

iCombi Pro / iCombi Classic



# Abluft und Kondensationshauben.

Für ein angenehmes Arbeitsklima.



## Abluft- und Kondensationshauben.

# Reduzieren lästige Dämpfe in der Küche.

RATIONAL-Abluft- und Kondensationshauben gewährleisten jederzeit und überall ein angenehmes Arbeitsklima. Auf diese Weise ist die Erfüllung geltender Vorschriften und Normen sicher gestellt und ein fehlerfreies, angenehmes Arbeiten möglich.

Besonders in Räumen in denen Dämpfe und Qualm störend sind, bietet RATIONAL mit der jeweiligen Abluft- und Kondensationshaube die beste Lösung.

Perfekt abgestimmt auf iCombi Pro und iCombi Classic werden sie vor allem im Frontcooking, bei Banketten, in Bäckereien und Imbissen eingesetzt.

### 1 Dunstabzugshaube

Dämpfe aus dem Garraum werden kontinuierlich nach außen abgeleitet (ohne Kondensationstechnologie). Die Absaugleistung wird situationsabhängig angepasst, zum Beispiel beim Öffnen der Garraumtür. Die Installation ist einfach und auch nachträglich möglich. Zum Abführen der Dämpfe ist ein Außenanschluss erforderlich.

#### Sicherheitshinweise:

- › Bei Tischgeräten Typen 6-1/1, 6-2/1 wird die Installation auf einem erhöhten Untergestell II oder III empfohlen.
- › Die Ablufthaube ist nicht für Typ XS 6-2/3 und Standgeräte Typen 20-1/1 und 20-2/1 verfügbar.

### 2 UltraVent

Die UltraVent bindet austretende Dämpfe dank ihrer Kondensationstechnologie. Ein Außenanschluss oder die Erweiterung einer bestehenden Abluftanlage ist für diese Umlufthaube nicht erforderlich. Die Installation der Haube ist einfach und jederzeit nachträglich möglich.

#### Sicherheitshinweis:

- › Bei Tischgeräten Typen 6-1/1, 6-2/1 wird die Installation auf einem erhöhten Untergestell II oder III empfohlen.

### 3 UltraVent Plus

Zusätzlich zur Kondensationstechnologie der UltraVent ist die UltraVent Plus mit einer speziellen Filtertechnik ausgestattet. Dadurch werden sowohl Dämpfe gebunden und kondensiert als auch lästiger Qualm reduziert, wie er beim Grillen und Braten entsteht. RATIONAL-Kochsysteme können so auch an sensiblen Orten, z.B. im Frontbereich, installiert werden. Die Installation ist einfach und jederzeit problemlos nachrüstbar. Ein Außenanschluss oder die Erweiterung der bestehenden Abluftanlage ist nicht erforderlich.

#### Besonderheit:

- › Minimierung von Qualm dank spezieller Filtertechnik mit Vorfilter und HEPA H13-Hauptfilter

#### Sicherheitshinweis:

- › Bei Tischgeräten Typen 6-1/1, 6-2/1 wird die Installation auf einem erhöhten Untergestell II oder III empfohlen.

### 4 Alle Dunstabzugs- und Kondensationshauben enthalten:

- › Zeitloses und modernes Design
- › Leicht zu reinigender Frontaufbau inklusive abnehmbarer Hutze
- › Situationsabhängige Anpassung der Absaugleistung, z.B. bei Öffnung der Tür durch intelligente, stufenlose Regelung des Lüfters

#### Hinweis:

- › Bei Installation der RATIONAL-Abluft- und Kondensationshauben auf Kochsysteme mit Linksanschlag kann die Abzugsleistung aus dem Türbereich eingeschränkt sein.



## Verfügbarkeit für RATIONAL-Kochsysteme

iCombi Pro / iCombi Classic / CombiMaster Plus XS	Energieart	Dunstabzugs- haube	UltraVent	UltraVent Plus
Typ XS 6-2/3	Elektro	–	•	•
Combi-Duo XS 6-2/3	Elektro	–	•	•
Typen 6-1/1, 10-1/1	Elektro	•	•	•
Typen 6-2/1, 10-2/1	Elektro	•	•	•
Combi-Duo 6-1/1 auf 6-1/1 oder 6-1/1 auf 10-1/1	Elektro	•	•	•
Combi-Duo 6-2/1 auf 6-2/1 oder 6-2/1 auf 10-2/1	Elektro	•	•	•
Typ 20-1/1	Elektro	–	•	–
Typ 20-2/1	Elektro	–	•	–

• Verfügbar / – nicht Verfügbar

International geprüft



kiwa



### RATIONAL Deutschland GmbH

Siegfried-Meister-Straße 1  
86899 Landsberg am Lech  
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387

Fax +49 8191 327-231

info@rational-online.com

rational-online.com

