



iCombi Pro 膳酷盛® 令人惊叹的效果。



现场体验

图中为特别装备。



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 – 300°C

用途：
非常适合煎烤、烧烤、爆炒、烘焙、脱水 and 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 – 300°C

用途：
非常适合焖炖、煎烤、爆炒、油炸和发酵。

优点：
防止食物变干，确保在短时间内做出松脆的表皮和完美的纹理。

iCombi Pro 膳酷盛

智能的万能蒸烤箱。

准确、智能、高性能。

占地约1m²，带来各种令人惊叹的效果。可烹饪肉、鱼、禽类、蔬菜、烘焙食品。每天提供20至500份餐食。可用于前场烹饪、点餐服务、大批量烹饪生产。这款万能蒸烤箱可以取代许多传统设备。无论由谁操作。因为它汇聚了1000多位厨师的专业经验。汇聚了已生产的150多万台设备的技术经验。这些使iCombi Pro 膳酷盛成为集成了烹饪专业知识的智能型万能蒸烤箱。任何时候都确保您获得需要的烹饪效果。



一台设备用于所有烹饪。

iCombi Pro 膳酷盛涵盖了95%的所有常见烹饪应用，因此取代了许多传统的烹饪设备——包括烤鸭炉、平扒炉、烘焙平烤炉、热风烤箱、汤锅、平底锅、蒸箱、油炸炉、炒锅、真空烹饪设备和低温烹饪设备。

万能蒸烤箱如何工作？

万能蒸烤箱可以单独使用热风或蒸汽进行烹饪，也可以将两者组合。通过这种方式可以温和高效地烹饪几乎所有食物。iCombi Pro 膳酷盛还更加先进：凭借其智能功能，它可以自动识别应该怎样组合热量和湿度来烹饪装入的食材，并在烹饪过程中不断调整设置。

您获得的优势。
更多功能特点，
更少人工操作。



高品质菜肴

确保达到期望的烹饪结果。广泛的应用范围。

iCombi Pro 膳酷盛能可靠地提供出色的烹饪结果——不需要操作人员具备专业知识。无论是要烹饪国际菜式还是中式菜肴，无论是大量还是少量烹饪。



标准化烹饪结果

无论何种食材。

确保高度均匀烹饪——无论是单层烹饪，还是将20层装满。无论食材的初始状态如何：大小尺寸、新鲜还是冷冻。确保菜肴标准化，优化厨房流程。



用户友好

适合每个人。

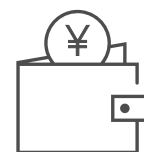
iCombi Pro 膳酷盛内置了智能助手，任何人都可以操作，无需太多专业知识和干预。选择烹饪路径，启动，完成。使用个性化界面还能使这一切更加简单。只需手指轻触一下保存的图片，相应的烹饪过程就会自动启动。



卫生安全

无需手动工作。

智能自动清洁功能可以满足很高的卫生标准，选择自主清洁方法可以更轻松地保持卫生。标配中心温度探针会记录HACCP数据，同时还连续记录清洁状态和烹饪室温度。



非常具有说服力的性价比

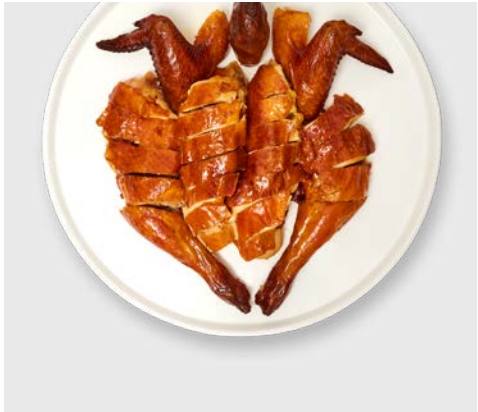
最大程度的安心。

餐饮企业可以省去其他设备和工作步骤，节省时间、水和能源。多项免费服务和快速支持。还可以灵活地扩展菜肴种类，无需增添额外设备，从竞争对手中脱颖而出。

应用。

与您的创意一样丰富多样。

热风、蒸汽和智能、准确的气候管理。这为专业厨房带来了近乎无限的应用机会：



煎烤
热风 and 蒸汽共同作用，使脆皮猪腩或烤鸭外脆里嫩。iCombi Pro 膳酷盛可随时复制出色的烹饪效果。集成的中心温度探针可以确保恰到好处的烹饪温度。



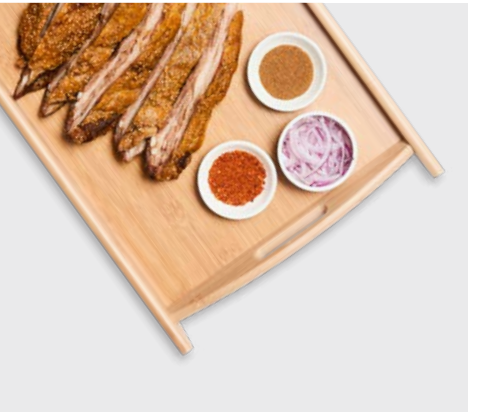
烧烤
iCombi Pro 膳酷盛能可靠提供烧烤所需要的强劲、均匀的热风。无需将食材翻面，就能做出诱人的烧烤纹路和烧烤香气。



炖煮
无论肉块大小，无论事先是否轻煎——炖牛骨这类炖菜都需要蒸汽和均匀的热量。标配集成的中心温度探针可以确保焖炖恰到好处。需要时还可以整夜焖炖，无需监控。



烘焙
均匀分布的热量和湿度、可单独调节的增湿功能以及准确的智能气候控制，确保做出完美的中式软面包、月饼、葡式蛋挞和奶油泡芙等各种高要求的烘焙食品。



低温烹饪 PRO
iCombi Pro 膳酷盛能够准确、可靠烹饪——即使无人监督，例如夜间烹饪。低温烹制不仅能做出鲜香软嫩的口味，而且可以将重量损失减小到最低。



蒸
100%新鲜蒸汽、强劲蒸汽功能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。因此 iCombi Pro 膳酷盛能够满足极高的烹饪要求，例如蒸石斑鱼或蒸点。



滑炒
iCombi Pro 膳酷盛的智能功能将热风 and 蒸汽两者组合，形成理想的烹饪室气候，确保做出炒藕片、香脆的烤鸡和嫩爽的蔬菜——无需不断搅拌。



爆炒
iCombi Pro 膳酷盛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，确保味道正宗，例如咕嚕肉或宫保鸡丁。而且操作十分简单。



真空低温烹饪 PRO
最大限度控制温度：这一点在真空低温烹饪中至关重要。恒定的低温有助于保持食材的色、香、味，同时确保卫生安全。



熏制 PRO
iCombi Pro 膳酷盛的VarioSmoker烟熏装置可为鱼、肉和蔬菜增添浓郁的烟熏香味。这样可以随时根据需要的效果制作樟茶鸭或熏鸡。



Finishing PRO
使用Finishing回温程序可以快速、准确地将预先做好的菜肴恢复到最佳品质，无需长时间保温，顾客也不必长时间等待。

PRO iCombi Pro 膳酷盛的智能烹饪路径能够可靠实施各种烹饪应用，包括严苛的烹饪方法。



功能。
使专业厨房功
能齐全。

iCookingSuite

智能烹饪

内置智能烹饪功能:iCombi Pro 膳酷盛中的智能烹饪助手是中式菜肴和国际菜式方面的专家。它会自动监控烹饪过程,通过中心温度探针识别食物的状态,根据菜肴的需求自动调整烹饪过程,并且只在需要手动干预的时候才发出消息。

参见第10页

iProductionManager

智能规划和混合装载

智能、灵活地烹饪:iCombi Pro 膳酷盛能识别哪些菜肴可以混合装料,智能调整烹饪时间,并在需要装料或取出菜肴时发出消息。使用智能规划和混合装载,可以遵循需要的生产时间,以节能或时间优化的方式规划烹饪过程。

参见第14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、通过MyDisplay个性化界面按需编程和操作、带按钮功能的转轮、搜索助手——这一切都使iCombi Pro 膳酷盛的操作十分简单。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数字控制中心:一切都能轻松地集中管理。无论任何地方,轻松掌控一切。

参见第18页

iDensityControl

智能气候控制

准确而强大的气候管理:凭借着1%间隔的湿度调节、强劲的风扇叶轮、强大的除湿能力、新鲜蒸汽发生器、强劲蒸汽功能、高达300°C的加热功率以及智能控制,iCombi Pro 膳酷盛掌握了各种不同的烹饪方法。即使是敏感菜肴也能准确烹制。

参见第12页

iCareSystem AutoDose

智能自主清洁

自动清洁和除水垢功能:确保卫生安全,无需手动工作。iCombi Pro 膳酷盛会识别需要何种清洁,从9个程序中——其中包括仅约12分钟的超快速临时清洁——推荐最佳清洁建议,还可以为蒸汽发生器除水垢。智能自主清洁系统集成成了固体清洗剂储存装置,让清洁工作变得更加简单。

参见第16页



iCookingSuite

智能烹饪

内置智能烹饪功能。 确保达到期望的烹 饪效果。

iCombi Pro 膳酷盛通过预装的烹饪路径可靠地达到所需的烹饪结果——无论是中式菜肴还是国际菜式。不仅有常见的烹饪方法，也包括要求苛刻的烹饪应用，例如低温烹制、真空低温烹饪、熏制或回温。

您获得的优势

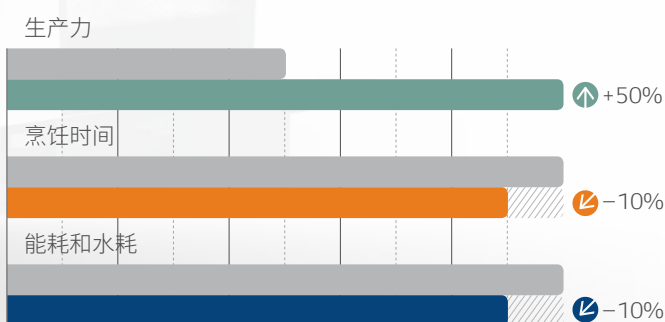
- 确保需要的烹饪效果——无论哪种烹饪方法，无论是谁使用，无论食材的初始状态如何
- 高效烹饪——无论数量多少
- 操作简单——无需专业知识，无需干预
- 高度标准化



内置智能烹饪功能

智能烹饪助手会持续自动监控烹饪过程，通过传感器识别食物的大小、装料量和温度。基于这些数值，它可以根据不同的菜肴准确地调整烹饪过程，并在烹饪室门打开等外部影响下做出相应反应。烹饪助手还会记住使用者的烹饪习惯，在达到需要的烹饪结果时发出消息。

准确、强大的气候管理。 确保出色的菜肴品质。



内置智能烹饪功能

iCombi Pro 膳酷盛的智能助手会识别装入的食物需要多少蒸汽和多少热量，然后自动控制这两个因素，确保达到所需的烹饪效果。

无论是烧烤、蒸制还是低温烹制：iCombi Pro 膳酷盛每一次都能确保提供出色的烹饪结果。因为有1%间隔的精确湿度调节、强劲的风扇叶轮、巨大的除湿功率、新鲜蒸汽发生器和高达300°C的加热功率。

提供与传统厨房一样的高品质菜肴：

采用新鲜蒸汽发生器和强劲蒸汽功能。

中式点心表面不会干硬、松软的包子和滑嫩的虾仁——正是为了达到这样的品质，中式菜肴大量使用蒸制方法。而iCombi Pro 膳酷盛通过温和、强力或强劲的蒸汽确保达到这样的要求。

不间断的100%饱和新鲜蒸汽可确保食物色泽鲜亮，保留维生素和矿物质。强劲蒸汽功能可以在门打开的情况下也保持蒸汽饱和度——从一开始就确保达到完美的烹饪效果。与传统烹饪方法相同的结果。



您获得的优势

- 出色的菜肴品质，无论初始条件如何，同样适合烹饪条件敏感的食材
- 出色的均匀度，无论是单个装料层，还是整个烹饪室
- 口感浓郁，色香味俱全
- 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



传统蒸制

100°C

海鲜、老火靓汤——对于新鲜蒸汽发生器来说易如反掌。使用最高性能和强劲的新鲜蒸汽。满足中式蒸菜的高标准。石斑鱼、包子等难度很高的菜也毫无问题。

灵敏蒸制

30 – 99°C

不仅中式蛋羹、牛奶布丁、白斩鸡，还有经典的焦糖布蕾等西式特色食品都要求进行灵敏的蒸汽调节。iCombi Pro 膳酷盛都可以做到。确保出色的烹饪结果。

强劲蒸汽

100 – 130°C

需要快速、需要力量时：马铃薯、胡萝卜、红薯、山药和藕在iCombi Pro 膳酷盛中可立即完成。不会过度烹饪。时间正好。

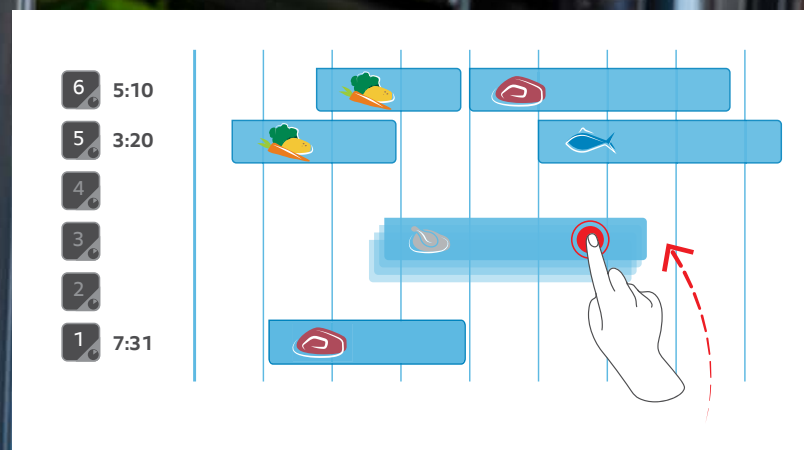


智能、灵活地烹饪。 同时进行，及时完成。

以最少的物流成本同时烹饪不同的菜肴：
iCombi Pro 膳酷盛会在显示屏上显示哪些
菜肴可以一起烹饪，会根据装料量和开门
情况调整烹饪时间，并在需要装料或取出
菜肴时发出消息。即使是未经培训的人员
也能确保操作无误。

您获得的优势

- 以时间优化或能量优化的方式烹饪
- 即使未经培训的人员也能确保操作无误
- 高效、灵活
- 减少顾客等待时间
- 准确烹饪：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



内置智能烹饪功能

iCombi Pro 膳酷盛会的智能规划功能可以确保遵守预设的生产时间，也可以更高效地安排菜肴烹饪顺序，例如以时间优化或能耗优化为准。或者更简单：通过联网烹饪管理创建菜单和烹饪计划，然后传输到设备上。



自动清洁和除水垢。 卫生安全， 无需手动工作。



iCombi Pro 膳酷盛会自动识别设备使用后的状况是严重、中度还是轻微，并从包含普通和环保模式的9个程序中提出最佳清洁方法的建议。如果需要快速进行，超快速临时清洁只需约12分钟即可确保设备光亮如新。在清洁过程中，还会同时为蒸汽发生器除水垢。

使用安全、不含磷酸盐且易于使用的Active Green清洁片。某些台式设备可以选装智能自主清洁，这种独特的自主清洁系统安全集成了固定清洁剂储存装置。

您获得的优势

- 清洁简单、安全、卫生，还能夜间清洁
- 资源消耗最少
- 有助于延长iCombi Pro 膳酷盛的使用寿命
- 可选装智能自主清洁，无需手动操作



更多信息

内置智能烹饪功能

智能清洁助手会根据脏污程度提出合适的清洁程序建议。使用选装配置智能自主清洁后，它会准确计量实际需要的清洁剂和保养产品数量。确保绝对卫生的清洁效果，节约资源。



操作简单，可个性化调整。 任何人都可以使用。

莱欣诺操作系统使用户可以立即开始使用 iCombi Pro 膳酷盛，操作方法简单、直观，可以个性化调整。

您获得的优势

- 操作简便，即使非专业人员也能轻松掌握
- 减少培训工作，节省时间
- 可以在设备上或远程配置个性化界面
- 简便的数字化设备管理和远程控制
- 查看能耗和HACCP数据



1 高分辨率彩色触摸屏，带有清晰易懂的图标，操作十分直观。

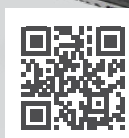
2 iCombi Pro 膳酷盛可按需编程，最多可创建1000个自己的烹饪和清洁程序，并在设备的个性化界面上显示自己的图片、图标或文本。

3 通过搜索助手可快速简便地找到烹饪路径、应用举例、程序或设置。

4 带按钮功能的转轮，用于快速设置。



将iCombi Pro 膳酷盛联网，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iCombi Pro 膳酷盛的数字控制中心：配置个性化界面、传输烹饪程序、更新软件、管理HACCP和消耗数据以及查看智能自主清洁储盒的填充情况。一切都能轻轻松松地集中管理，无论在任何地方。





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, 我们就能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



UltraVent Plus
抽吸蒸汽和油脂, 减少异味。

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。



标准配置

- 1 具有装料层信号指示功能的LED灯
- 2 6点中心温度探针
- 3 新鲜蒸汽发生器
- 4 带射流和喷洒功能的集成式手持喷淋器
- 5 3层玻璃烹饪室门
- 6 动态空气涡流

IP X5

WiFi



质量。

长使用寿命。

RATIONAL莱欣诺的解决方案和行为方式为气候中性的资源节约型未来以及全球福祉创造附加价值。

- 精细制造，高质量标准，确保极长的使用寿命
- 开发耗水更少、能耗更少的设备
- 极高的质量，减少修理、维护工作和服务
- 高度可重复使用的材料
- 数字化技术使工作符合人体工学，减轻负担



经济性。

减少能耗，提高质量。

iCombiPro膳酷盛不仅可以智能烹饪，还可智能节约。

- 能耗约减少18%*
- 获得Energy Star 3.0认证
- 通过数字化能耗显示了解、控制并降低能耗
- 在联网烹饪管理的控制板中查看节能潜力

* 与2016年之前的万能蒸烤箱相比。

节省能源、水和人力成本。

性价比非常高。

您的收益	每个月的计算方法	您每月增加的收入
肉类/鱼类/禽类		
通过智能烹饪的准确调节平均可减少 15 %* 的原材料采购。	商品成本 ¥76,770 使用iCombi Pro 膳酷盛的商品成本 ¥65,254	= ¥11,516
能源		
烹饪性能、智能规划和混合装载和先进的控制技术可最多减少 18 %* 的能耗。	消耗 5,008 kWh × ¥1.10 /kWh iCombi Pro 膳酷盛的消耗 4,107 kWh × ¥1.10 /kWh	= ¥991
工作时间		
智能规划和混合装载可减少生产时间。使用智能烹饪可省去日常例行工作。	减少 28 小时 ¥91	= ¥2,548
您每月增加的收入		= ¥15,055
您每年增加的收入		= ¥180,660

每日供应200份餐食的普通餐厅使用两台iCombi Pro 膳酷盛 10-1/1。
* 与2016年前的万能蒸烤箱相比。

成功厨房的前提是:必须有经济效益。而iCombi Pro 膳酷盛具有非常高的效益：

- 可立即投入使用，因为学习时间短，也适合非专业人员
- 可取代许多其他厨房设备，节省大量投资
- 节省空间、人力成本、原材料、能源和工作时间
- 上述因素共同实现很短的投资回收期



RATIONAL
莱欣诺

环保
社会
治理



更多信息

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

iCombi Pro 膳酷盛

详情概览。

iCombi Pro 膳酷盛提供很多不同的尺寸，因为设备性能必须符合您的需求。20份还是500份餐食?前台烹饪?厨房面积?电气型?燃气型?哪种型号适合用在您的厨房中?所有关于选装配置、装配特点和配件的信息请访问：rational-online.com

膳酷元。
莱欣诺手动万能蒸烤箱。

膳酷元将重要的烹饪技术集中在一台设备中：煎烤、烧烤、蒸制、爆炒、翻炒、焖炖和烘焙。只需很短的学习时间，操作简单，提供出色的菜肴品质——每天可烹制多达130份菜肴。膳酷元电热型设备有6-1/1和10-1/1两种尺寸。



更多信息



中国制造

iCombi Pro 膳酷盛



德国制造	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
电力型和燃气型							
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
每天供餐份数	20 - 80	30 - 100	80 - 150	60 - 160	150 - 300	150 - 300	300 - 500
纵向装料层 (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
宽	655 mm	850 mm	850 mm	1,072 mm	1,072 mm	877 mm	1,082 mm
深(包括门把手)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1,042) mm	975 (1,042) mm	847 (913) mm	1,052 (1,118) mm
高(包括排气管)	567 (594) mm	754 (804) mm	1,014 (1,064) mm	754 (804) mm	1,014 (1,064) mm	1,807 (1,872) mm	1,807 (1,872) 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	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
电力型							
重量	64 kg	101 kg	130 kg	135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
装机功率	5.7 kW/5.3 kW	10.8 kW/10.8 kW	18.9 kW	22.4 kW	37.4 kW	37.2 kW	67.9 kW
熔断器	3 × 10 A/25 A	3 × 16 A/50 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63A	3 × 100 A
电源连接	3NAC400 V 50/60Hz/ 1NAC230 V 60Hz	3NAC400 V 50/60Hz/ 1NAC230 V 60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
“热空气”功率	5.4 kW/5.0 kW	10.3 kW/10.3 kW	18.0 kW	21.6 kW	36.0 kW	36.0 kW	66.0 kW
“蒸汽”功率	5.4 kW/5.0 kW	9.0 kW/9.0 kW	18.0 kW	18.0 kW	36.0 kW	36.0 kW	54.0 kW
燃气型							
重量		115 kg	150 kg	151 kg	192 kg	273 kg	358 kg
电力型设备装机功率		0.6 kW	0.9 kW	0.9 kW	1.5 kW	1.3 kW	2.2 kW
熔断器		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
电源连接		1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
燃气连接		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
天然气/液化石油气*							
最大额定热负荷		13.0 kW	22.0 kW	28.0 kW	40.0 kW	42.0 kW	80.0 kW
“热空气”功率		13.0 kW	22.0 kW	28.0 kW	40.0 kW	42.0 kW	80.0 kW
“蒸汽”功率		12.0 kW	20.0 kW	21.0 kW	40.0 kW	38.0 kW	51.0 kW

网络安全已根据 EN 18031-1 进行验证。

*必须确保相应的供气流动压才能保障设备正确运行:天然气H G20: 18–25 mbar (0.261–0.363 psi) ,
天然气 L G25: 20–30 mbar (0.290–0.435 psi) 。iCombi Pro 膳酷盛 (LM100) 和iCombi Classic (LM200) 通过NSF认证, 可在NSF列表中查看。



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:将iCombi Pro 膳酷盛和膳酷元应用在实践中,
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

