大蒸汽饱和度——非常适合蒸鸡等应用。

您获得的优势

- 食物味道香浓，色泽鲜亮
- 保留各种维生素和营养物质
- 不串味
- 不会污染食物
- 清洁过程中自动除水垢

灵活烹饪。 节省时间和成本。



使用膳酷元可以同时或依次烹制不同的菜肴——非常适合用于烹饪前的准备工作或点餐服务。膳酷元会显示哪些菜肴可以一同烹饪。只需装入食材——一切就会自动完成！设备会根据门打开的时间自动调整烹饪时间。确保做出始终如一的高品质菜肴。烹饪结束后，膳酷元会自动发出信号，并在显示屏上显示相对应的装料层。这样就几乎排除了误操作的可能。即使是非专业人员也没有任何问题。

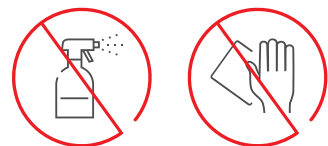
您获得的优势

- 即使是非专业人员也能正确无误地使用
- 高效、灵活
- 减少顾客等待时间
- 使用新鲜食材现做的菜肴，减少食物浪费
- 增加产出，提高生产力
- 节省空间、时间和原料

自动清洁和除水垢。 确保高标准的卫生安全。



20年前由RATIONAL莱欣诺发明，不断进行优化改进，迄今仍然无与伦比，始终确保卫生洁净：这就是莱欣诺的自动清洁与除水垢技术。它可以识别脏污程度，从四个清洁程序中推荐适合的建议，使用安全、不含磷酸盐且易于使用的Active Green清洁片。清洁的同时，还为蒸汽发生器除水垢。



- 不使用液体清洁剂。
- 无需额外手动清洁。

您获得的优势

- 清洁简单、安全、卫生，还能夜间清洁
- 有助于延长膳酷元的使用寿命
- 无需手动清洁内箱

操作简单。 快速开始使用设备。

莱欣诺操作系统提供了简单直观的操作方法，只需短暂的培训，就可以开始使用膳酷元：

- 1 彩色触摸屏显示清晰易懂的图标，便于直观操作。
- 2 个性化界面使操作更加轻松：设置操作界面，将自己创建的烹饪程序或预定义的清洁程序显示为图标，手指轻触即可启动。
- 3 带按钮功能的转轮，用于快速设置。



使用莱欣诺操作系统中的**联网烹饪管理**在线操作平台，您的个人电脑、平板电脑或智能手机都能成为膳酷元的数字控制中心：传输烹饪程序、更新软件、记录HACCP数据——一切都能轻轻松松地集中管理。无论任何地方，轻松掌控一切。





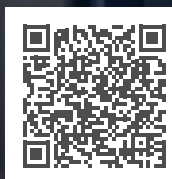
RATIONAL莱欣诺技术服务。 快速。专业。 立即到达现场。

随时为您提供服务

- 具备出色专业技能的本地联系人
- 服务技术人员遍布中国100多个经营点
- 经莱欣诺认证的服务商
- 定期对服务商进行培训
- 远程排除故障，提高设备可用性

在中国, RATIONAL莱欣诺的技术服务部门建立起一个密集且贴近客户的服务技术人员网络: 快速到达现场、随时可联系——这是每个RATIONAL莱欣诺服务商必须满足的标准。此外, 每年还会进行服务商资格检查。这样, 我们就在所有领域都确保最高的服务质量, 无论是数字保养还是传统维修。

自动发出故障消息, 远程帮助解决问题, 快速排除设备故障: 技术人员可以通过远程访问进行检修。只需将烹饪系统与联网烹饪管理平台连接, 然后邀请服务商。



莱欣诺承诺质量。

50 年的烹饪知识融入 每一台设备中。

每一台RATIONAL莱欣诺设备中都融入了50 多年的研究成果、1000多名厨师的专业知识以及中国当地的自主研发和应用研究及20多年的中餐烹饪经验。目标是为客户提供杰出的设备和卓越的好处。其中也包括各种服务, 使客户在购买后能充分利用设备。



莱欣诺免费提供的服务

- 设备使用指导
- ChefLine厨师热线快速提供帮助
- RATIONAL莱欣诺学院提供深入培训
- 微信小程序提供许多实用建议
- 联网烹饪管理平台提供大量烹饪程序
- 许多介绍视频提供应用技巧
- 2年质保

合适的配件。
确保您获得需要的
烹饪结果。



- 1 煎烤和烘焙盘
- 2 十字扒纹烤架
- 3 烤鸡架和烤鸭架
- 4 花岗岩搪瓷容器
- 5 Multibaker多功能烤盘
- 6 烧烤和批萨烤盘

**只有RATIONAL莱欣诺
配件**

- 坚固耐用, 适合专业
厨房中的严苛条件
- 适合各种应用



更多信息

Combi-Duo套件
两台上下组合的烹
饪系统。更灵活。



技术细节。
考虑周全。



- 1 新鲜蒸汽发生器
- 2 2层玻璃烹饪室门
- 3 带射流功能的手持喷淋器
(配件)
- 4 2点式中心温度探针
(可选)
- 5 动态空气涡流

IP X5 WiFi

可持续性。

注重环保。

2024年, 我们制定了一项范围广泛的可持续发展计划, 秉承宗旨“我们致力于成为一家受人欢迎的企业”。该计划最重要的目标是: 到2050年实现温室气体中和。为此, 我们启动了许多举措——从降低设备的能耗、在烹饪过程中保留营养物质到可持续的企业管理。



RATIONAL
莱欣诺 环保
社会
治理



更多信息

膳酷元。

详情概览。

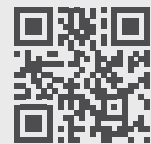
您可以选择：膳酷元有两种不同的尺寸，您可以按需选择适合的型号。



中国制造。
膳酷元在中国开发，在苏州制造，专为中国市场应用量身定制。它占地面积不到1平方米，因此非常适合面积小的厨房和前台烹饪区域。它可以放在工作台上、底架上，也可以与其他设备上下叠放成为一套Combi-Duo。

iCombi Pro 膳酷盛。适合所有希望更多功能的人。

准确、智能、高性能。更加专业。功能更多，燃气型和电热型分别提供从XS到20-2/1的各种型号。内置智能烹饪功能，可制作中餐和国际菜式。这使万能蒸烤箱的工作更加简单，应用范围更广，您的投资更具前瞻性。



更多信息



德国制造

膳酷元*



中国制造	6-1/1	10-1/1
容量	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN
每天供餐份数	30 – 80	50 – 130
纵向装料层 (GN)	1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN
宽	847mm	847 mm
深 (包括门把手)	776 (843) mm	776 (843) mm
高 (包括排气管)	782 (832) mm	1,042 (1,092) mm
进水口	R 3/4"	R 3/4"
出水口	DN 50	DN 50
水压	1.0 – 6.0 bar	1.0 – 6.0 bar
质保时间	2年	2年
电力型		
重量	96 kg	122 kg
装机功率	11.0 kW	19.0 kW
熔断器	3 × 16 A	3 × 32 A
电源连接	3NAC380V 50Hz	3NAC380V 50Hz
“热空气”功率	10.3 kW	18.0 kW
“蒸汽”功率	9.0 kW	18.0 kW

*在中国大陆提供

现场体验。 和我们的专家 一起烹饪。



没有任何事情能比亲身体验更可信。

那么：实践中使用膳酷元和iCombi Pro 膳酷盛，
了解各种功能，尝试如何用其进行烹饪。
现场操作、不具约束力、就在您的身边。



现在报名

+86 21 3183 7500

office.shanghai@rational-online.com

RATIONAL 莱欣诺® 中国

上海市长宁区福泉北路388号

东方国信商务广场B幢301室

邮政编码 200335 中国

Tel. +86 21 3183 7500

Fax +86 21 3183 7531

office.shanghai@rational-online.com

rational-online.com

