



RATIONAL



Version marine.

Des lieux de plaisirs
gustatifs flottants.



Une réponse à chaque défi.

2 000 convives, 900 membres d'équipage, c'est monnaie courante sur un navire de croisière. Jusqu'à 1 000 hommes sur la plateforme pétrolière. Une clientèle exclusive et exigeante sur le yacht. Une poignée de chercheurs sur un navire d'expédition. Différentes personnes, différentes nationalités, différents goûts. Mais un point commun : ils veulent tous manger 24h/24. Des plats chauds, froids, du poisson, de la viande, du salé, du sucré. Par tous les temps. C'est pourquoi les équipements de cuisine doivent être à la hauteur de la tâche et flexibles. Et produire de façon intelligente. Avec un système qui réfléchit avec l'utilisateur, est expérimenté, apprend de ses erreurs, n'oublie rien et n'a pas le mal de mer. Qui est à la fois peu encombrant et très productif. Comme l'iCombi Pro et l'iVario Pro.

- **L'objectif**
que vous soyez encore plus productifs et flexibles. Sans perdre de vue la qualité.



Planification et concept. Tout selon vos désirs.

Les concepts tout prêts fonctionnent rarement. Un conseil personnalisé est d'autant plus important. Qui répond à vos questions essentielles. Tout en se concentrant sur vos besoins. Peu importe que vous gériez une flotte de navires, un yacht ou une plateforme pétrolière. Que vous ayez besoin d'aide dans un ou plusieurs domaines. Car ce n'est pas la monotonie quotidienne qui sera la clé de votre réussite, mais la satisfaction de vos convives. Et un standard de qualité élevé. Mise en œuvre cohérente.



Concept gastronomique
RATIONAL élabore votre concept alimentaire en se basant sur les besoins de vos convives et sur votre concept gastronomique global. En travaillant avec vous.



Concept de cuisine
Volume de production ? Modes de préparation ? Personnel qualifié ? Une ou plusieurs cuisines ? Ces facteurs et bien d'autres encore, déterminent le concept de cuisine créé par RATIONAL pour vous. Pour un seul, ou pour 100 bateaux.



Concept de formation
C'est impossible sans un personnel formé. Standardisation, utilisation des appareils, process de production optimisés... les concepts de formation personnalisés de RATIONAL vous préparent à tous les défis quotidiens en cuisine. Y compris à bord de navires.



Concept de service après-vente
RATIONAL travaille dans le monde entier avec des techniciens de maintenance certifiés et propose des contrats de maintenance intéressants adaptés aux besoins de la navigation. C'est ici que l'on définit ce qui correspond à vos besoins.



Concept d'avenir
Un succès aujourd'hui peut devenir un fiasco demain. Pour éviter cela, RATIONAL peut, à votre demande, revoir régulièrement votre offre de plats, vos process de production et proposer, le cas échéant, des changements.

➔ Votre avantage
Des interlocuteurs expérimentés, un conseil personnalisé, une mise en œuvre concrète.

La nouvelle norme.

Moins d'encombrement. Plus de performance.

Une grande promesse. Ce qui peut sembler paradoxal de prime abord, s'avère judicieux si l'on utilise deux systèmes de cuisson intelligents. Avec deux systèmes de cuisson qui couvrent 90 % des applications culinaires classiques. Qui sont intelligents. Et faciles à utiliser. Qui sont conçus pour les grosses quantités. Qui peuvent être utilisés sur des bateaux car la porte de l'enceinte de cuisson peut être fixée, le cadre suspendu sécurisé, les pieds en inox fixés au sol et les appareils de table peuvent être équipés d'une protection anti-choc.

Commandes intuitives

Le nouveau système de commande vous guide à travers le cycle de production grâce à des pictogrammes, des opérations logiques et des indications claires et interactives. Pour permettre à chacun de se mettre au travail directement sans risque d'erreur.

Production efficace des repas

iProductionManager se charge de planifier les cycles de production et affiche le moment optimal pour que les aliments soient préparés simultanément. Des processus de travail simplifiés qui font gagner du temps et de l'énergie.

Partenaire ENERGY STAR®

En matière d'efficacité énergétique, nos appareils ont reçu d'excellentes notes. Dans ce cadre, l'iCombi Pro a été testé par l'un des programmes de certification les plus exigeants.

Bien conçu

Plus de ventilateurs, une géométrie d'enceinte optimisée, une puissance de déshumidification accrue offrent la possibilité d'augmenter la charge jusqu'à 50 %*. Tout en garantissant une qualité d'aliments encore plus optimale. Pour encore plus de productivité. Et une plus grande simplicité d'utilisation.

Nettoyage ultra rapide

Propre en 12 minutes environ. Le nettoyage standard vous fait même économiser 50 %* de temps et de détergent. Une propreté étincelante, des temps d'arrêt réduits, une productivité accrue.

*par rapport au modèle précédent

Rapidité

La fonction optionnelle de cuisson sous pression vous permet de réduire les temps de cuisson jusqu'à 35 %*. La montée en pression et la décompression automatiques font de l'iVario Pro un appareil rapide et confortable.

Gestion efficace de l'énergie

Le système de chauffe iVarioBoost allie puissance, vitesse et précision. Il possède d'importantes réserves de puissance et assure une répartition précise de la chaleur sur toute la surface afin de garantir une cuisson optimale. Jusqu'à 4 fois plus rapide avec jusqu'à 40 % de consommation d'énergie en moins par rapport aux appareils classiques.

Fonctions intelligentes

Qualité de plats élevée sans surveillance, nettoyage simple, production accélérée, flexibilité et efficacité, tels sont les avantages d'un travail moderne avec un système de cuisson intelligent.

Conditions de travail optimales

Avec l'iVario Pro, la cuisine de bord devient ergonomique, efficace et elle permet de ménager ses forces. Idéal pour la journée de travail. Idéal pour la santé.

➔ **Vos avantages**
Pour davantage de productivité, de flexibilité et de sécurité.

Pour que rien ne manque dans votre cuisine. iCombi Pro.

Au fond, l'iCombi Pro n'a qu'une seule mission : fournir un bon résultat constant, de manière fiable. C'est la raison pour laquelle il est doté de nombreuses fonctions intelligentes et convainc par sa productivité, sa simplicité et sa qualité. Il détecte notamment s'il faut préparer 20 ou 200 steaks pour hamburgers et il règle tout automatiquement. Ou il vous aide avec des plans de production optimisés en termes de temps et d'énergie. Par exemple, pour le remplissage optimal du buffet.

➔ L'objectif

Tout est fait pour que vous économisiez du temps, de l'énergie et des matières premières.

rational-online.com/ca/iCombiPro



iCookingSuite 🍳

L'iCombi Pro travaille de façon intelligente de manière à obtenir le résultat souhaité de façon fiable et automatique. Pour cela, les capteurs détectent la taille, la quantité, la coloration et l'état des aliments et adaptent automatiquement les paramètres de cuisson tels que la température, le climat de l'enceinte de cuisson, la vitesse de circulation de l'air et le temps de cuisson. Simplicité d'utilisation. Pour gagner du temps et économiser des matières premières et de l'énergie.

iProductionManager 📋

Le talent d'organisateur. Il sait quels produits peuvent être préparés ensemble, quel est l'ordre idéal et veille à ce qu'un standard défini une fois soit toujours respecté. Optimisé en termes d'énergie ou de temps ? C'est vous qui décidez. Vous maîtrisez tout, sans contrôle, sans surveillance. Pour davantage d'efficacité et de standardisation.

iDensityControl 🇫🇷

iDensityControl, la fonction intelligente de gestion du climat, organise l'interaction entre les capteurs, le système de chauffe, le générateur de vapeur vive et la déshumidification active. Pour que le climat de l'enceinte de cuisson soit toujours parfait. Pour augmenter votre productivité. 100 % de qualité.

iCareSystem ✨

Le système d'entretien et de nettoyage détecte le niveau d'encrassement et propose le niveau de nettoyage et la quantité idéale de produit nettoyant. Il peut même effectuer un nettoyage intermédiaire ultra-rapide en 12 minutes environ. Chaque programme de nettoyage utilise du produit nettoyant sans phosphate et consomme peu d'énergie. Le résultat : une hygiène parfaite et un appareil rapidement prêt à l'emploi.

Une question de performance. À tous points de vue. L'iVario Pro.

Une technologie intelligente qui poche, saute et frit dans un système de cuisson unique. Rapide, mais toujours précis. Chaque aliment est préparé de façon individuelle et pourtant à un prix avantageux. Vous obtenez une qualité incomparable avec peu de personnel. En effet, la cuisine industrielle doit être faite de contrastes pour être rentable. Tout comme le nouvel iVario Pro qui apporte précision, productivité, rapidité et flexibilité dans votre cuisine.

➔ **Pour votre cuisine**
Pour garantir l'effet de surprise avec rapidité et précision.

rational-online.com/ca/iVarioPro



iCookingSuite

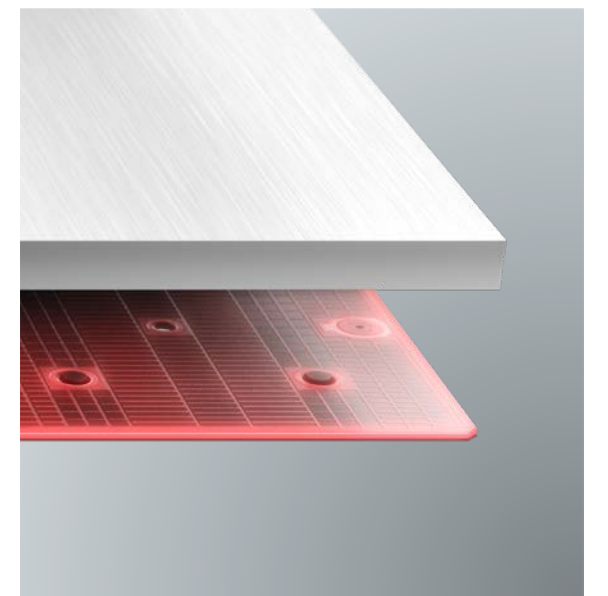
Des réglages intelligents à portée de main. Avec iCookingSuite, l'intelligence de cuisson intégrée à l'iVario. Qui adapte le cycle de cuisson en fonction de chaque aliment, qui fait tout pour atteindre le résultat de cuisson désiré, qui apprend de vous et s'adapte à vos habitudes de cuisson et vous alerte uniquement si votre intervention est requise, pour retourner le steak par exemple. Rien n'accroche et rien ne déborde. Si vous voulez ajouter votre propre touche à vos plats, intervenez durant le processus de cuisson.

iZoneControl

Une grande diversité sur un espace réduit grâce à l'option iZoneControl. Vous pouvez ainsi diviser un fond de cuve en quatre zones que vous pouvez personnaliser au niveau de la taille, de la position et de la forme. Dans une même cuve, vous pouvez donc maintenant préparer les mêmes aliments ou des aliments différents. Simultanément ou en différé, à la même température ou à des températures différentes. À l'aide d'une sonde de température à cœur ou en réglant un temps de cuisson. Toujours sans surveillance, sans équipement de cuisson supplémentaire et sans gaspiller d'énergie.

iVarioBoost

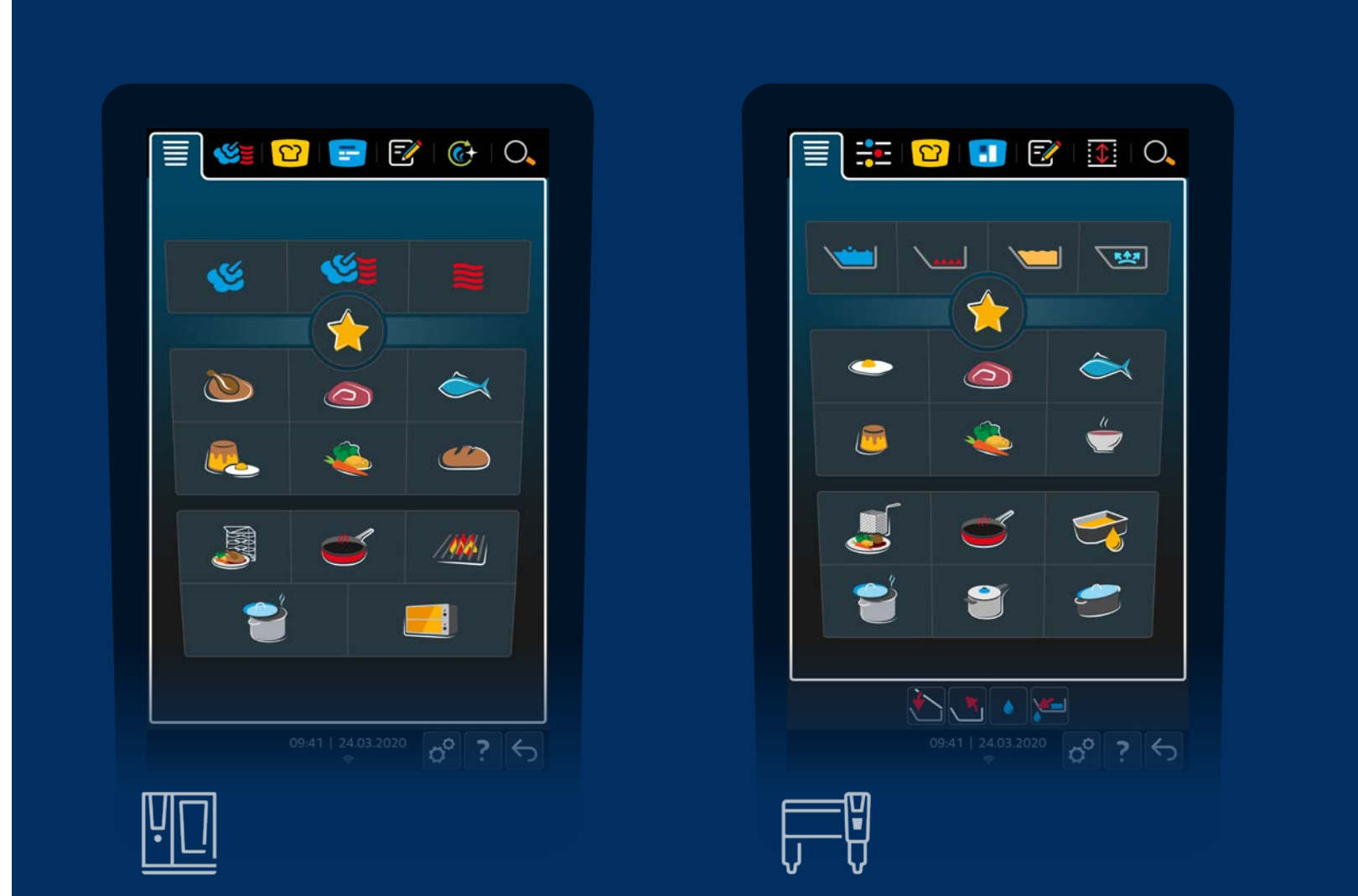
La combinaison des éléments de chauffe en céramique et du fond de cuve ultra puissant, réactif et résistant aux rayures pour un rendement élevé, une vitesse exceptionnelle et une répartition uniforme de la chaleur. Le système intégré de gestion de l'énergie iVarioBoost consomme jusqu'à 40 % d'énergie en moins que les appareils de cuisson classiques. Mais possède tout de même des réserves de puissance colossales. Pour saisir rapidement de grandes quantités d'aliments et pour éviter que la température ne chute lors de l'ajout d'aliments surgelés.





La diversité est un travail difficile. Que deux appareils se partagent.

Matin, midi, soir. Buffet, bar, snack de minuit, restauration d'entreprise. Et entre deux repas, encore un snack, une part de gâteau, une pizza. Le service en cuisine n'a pas de pause, il doit toujours être parfait. D'où l'importance d'une mise en place de qualité et bien pensée. Avec des systèmes de cuisson qui libèrent des activités routinières, qui produisent la même qualité constante, encore et encore, et qui travaillent intelligemment grâce à iCookingSuite. Comme l'iVario Pro notamment pour les pâtes, le ragoût, les crèmes. Sans accrocher, sans déborder et avec une précision hors du commun. Ou l'iCombi Pro. Pour les gratins, les rôtis et les légumes.

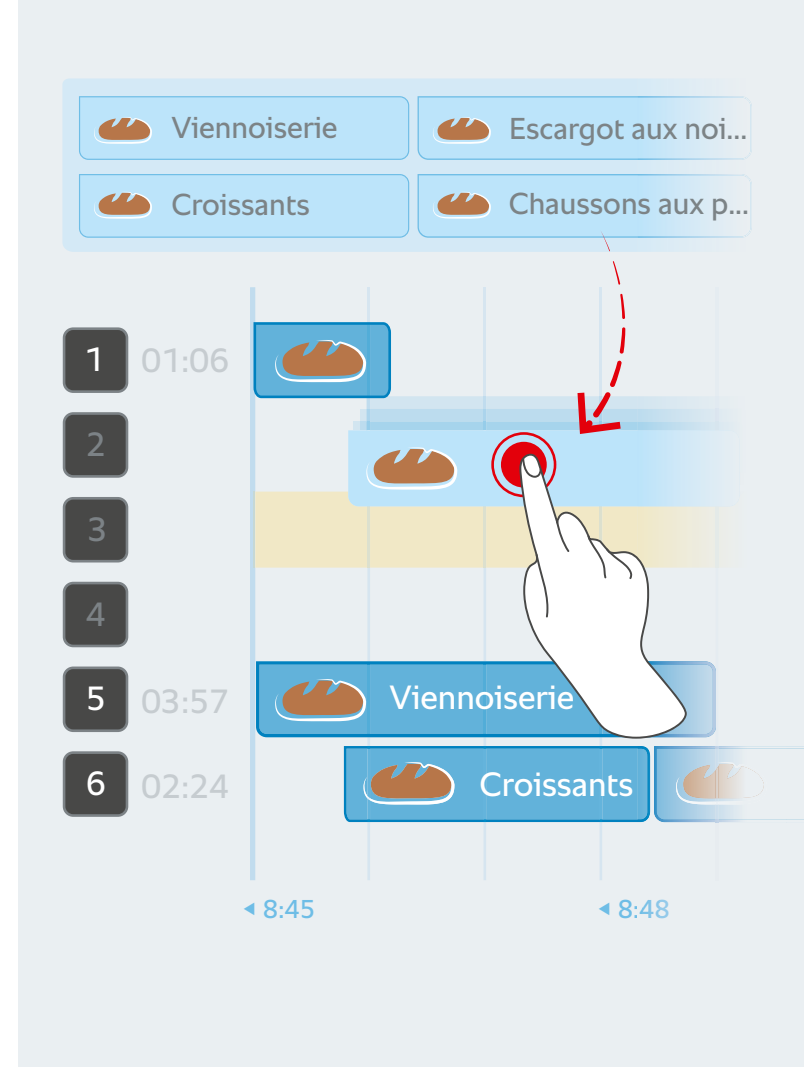


Concept d'utilisation

L'iCombi Pro et l'iVario Pro ont le même concept d'utilisation intuitif. Les manipulations des deux appareils sont rapidement assimilées.

➔ Résultat

Productivité élevée, standard de qualité élevé. Peu importe qui utilise les appareils.



Pour bien commencer la journée.

Pour vos convives et votre personnel.

Varié, sain, froid, chaud, tel est le petit-déjeuner idéal. Il doit être délicieux et marquer l'esprit de vos hôtes. Votre défi : ne pas présenter trop ni trop peu de plats sur le buffet et ne proposer que des aliments frais, croustillants et d'une consistance parfaite. De préférence, pendant plusieurs heures. Cela semble demander beaucoup d'efforts, mais ce n'est pas le cas. En effet, les pancakes, le bacon et le pain perdu peuvent être mis dans l'iCombi Pro en même temps. Ou des tomates grillées et des pommes de terre. Ou différentes variétés de petits pains. L'iProductionManager vous dit quels aliments peuvent être associés lors de la cuisson, règle les process de production et vous alerte uniquement pour le chargement et le déchargement.

- ➔ **Dans un seul but**
Une grande diversité d'une qualité irréprochable, avec un minimum d'efforts. Autrement dit : un maximum de productivité.

Paniers

Avec iCombi Pro, vous pouvez servir des plats d'une qualité toujours identique. Sans effort, même avec un personnel peu formé. L'appareil propose différents paniers de cuisson et affiche à l'écran quels aliments peuvent être associés lors de la cuisson. Appuyez sur le panier souhaité pour la production, par ex. « petit-déjeuner », sur l'écran, glissez les aliments sur le niveau, chargez l'iCombi Pro et l'appareil démarre.



Varié. Bon.

Pour que vous réalisiez tous vos souhaits avec le service à la carte.

Les exigences du service à la carte : Ce doit être varié, bon, parfaitement prêt. Pour y parvenir, les processus doivent être bien conçus et vous devez réagir avec flexibilité. Notamment en dissociant systématiquement la production et le service. Et tout en garantissant la qualité. Par exemple, avec la cuisson sous vide dans l'iVario Pro. Ou avec le Finishing dans l'iCombi Pro : dresser les assiettes à froid, conserver les aliments refroidis et ne les faire chauffer que lorsque la commande est prête à être servie. En parallèle, vous pouvez préparer le steak à la minute dans l'iVario Pro.



➔ Vos avantages

Un standard de qualité élevé, une grande flexibilité, pas de surproduction. Pour garder le contrôle.



Chargez l'iCombi Pro, sélectionnez un programme, au bout de 12 minutes maximum, les assiettes sont prêtes à être servies.

Montrez ce que vous savez faire pour un banquet. Assiette après assiette.

400 clients, 3 menus au choix, servis au même moment. Avec Finishing. Vous préparez les aliments en toute tranquillité, indépendamment de l'heure de l'événement. Vous dressez à froid sur assiette et vous conservez le tout au frais. Vous avez maintenant du temps à consacrer à vos affaires courantes. Juste avant le service, toutes les assiettes sont amenées en même temps à la température idéale dans l'iCombi Pro. Et cela fonctionne de la même manière avec plusieurs milliers de repas. Avec une qualité toujours identique. Toujours selon le standard que vous avez défini. Car l'iCombi Pro effectue tous les réglages seul et ne vous avertit que pour charger et décharger les plats.



➔ **Pour que chaque banquet soit une réussite**
Sans stress. Sans frais de personnel supplémentaire. Avec une grande qualité.



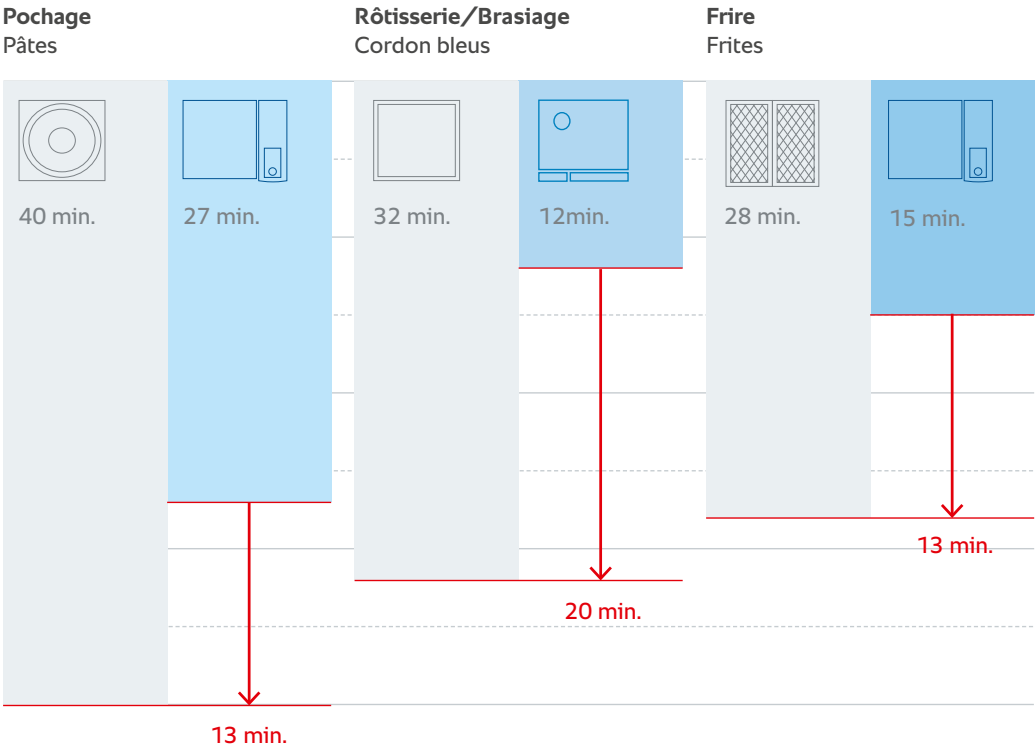
Développement durable.

Bon pour l'environnement et le portefeuille.

Faites-vous une idée des économies que vous pouvez réaliser en intégrant un ou plusieurs iCombi Pro et iVario Pro. Il s'agit d'un gain de place considérable et d'une réduction importante du nombre d'appareils, devenus inutiles : la cuisine est jusqu'à 60 % plus petite. Il s'agit de coûts d'investissement : les deux systèmes de cuisson couvrent jusqu'à 90 % des applications culinaires courantes et rendent ainsi une multitude d'appareils superflus. Il s'agit de l'environnement : production durable et faible consommation d'énergie des systèmes de cuisson d'une part. Réduction de la surproduction, de la consommation de matière grasse, du temps de travail et de la surface, d'autre part. Tout cela réuni, constitue un gros avantage pour votre budget et pour l'environnement.

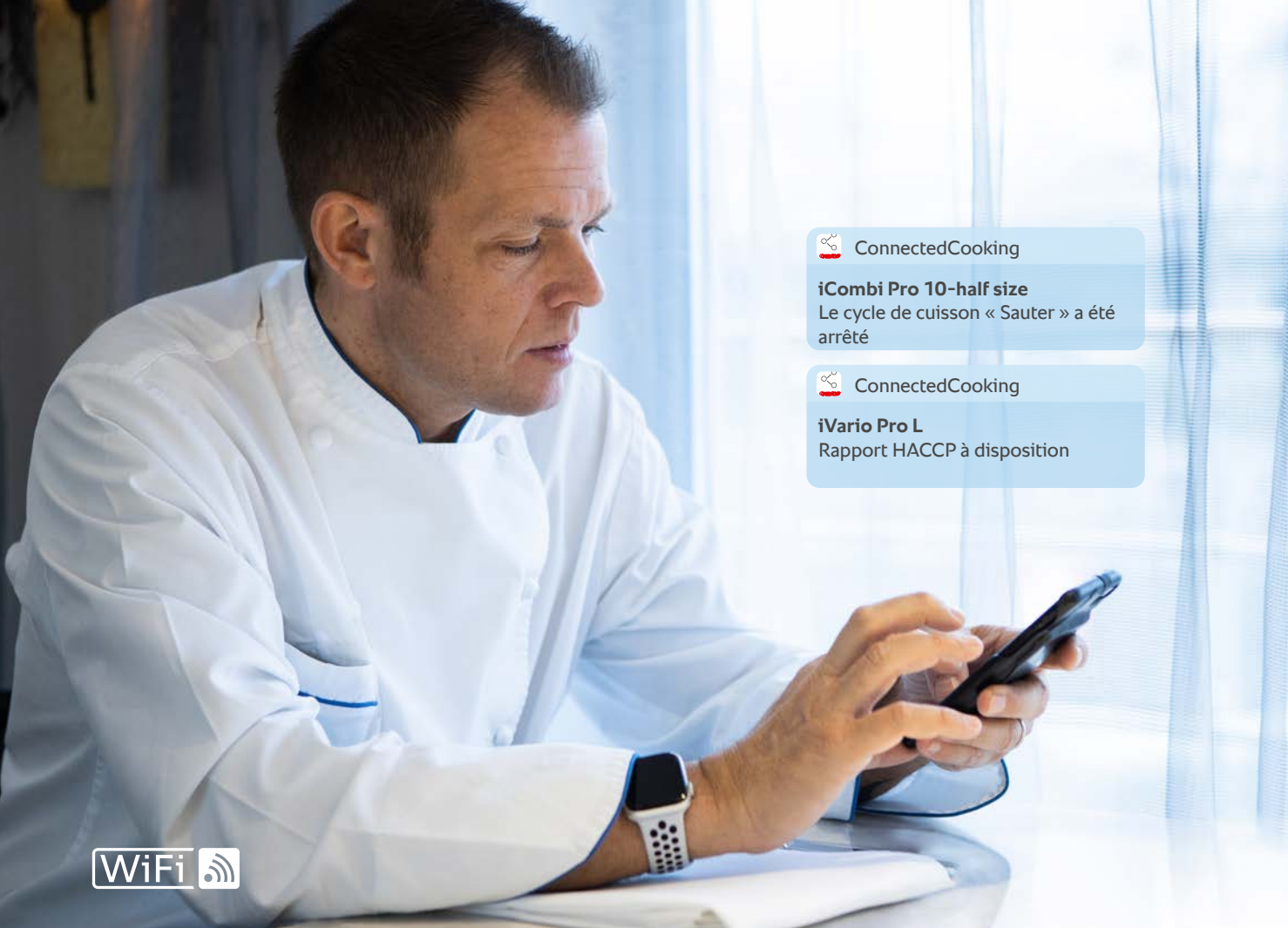


➔ **Dans l'intérêt du bilan**
Pour réaliser d'importantes économies. Et réduire votre consommation d'énergie et d'eau.



Gain de place
L'iCombi Pro et l'iVario Pro remplacent de nombreux appareils culinaires classiques tels que les sauteuses, marmites et friteuses. Vous pouvez donc prévoir une cuisine plus petite et réserver davantage d'espace aux convives.

Gain de temps
Le préchauffage rapide de l'iVario Pro, et l'absence de surveillance de l'iCombi Pro offrent un énorme gain de temps pour la production de 80 repas.



ConnectedCooking.

Tout est à portée de main,
tout est sous contrôle.

➔ ConnectedCooking

La puissance de la digitalisation
par RATIONAL. Pour garder
toujours tout à portée de main.

[rational-online.com/ca/
ConnectedCooking](http://rational-online.com/ca/ConnectedCooking)

La mise en réseau progresse, tout est numérisé et harmonisé. Tout comme avec ConnectedCooking de RATIONAL. Transferts de recettes, contrôle des appareils, données d'hygiène, mises à jour des logiciels, accès à distance au service après-vente, la solution sécurisée de mise en réseau vous permet de régler tous les problèmes depuis votre bureau. Pour tous les appareils connectés. En outre, vous pouvez consulter et enregistrer les données HACCP de tous les appareils. Les recettes sont transférées vers les appareils d'un simple clic. Il vous suffit d'avoir un PC, un smartphone ou une tablette. Une mise en réseau plus simple que cela, c'est impossible.



Qualité marine certifiée.

Ils sont très polyvalents et robustes.
Pour de nombreuses années.

Le quotidien dans une cuisine de bord : un dur labeur. C'est la raison pour laquelle les systèmes de cuisson RATIONAL sont extrêmement robustes et parfaitement adaptés aux exigences des installations utilisées en pleine mer. Il est notamment possible de souder les pieds en inox de l'iCombi Pro et de l'iVario Pro sur le sol du bateau ou de les fixer pour empêcher les systèmes de cuisson de glisser et de basculer. L'iCombi Pro est également équipé d'un dispositif de blocage de porte, d'une grille de protection anti-choc de la porte et de rails d'insertion modifiés qui assurent une sécurité supplémentaire. En plus de la fabrication soignée de chaque système de cuisson. C'est la raison pour laquelle les systèmes de cuisson version marine sont homologués par la DNV GL et conformes aux directives USPHS.

➔ Adaptés au milieu marin

Parce que la sécurité et la
production continue sont
primordiales dans une cuisine
de bord, y compris lorsque la
mer est agitée.



Liste des modèles.

Quel système de cuisson peut-on installer sur un bateau ?

20 ou 2 000 repas ? Cuisine centrale ? Cuisines satellites ? Cuisine ouverte ? Des régimes alimentaires spécifiques ? iCombi Pro ? iVario Pro ? Ou les deux ? Quelle solution est la mieux adaptée à vos besoins ?

Vous trouverez toutes les informations relatives aux options, aux équipements, aux accessoires et aux caractéristiques techniques sur le site : rational-online.com



iCombi Pro	XS	6-half size	10-half size	6-full size	10-full size	20-half size	20-full size
	Version électrique	Version électrique et gaz	Version électrique et gaz	Version électrique et gaz	Version électrique et gaz	Version électrique et gaz	Version électrique et gaz
Capacité	4 × sheet pans 13" × 18 1/2" 3 × steam pans 12 3/4" × 14" × 2 1/2" 3 × 2/3 GN	6 × half sheet pans 13" × 18" 6 × steam pans 12 3/4" × 20 7/8" 6 × 1/1 GN / 12 × 1/2 GN	10 × half sheet pans 13" × 18" 10 × steam pans 12 3/4" × 20 7/8" 10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN	6 × full sheet pan 18" × 26" 12 × steam pans 12 3/4" × 20 7/8" 6 × 2/1 GN / 12 × 1/1 GN	10 × full sheet pans 18" × 26" 20 × steam pans 12 3/4" × 20 7/8" 10 × 2/1 GN / 20 × 1/1 GN	20 × half sheet pans 13" × 18" 20 × steam pans 12 3/4" × 20 7/8" 20 × 1/1 GN / 40 × 1/2 GN	20 × full sheet pans 18" × 26" 40 × steam pans 12 3/4" × 20 7/8" 20 × 2/1 GN / 40 × 1/1 GN
Nombre de couverts par jour	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Enfournement longitudinal (GN)	1/2, 2/3, 1/3 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN	2/1, 1/1, 2/4 GN	2/1, 1/1, 2/4 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN	2/1, 1/1, 2/4 GN
Largeur	25 3/4" (655 mm)	33 1/2" (850 mm)	33 1/2" (850 mm)	42 1/4" (1,072 mm)	42 1/4" (1,072 mm)	34 1/2" (877 mm)	42 5/8" (1,082 mm)
Profondeur (poignée de porte incluse)	24 1/2" (621 mm)	33 1/8" (842 mm)	33 1/8" (842 mm)	41" (1,042 mm)	41" (1,042 mm)	36" (913 mm)	44" (1,118 mm)
Hauteur	23 3/8" (594 mm)	31 5/8" (804 mm)	41 7/8" (1,064 mm)	31 5/8" (804 mm)	41 7/8" (1,064 mm)	73 3/4" (1,872 mm)	73 3/4" (1,872 mm)



iVario	2-XS	2-S	L	XL
Nombre de couverts	30 and up	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Volume utile	2 × 4.5 gal (2 × 17 litre)	2 × 6.5 gal (2 × 25 litre)	26.0 gal (100 litre)	40.0 gal (150 litre)
Surface de cuisson	2 × 2/3 GN (2 × 201 in²) (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 294 in²) (2 × 19 dm²)	2/1 GN (604 in²) (39 dm²)	3/1 GN (914 in²) (59 dm²)
Largeur	43 1/4" (1,100 mm)	43 1/4" (1,100 mm)	40 1/2" (1,030 mm)	53 3/4" (1,365 mm)
Profondeur	29 3/4" (756 mm)	36 7/8" (938 mm)	35 1/4" (894 mm)	35 1/4" (894 mm)
Hauteur (incl. table de soubassement/soubassement)	19 1/8" (42 1/2") 485 (1,080 mm)	19 1/8" (42 1/2") 485 mm (1,080 mm)	23 7/8" (42 1/2") 608 mm (1,078 mm)	23 7/8" (42 1/2") 608 mm (1,078 mm)
Options				
Cuisson sous pression	—	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cuisson basse température (cuisson de nuit, sous vide, confisage)	○	●	●	●

● Standard ○ en option





Formation avec RATIONAL.

Pour que la nouvelle cuisine soit un succès.

Les systèmes iCombi Pro et iVario Pro sont auto-explicatifs et faciles à utiliser sans se tromper, après un court temps d'adaptation, y compris pour le personnel non qualifié. En fonction de votre propre concept alimentaire ou d'un concept établi avec RATIONAL, les chefs RATIONAL forment vos collaborateurs de façon à ce que tout fonctionne parfaitement et que vous obteniez exclusivement le résultat souhaité.

- ➔ **Pour votre succès**
Une formation personnalisée, un concept « Train the Trainer » (former le formateur), des collaborateurs motivés, des clients satisfaits.



- › Dubaï (Émirats arabes unis)
- › Gênes (Italie)
- › Hambourg (Allemagne)
- › Miami (États-Unis)
- › Nantes (France)
- › Shanghai (Chine)
- › Singapour
- › Turku (Finlande)

Service RATIONAL de maintenance des appareils version marine.

Votre partenaire en haute mer.

Grâce au service maritime personnalisé, l'installation du système de cuisson RATIONAL sur votre bateau est une affaire qui marche : un vaste réseau de techniciens de maintenance dédiés à la navigation, un système d'identification automatique (AIS) qui permet de transmettre des informations en temps réel et assure un service rapide à bord, une formation au dépannage pour les personnels navigants techniciens de maintenance, un diagnostic et une réparation en mer, des programmes de maintenance qui garantissent le fonctionnement optimal des systèmes de cuisson et l'application RATIONAL dédiée au TechAssistant app maritime et qui propose des modes d'emploi, des schémas électriques et des informations importantes pour garantir un dépannage rapide.

- ➔ **Hotline internationale pour la maintenance des appareils version marine**
24h/24 et 5 jours par semaine
Tél. +49 8191 327-8888
marine.service@rational-online.com

RATIONAL Canada Inc.
6950 Creditview Rd.
Bureau 1
Mississauga (Ontario)
L5N 0A6 Canada

Tél. +1 877 728 4662
Télec. +1 905 567 2977

info@rational-online.ca
rationalcanada.com

