



iCombi® Pro

これが新標準



誰も考えなかったことを考える

新しい基準を打ち立てるためには、新しい発想が必要です。ベイク、ロースト、グリル、スチーム、フライ、ポーチなど、あらゆる調理がよりスマートに、簡単、効率的になります。45年以上の調理研究の経験を誇るラショナルは、専門領域の枠を超えて、熟練スタッフの不足、食のトレンド、厨房管理の研究を行ってきました。新しい方向性を得ること。完璧に一步近づく、という目標を常に念頭に置いています。

- ➡ その結果として生まれたのが…
iCombi Pro インテリジェントでフレキシブル、高い生産性。これが新基準です。

iCombi Pro これが私です

新顔ではありますが、私は経験豊富で、考え、学び、記憶力に優れ、注意深く、適応能力があります。希望の仕上がりを把握して、湿度、風速、温度を自動的に調整します。つまり、私にはインテリジェンスが備わっているのです、あなたの要求に臨機応変に対応するということです。ユニットの扉が長時間開いている？ステーキがいつもより分厚い？普段より多めにフライドポテトを作る？そこで私は場合に応じて設定を調整し、ご希望通りに仕上げます。いつでも、繰り返し繰り返し。そして非常に効率的に。何と言っても、私はそのためのインテリジェンスを備えているのですから。

➡ 何をえられるのでしょうか？

大きな余裕が生まれます。そして、目標を確実に達成できるようになります。想像通りの仕上がり。

rational-online.com/jp/iCombiPro

直感的な操作コンセプト

新しい操作コンセプトが、視覚的な言語、理にかなった作業ステップ、明確でインタラクティブな指示をもって調理プロセスをリードするので、誰もがすぐに正しく操作可能。

調理知能

希望の仕上がりへの調理工程を把握する iCookingSuiteは、いつでも、繰り返し、希望の仕上がりを実現それも、抜群の品質で。さらに、ユーザーはいつでも調理バスに手を加えたり、単一投入から混合投入に切り替えるたりすることができます。これぞ自由と柔軟性。

➡ 08頁

統合型WiFi

iCombi ProにはWiFiが内蔵されているので、スマートフォンのように簡単にインターネットにアクセスしてConnectedCookingに接続できます。さらなる快適さ、安全性、ひらめきを得るために。

➡ 14頁

ENERGY STAR®パートナー

エネルギー効率の観点で「優良」と評価されました。iCombi Proは最も厳しい認証プログラムの1つによってテストされました。

効率的な調理

iProductionManagerは、調理プロセスの計画を担い、どの料理を一緒に調理するのが最適かを表示します。これにより作業工程からムダが省かれ、時間とエネルギーを節約できます。

➡ 10頁

超高速洗浄

汚れを約12分で取り除いて、清潔な状態にできるのは、iCombi Proならではの。標準洗浄でさえ、時間と洗剤を50%*節約できます。清潔で、ダウンタイムが少なくなり、生産的な時間が増えます。

➡ 12頁

考え抜かれた設計

ファンホイールを増やし、庫内の形状を最適化。除湿性能がより高くなった結果、投入量が最大50%*増加しました。同時に、食品品質がさらに向上。生産性がさらに高まります。

➡ 06頁

*先行モデルと比較。



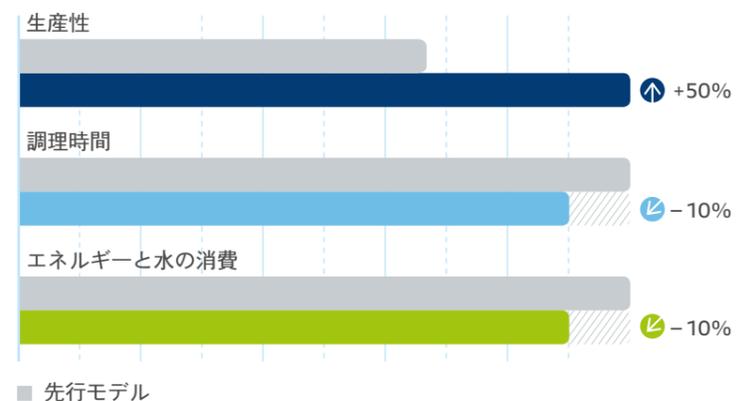
作業のすべてが効率アップ

より高い生産性

iDensityControl

場所をとる調理器具は過去のもの。iCombi Proが 約1m²以下というコンパクトなスペースで皆様を力強くサポートします。肉、魚、鳥肉、野菜、ベイク製品。アラカルト、ケータリング、宅配サービス、カジュアルダイニング。インテリジェンスなアシスタントとの相乗効果により、高い生産性を実現します。例えば、iDensityControlが効率的に空気循環と除湿をおこなうことにより、調理時間が約10%*短縮され、生産性が約50%*向上します。そして、安定した均一な仕上がりをもたらします。同時に、直感的な操作コンセプトは理想的なユーザーサポートとなり、ミスが最小限に抑えられるため、調理がはかどります。

*先行モデルと比較



iDensityControl
より高いパフォーマンスにより、時間とコストの節約を節約。さらに味や仕上がりにも格段の差が生まれます。

rational-online.com/jp/iDensityControl

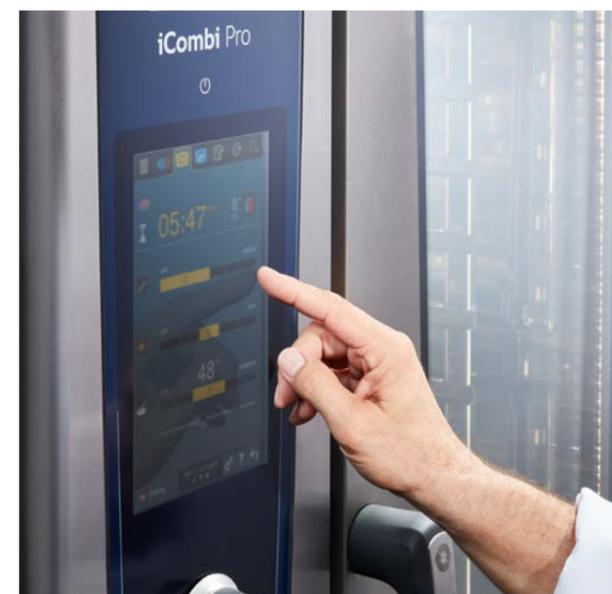


あなたが目指す目標に向かって、
iCombi Proがその道のりを示します

希望の仕上がりを確実に達成

iCookingSuite

目標が定まっているなら、iCombi Proの調理知能を利用して、妥協することなくその目標を追求してください。例えば、ステーキを5枚、また時には100枚を同時に調理しななければならないとしましょう。それも、常に同じ品質で。iCombi Proは設定した目標にあわせて食品の状態を継続的に調整し、調理の進行状況を計算し、温度をスマートに調整します。お客様が予定より早く到着したけれど、グリル野菜の準備ができていない？ では、単一投入から混合投入に切り替えましょう。iCombi Proは、両者を同時に調理できるように調理パラメータを調整します。または、希望の仕上がりについて考えが変わった場合は、調理過程に手を加えて、目標を変更します。するとiCombi Proは、温度と時間を最適に調整します。これで納得のいく結果が得られます。そして、いつでも繰り返し可能。誰が調理システムを操作しても。



iCookingSuite

インテリジェントな調理システムが、あなたの希望どおりの仕上がりになるようサポートします。効率的、簡単、かつ、確実に。

rational-online.com/jp/iCookingSuite

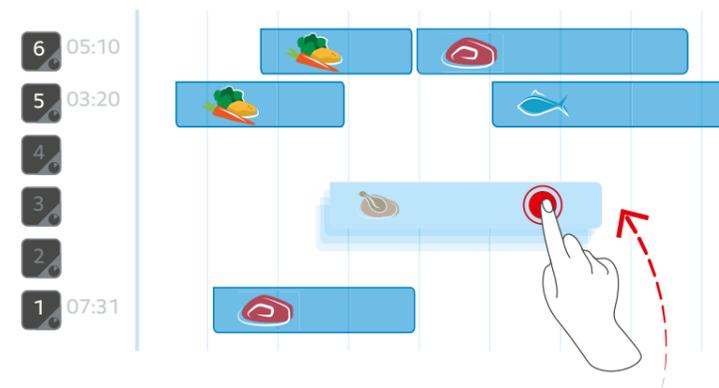


複雑な調理には 簡単なソリューションが必要

理想的な計画

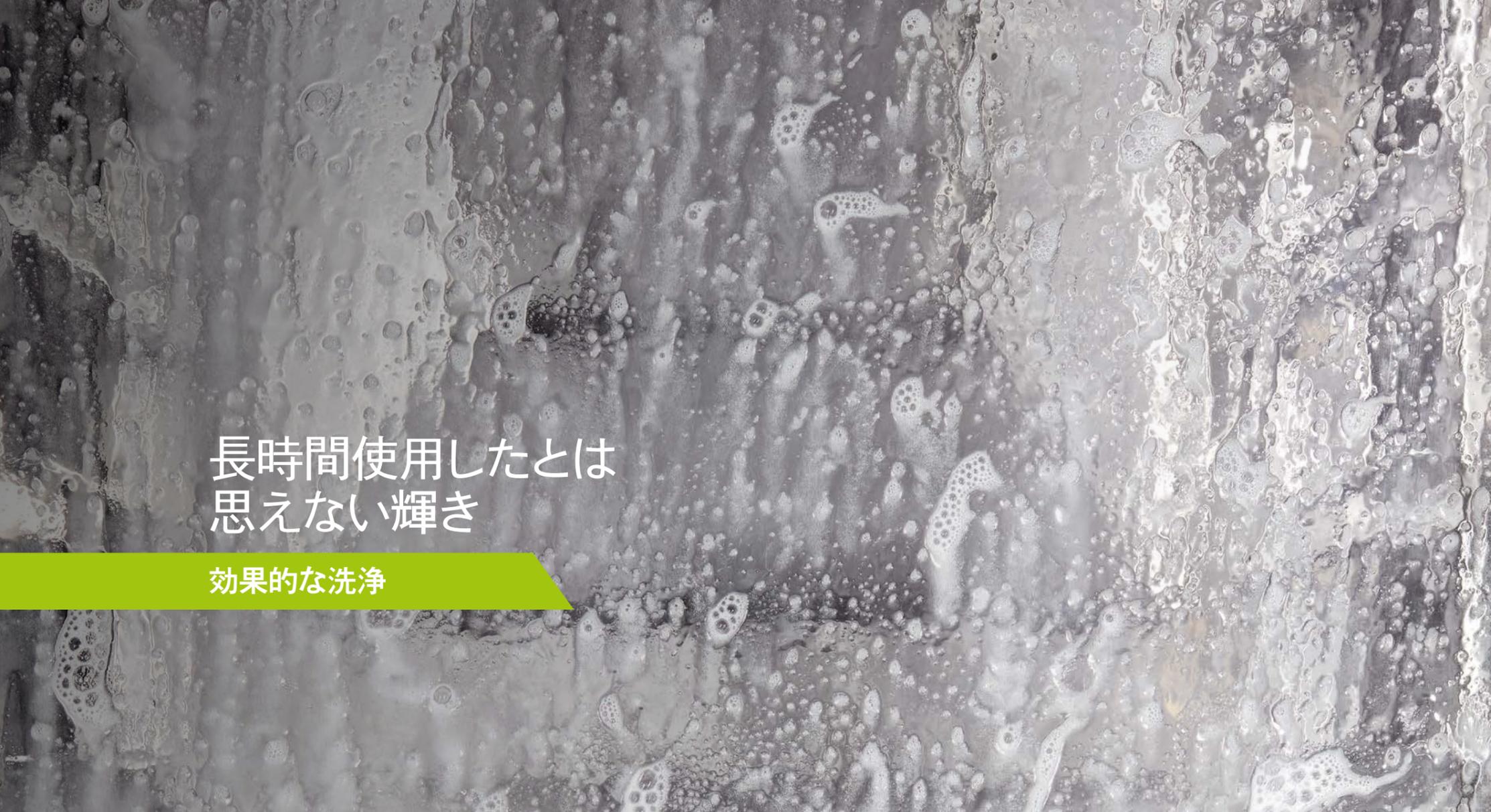
iProductionManager

厨房の日常では、ストレスと慌しさの中で、様々な品を同時に、そして時間通りに仕上げなくてはなりません。伝票と鉛筆、あるいはソフトウェアで流れを段取り。これまではそうでした。しかし今後は、iProductionManagerを搭載するiCombi Proがこの課題を担います。ディスプレイに料理を配置するだけで、何を一緒に調理できるかを確認できます。あとは、調理の際に時間あるいはエネルギーを最適化するかを決定するだけです。システムが各ラックを個別に監視するので、調理時間は量と希望の仕上がりにあわせてインテリジェントに調整されます。そしてユーザーが、複数の料理を同時に完成させるか、または、同時に調理を開始するかを決定します。いずれの場合も、iCombi Proが、いつ何を投入するかを通知します。これで料理の完成です！



iProductionManager
段取りにかかる手間を省き、調理を合理化し、人件費を最小化。それも、一貫した品質で。未来の厨房の日常は、静かでストレスフリー。

rational-online.com/jp/iProductionManager



長時間使用したとは思えない輝き

効果的な洗浄



高速洗浄をさっと見つけて、すぐに起動。床排水口のフィルターに固形洗剤を入れて、洗浄をスタートしてください。遅くとも12分後には調理を続行できます。

iCareSystem⁺

大量のグリルの後は、頑固な汚れがたくさん残ります。これでは iCombi Proを他の調理に使えません…。ただし、iCareSystemがあればの話ですが。とりわけ、わずか約12分の超高速簡単洗浄がお役に立ちます。その後、ブロッコリーの調理をすぐに続けられます。味移りや嫌な匂いの心配もありません。そして一日の終わりの衛生状態チェックでは、iCombi Proは、ひどい汚れか、中程度か、または軽いかを教えてください。そしてユーザーが、エコ洗浄にするか標準洗浄にするかを決定します。もちろん水垢除去機能つき。また夜間洗浄も可能。リン酸塩を含まない固形洗剤を用いると、洗剤の使用量を50%*削減しながら、ユニットをいつも輝くほど清潔に保つことが可能です。iCombi Proはユーザーの好みを記憶し、毎回、適切な洗浄プログラムを表示します。

*先行モデルと比較。



➔ iCareSystem

iCareSystemを利用すると、洗剤、水、時間を節約でき、衛生、ランニングコスト、環境といった観点で素晴らしい効果を収めることができます。

rational-online.com/jp/iCareSystem



ConnectedCooking
iCombi Pro 10-1/1
 調理パス「ロースト」が終了しました

ConnectedCooking
iCombi Pro 6-1/1
 HACCPレポートが閲覧可能です

ConnectedCooking すべてを把握、 すべてをコントロール

ネットワーキングが巷で話題です。iCombi Proにはそのための機能が備わっています。標準装備のWiFiインターフェイスを介して、ラショナルの安全なインターネット・プラットフォームであるConnectedCookingに接続できます。七面鳥の胸肉のレシピはもうテスト済みですか？ならば、ネットワークに接続されているすべての調理システムに送信できます - どこに設置されていても。どの調理システムが動作中ですか？スマートフォンをチェックしてください。インスピレーションを求めているなら、レシピ・データバンクを覗いてみましょう。ソフトウェアアップデート？ボタンを押すだけで、調理システム上で実行できます。HACCPデータの呼び出しは、ワンクリックだけOK。そしてご希望の場合は、メンテナンスが必要になるとiCombi Proが自動的に技術者と連絡を取ります。

➡ **ConnectedCooking**
 非常に優れたラショナルのネットワーキング。すべてを把握するために。

rational-online.com/jp/
 ConnectedCooking

収益性

あらゆる面から考えて その価値はあります

iCombi Proは調理に関してだけでなく、節約に関してもインテリジェントです。エネルギー消費量を18%*削減し、食材の使用量を最大で約15%*削減し、作業量を40%*以上削減します。

厨房にまだスチームコンベクションオープンがない場合は、エネルギー、食材、および労力を大幅に節約できます。さらに、最大95%の油脂と30%以上のスペースを節約。

➡ **その価値はあります**
 償却期間は非常に短く、さらに仕事も効率アップ。

rational-online.com/jp/invest

削減項目	試算項目 (毎月)	ランニングコスト削減効果 (毎月)	ご自身の ケースで計算 してください
肉/魚/鳥肉			
iCookingSuiteの精緻な制御により、食材購入費を平均15%*削減。	食材投入費 2,024,271 円 iCombi Proでの食材投入費 1,720,630 円	= 303,641 円	
エネルギー			
比類のない調理性能、iProductionManagerと最新の制御技術により、エネルギー消費を最大18%*削減。	電力消費 5,008 kWh × 20.50 円 / kWh iCombi Proでの電力消費 4,107 kWh × 20.50 円 / kWh	= 18,471 円	
作業時間			
iProductionManagerによって調理時間を削減。iCookingSuiteによってルーティン作業が不要になる。	28時間 (減) × 1,508 円	= 42,224 円	
ランニングコスト 削減効果 (毎月)		= 364,336 円	
ランニングコスト削減効果 (年)		= 4,372,032 円	

1日200食の平均的レストランでiCombi Pro 10-1/1を2台稼働させた場合。 iDensityControlを搭載していないユニットと比較。
 * 2016年以前のスチームコンベクションオープンと比較

持続可能性

環境と財布にやさしい



持続可能性は資源消費とコストを削減します。ラショナルでは、エネルギー効率の高い調理とロジスティクス、新基準の省エネ、古くなったユニットの回収は当然のことです。同じく厨房でも、iCombi Proによる持続可能性の実現は当然のこと。従来の厨房器具と比較してエネルギーを節約でき、食材の使用量を抑えます。過剰生産も減り、より健康的に調理できるようになります。

- ➡ **環境に優しくあるために**
環境に配慮しながら、健康的な調理を実現。

rational-online.com/jp/green



テスト済みの製品品質

iCombi Pro – 長期使用に耐えうる 品質を約束します

厨房の日常は、ハードです。だからこそラショナルの蒸気コンベクションオーブンも頑丈に、精緻に製造されています。ドイツで製造されていること、また一人のスタッフが一台のユニットの組み立てに責任持つという原則が根底にあります。つまり、生産に関わる全員が調理システムの品質に全責任を負うということです。これは、製品モデル表示と一緒に、製造に携わったスタッフの名前が記されていることからよくわかります。私たちはサプライヤーにも厳しい要件を課します。そこでは、高い品質基準、継続的な改善、製品の信頼性と長い耐用期間の確保が焦点となります。最も旧型のラショナル製蒸気コンベクションオーブンは40年以上使用されているのも不思議ではありません。

- ➡ **信頼を裏切りません**
毎日の使用に適した、丈夫で耐久性のある、頼りになるパートナーです。

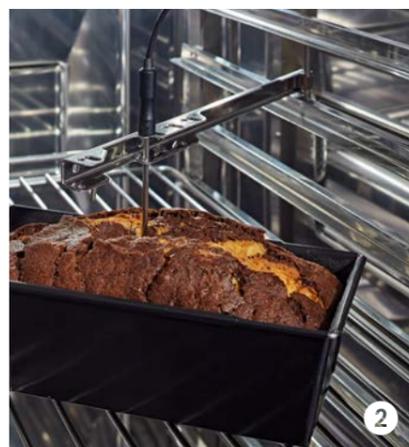
rational-online.com/jp/company



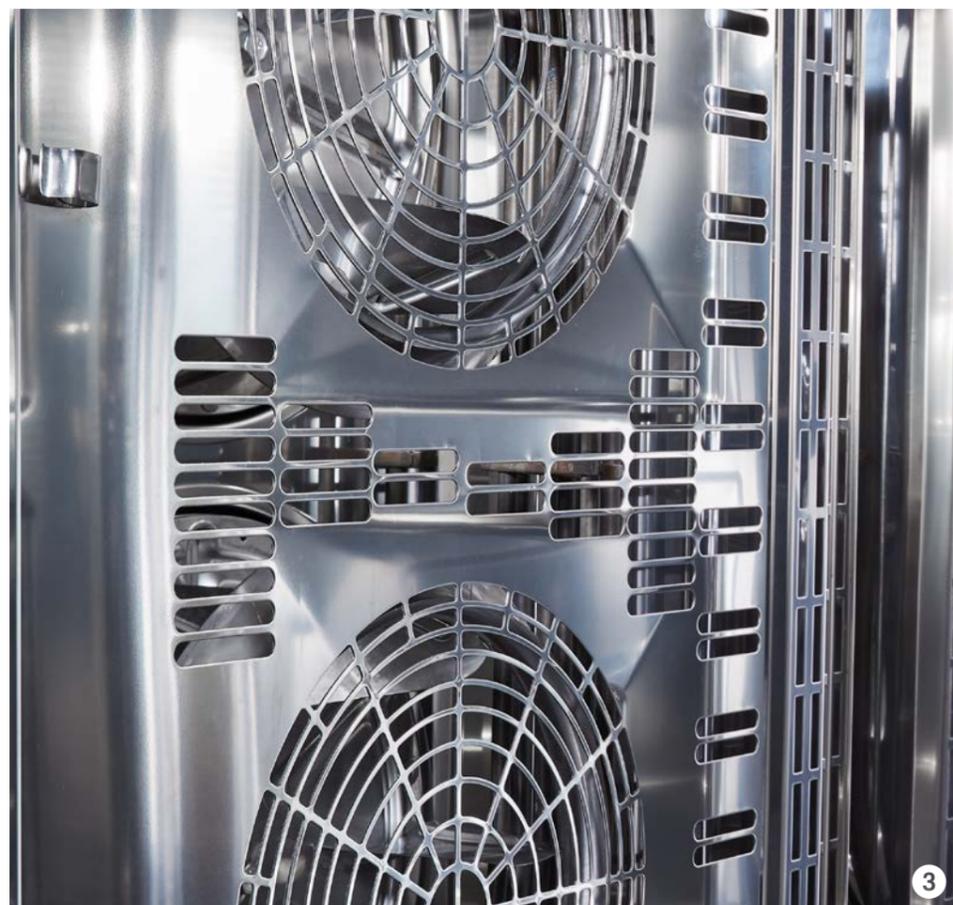
すべてを考慮



1



2



3



4



5



6



7

iCombi Proは、インテリジェンスと技術装備の標準を打ち立てました。

- ① ラック信号付きLED照明
- ② 6点式芯温センサー
- ③ ダイナミック・エアミキシング
- ④ 最大庫内温度は300℃
- ⑤ シャワーあるいはスポットジェットを選択できる統合型ハンドシャワー
- ⑥ スチーム発生器
- ⑦ 3重ガラス扉

さらには、エネルギー消費量表示、床置型ユニット用の新しいシーリング技術、外部アンテナなしのWiFiを装備

成功に欠かせないアイテム

日々の負担、プロの厨房におけるハードな使用にも負けない耐久性 - ラショナルのモバイルオープンラック、グリル・ピザ用プレート、排気フード、ステンレス製ホテルパンはこうした要件を満たします。純正ラショナルアクセサリを使用してこそ、iCombi Proの卓越した性能を完全に活用できます。これで、下揚げされた食品、チキン、ベイクアイテム、グリル野菜などを完璧に調理することが可能になります。ステーキに美しいグリルの焼き目をつけることも可能です。

- ➡ ラショナルの純正アクセサリ
仕上がりが良好であれば、それは考え抜かれたアクセサリの手柄です。

rational-online.com/jp/accessories



iCombi Pro型式一覧

あなたにフィットするのは どのモデルですか？

あなたのニーズにマッチしたパフォーマンスを追求するため、iCombi Proには様々なサイズがあります。20食、それとも2000食？ オープンクッキング？ 厨房のサイズは？ 電気式？ ガス式？ XS？ 20-2/1？ どのモデルがあなたの厨房にマッチしていますか？

オプション、特長、アクセサリーの詳細についてはこちらをご覧ください：
rational-online.com



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
電気式とガス式							
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
目安となる食数	20-80	30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
庫内ラック (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
幅	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
奥行 (ドアハンドル含む)	621 mm	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
高さ	567 mm	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
給水接続	20A	20A	20A	20A	20A	20A	20A
排水接続	DN50 (40A相当)	DN50 (40A相当)	DN50 (40A相当)	DN50 (40A相当)	DN50 (40A相当)	DN50 (40A相当)	DN50 (40A相当)
水圧	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
電気式							
重量	67 kg	99 kg	127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
接続負荷	5.3 kW	10.1 kW	17.5 kW	20.8 kW	34.6 kW	34.5 kW	63 kW
手元開閉器	20A	30A	60A	60A	100A	100A	200A
電源	三相 200 V	三相 200 V	三相 200 V	三相 200 V	三相 200 V	三相 200 V	三相 200 V
消費電力「ホットエアー」	5 kW	9.47 kW	16.64 kW	19.97 kW	33.28 kW	33.28 kW	61.08 kW
消費電力「スチーム」	5 kW	8.32 kW	16.64 kW	19.97 kW	33.28 kW	33.28 kW	49.94 kW
ガス式							
重量		117 kg	155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
接続負荷		0.38 kW	0.75 kW	0.65 kW	1.25 kW	1.2 kW	1.9 kW
手元開閉器		15A	15A	15A	15A	15A	15A
電源		単相 100 V	単相 100 V	単相 200 V	単相 200 V	単相 100 V	単相 200 V
ガス接続		20A	20A	20A	20A	20A	20A
都市ガス 13A/LPG G30*							
最大ガス消費量		13.7 kW/14.1 kW	23.1 kW/23.9 kW	29.4 kW/30.4 kW	42 kW/43.5 kW	44.1 kW/45.7 kW	84 kW/87 kW
ガス消費量「ホットエアー」		13.7 kW/14.1 kW	23.1 kW/23.9 kW	29.4 kW/30.4 kW	42 kW/43.5 kW	44.1 kW/45.7 kW	84 kW/87 kW
ガス消費量「スチーム」		12.6 kW/13 kW	21 kW/21.7 kW	22.1 kW/22.8 kW	42 kW/43.5 kW	39.9 kW/41.3 kW	53.6 kW/55.4 kW

* 適切な操作のために、それぞれの接続流圧を確認してください。
都市ガス 13A： 18~25 mbar (0.261~0.363 psi)、LPG 3BP (G30)： 25~57.5 mbar (0.363~0.834 psi)。
XSならびに20-2/1 (電気式)： については、国際エネルギースタープログラム基準の適合対象ではありません。





「ライブイベントに参加してから、この調理システムを使用することに決めました」

TAMALAカフェバー（キティ、キプロス）のオーナー兼マネージャー、ジョージ・カリス氏

ServicePlus

素晴らしい信頼関係の構築

ラショナルの調理システムと厨房が完璧にフィットするのは、適切なサービスがあればこそ。初回コンサルティング、お試し調理、取り付けから、個別のスタート研修、ソフトウェアアップデート、そしてChefLineや個々のご質問に対応するホットラインまで、ラショナルにはすべてが揃っています。また、Academy RATIONALでさらに続けて研修を受けることも可能です。それと同時に、いつでも認定ラショナル専門販売店に連絡することができます。専門販売店は、調理システムに精通しており、それぞれの厨房に適したものをご紹介します。緊急事態が発生した場合は、世界中のラショナル・サービスが迅速に対応いたします。

➡ ServicePlus

すべては一つの目的のため。お客様が、調理システムから常に最大限を引き出し、アイデアを手に入れること。

rational-online.com/jp/ServicePlus

iCombi ライブ体験

百聞は一見にしかず – ぜひ ご自分でお試しく下さい

理論を十分に学んだ後は、実践の時間 - 自分自身の経験ほど確かなものではありません。RATIONALの調理システムを実践体験し、スマートな機能を直接目で確かめて、このシステムをどのように利用できるかをお試しいただけるイベントが全国各地で開催されていますので、ぜひお気軽にご参加ください。ご質問や活用方法に関する情報については、お電話またはEメールでご連絡ください。さらなる詳細情報、動画、お客様のご意見については、rational-online.comでご覧いただけます。

➡ 今すぐお申し込み

Tel. 03-6316-1188
info@rational-online.jp

rational-online.com/jp/live



株式会社 ラショナル・ジャパン
〒101-0064
東京都千代田区神田猿樂町2-8-8
住友不動産猿樂町ビル1F

Tel. (03) 6316-1188

info@rational-online.jp
rational-online.com

