

iCombi Pro / iCombi Classic



## **Gamme MarineLine.**

Une cuisson sûre même par mer houleuse.



## Gamme MarineLine.

# Adapté même par mer agitée.

Chaque cuisine de bord, que ce soit sur un navire, un yacht ou une plateforme pétrolière, doit disposer d'un système de cuisson fiable, flexible et efficace offrant toujours des résultats d'une qualité irréprochable.

Les systèmes de cuisson de la gamme MarineLine sont à la hauteur des exigences élevées du milieu marin. Outre la sécurité dans la cuisine de bord, lors du développement de ces systèmes, l'accent a été mis sur la production sans interruption, y compris en cas de mer houleuse. La gamme MarineLine de RATIONAL est certifiée par la Lloyd germanique de réputation mondiale et répond aux exigences d'hygiène les plus strictes de l'USPHS (service de santé publique des États-Unis). La gamme MarineLine est disponible pour tous les iCombi Pro, iCombi Classic ainsi que pour les Combi-Duo en version électrique.

### ❶ Table de soubassement maritime types XS 6-2/3 – 10-2/1

Le système de cuisson est vissé sur la table de soubassement dont les pieds en acier inoxydable peuvent, à leur tour, être vissés ou soudés au sol où à la table. Le système de cuisson est ainsi fixé et ne peut pas glisser ni basculer.

#### Hauteur d'appareils avec pieds à fixer, pouvant être commandée :

- › Table de soubassement I ou table de soubassement I pour Combi-Duo
- › Table de soubassement II ou table de soubassement II norme boulanger
- › Table de soubassement III
- › Table de soubassement IV

### ❷ Système anti-basculement pour les types 20-1/1, 20-2/1 et pour Combi-Duo

Pour les appareils standards, les pieds en inox peuvent être soudés directement au sol du bateau ou fixés à l'aide de kits de fixation empêchant tout glissement et basculement.

Pour le Combi-Duo, le système de cuisson du bas est vissé sur une table de soubassement qui peut, elle-même, être vissée ou soudée au sol.

Le module Combi-Duo comporte des points de fixation permettant de fixer les systèmes de cuisson aux parois du bateau. Les systèmes de cuisson sont ainsi fixés et ne peuvent pas glisser ni basculer.

#### Cette option comprend :

- › Des appareils sur pieds avec pieds en inox
- › Un kit de fixation
- › Une table de soubassement Combi-Duo avec fixation

### ❸ Dispositifs de blocage de la porte

Le dispositif de blocage de la porte facilement ajustable atténue les mouvements d'ouverture et de fermeture de la porte de l'enceinte de cuisson et maintient la porte lorsque celle-ci est ouverte. Y compris par forte houle. Grâce à son design plat, le dispositif de blocage de la porte ne dépasse pas sur le profil de l'appareil et peut donc également être utilisé avec des systèmes de cuisson Combi-Duo.

#### Cette option comprend :

- › Dispositif de blocage de la porte

### ❹ Cadres suspendus et chariots d'enfournement avec système de sécurisation pour accessoires gastronomique

Un système de blocage spécial sur les rails d'insertion des cadres suspendus et un arceau de fixation sur le chariot d'enfournement sécurisent les accessoires contre tout glissement. En outre, les chariots d'enfournement et cadres suspendus ne présentent aucun raccord et sont donc conformes aux exigences strictes de l'USPHS. Cela garantit une utilisation sûre et hygiénique des appareils en mer.

#### Cette option comprend :

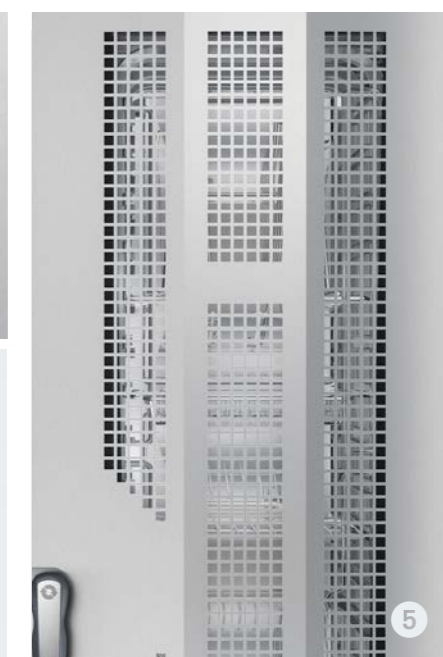
- › Un chariot d'enfournement et un cadre suspendu pour la gamme MarineLine

### ❺ Protection anti-choc de la porte (en option)

La vitre extérieure de la porte de l'enceinte de cuisson peut également être protégée des dommages par une grille de protection anti-choc de la porte, en option. La visibilité à l'intérieur de l'enceinte de cuisson reste optimale même lorsque la porte est fermée.

#### Cette option comprend :

- › Grille de protection anti-choc de la porte



## Disponibilité pour les systèmes de cuisson RATIONAL

iCombi Pro / iCombi Classic / CombiMaster Plus XS	Type d'énergie	Gamme MarineLine (dispositif de blocage de porte, cadre suspendu pour bateau)	Gamme MarineLine (dispositif de blocage de la porte, pieds en acier inoxydable, chariot d'enfournement pour bateau)	Grille de protection anti-choc de la porte
Type XS 6-2/3	Version électrique	●	–	–
Combi-Duo XS 6-2/3	Version électrique	●	–	–
Types 6-1/1, 10-1/1	Version électrique	●	–	○
Types 6-2/1, 10-2/1	Version électrique	●	–	○
Combi-Duo 6-1/1 sur 6-1/1 ou 6-1/1 sur 10-1/1	Version électrique	●	–	○
Combi-Duo 6-2/1 sur 6-2/1 ou 6-2/1 sur 10-2/1	Version électrique	●	–	○
Type 20-1/1	Version électrique	–	●	○
Type 20-2/1	Version électrique	–	●	○

● Disponible / – non disponible / ○ À commander séparément

## Disponibilité des tables de soubassement RATIONAL pour la gamme MarineLine

iCombi Pro / iCombi Classic / CombiMaster Plus XS	Table de soubassement XS standard	Table de soubassement I avec fixation	Table de soubassement II avec fixation	Table de soubassement III avec fixation	Table de soubassement IV avec fixation
Type XS 6-2/3	●	–	●	–	–
Combi-Duo XS 6-2/3	●	–	●	–	–
Types 6-1/1, 10-1/1	–	●	●	●	●
Types 6-2/1, 10-2/1	–	●	●	●	●
Combi-Duo 6-1/1 sur 6-1/1 ou 6-1/1 sur 10-1/1	–	●	–	–	–
Combi-Duo 6-2/1 sur 6-2/1 ou 6-2/1 sur 10-2/1	–	●	–	–	–
Type 20-1/1	–	–	–	–	–
Type 20-2/1	–	–	–	–	–

● Disponible / – non disponible

## Reconnu au niveau international



**RATIONAL France S.A.S.**  
4 Rue de la Charente – BP 52  
68271 Wittenheim Cedex  
France

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82  
Fax +33 (0)3 89 57 05 54

info@rational-france.fr  
rational-online.com

