

iCombi Pro / iCombi Classic



## **Hottes d'extraction et à condensation.**

Pour un climat de travail agréable.



## Hottes d'extraction et à condensation.

# Réduire les vapeurs inconfortables en cuisine.

Les hottes d'extraction et à condensation de RATIONAL garantissent un climat de travail agréable partout et à tout moment. Ceci garantit le respect des règles et normes en vigueur et permet de travailler dans un climat agréable et sans commettre d'erreurs.

Les hottes d'extraction ou à condensation de RATIONAL offrent une solution parfaite pour les locaux où les vapeurs et les fumées sont particulièrement gênantes.

Parfaitement adaptées à l'iCombi Pro et l'iCombi Classic, elles sont principalement utilisées en cuisine ouverte, lors de banquets, en boulangeries et en boutiques.

### ❶ Hotte intégrée

Les vapeurs issues de l'enceinte de cuisson sont continuellement évacuées vers l'extérieur (sans technologie de condensation). La puissance d'aspiration est adaptée en fonction de la situation, par exemple à l'ouverture de la porte de l'enceinte de cuisson. L'installation est simple et peut également être effectuée ultérieurement. Un raccordement extérieur est nécessaire pour l'évacuation des vapeurs.

#### Consignes de sécurité :

- › Pour les appareils de table de types 6-1/1, 6-2/1, il est recommandé d'effectuer l'installation sur une table de soubassement II ou III surélevée.
- › La hotte d'extraction n'est pas disponible pour les appareils de type XS 6-2/3 ni pour les appareils sur pieds de types 20-1/1 et 20-2/1.

### ❷ UltraVent

L'UltraVent collecte les vapeurs sortantes grâce à sa technologie de condensation. Grâce à cette hotte, il n'est pas nécessaire d'installer un raccordement extérieur ou d'étendre le système d'évacuation de l'air existant. L'installation de la hotte est simple et peut être effectuée ultérieurement.

#### Consigne de sécurité :

- › Pour les appareils de table de types 6-1/1, 6-2/1, il est recommandé d'effectuer l'installation sur une table de soubassement II ou III surélevée.

### ❸ UltraVent Plus

Outre la technologie de condensation de l'UltraVent, l'UltraVent Plus est également équipée d'une technique de filtration spéciale. Cette technique permet non seulement de collecter et de condenser les vapeurs, mais aussi de réduire les fumées inconfortables qui se dégagent notamment lorsque vous grillez ou rôtissez des aliments. Les systèmes de cuisson RATIONAL peuvent ainsi même être installés dans des lieux sensibles tels que dans une cuisine ouverte. L'installation est simple et modifiable ultérieurement à tout moment. L'installation d'un raccordement extérieur ou l'extension du système d'évacuation de l'air existant n'est pas nécessaire.

#### Particularité :

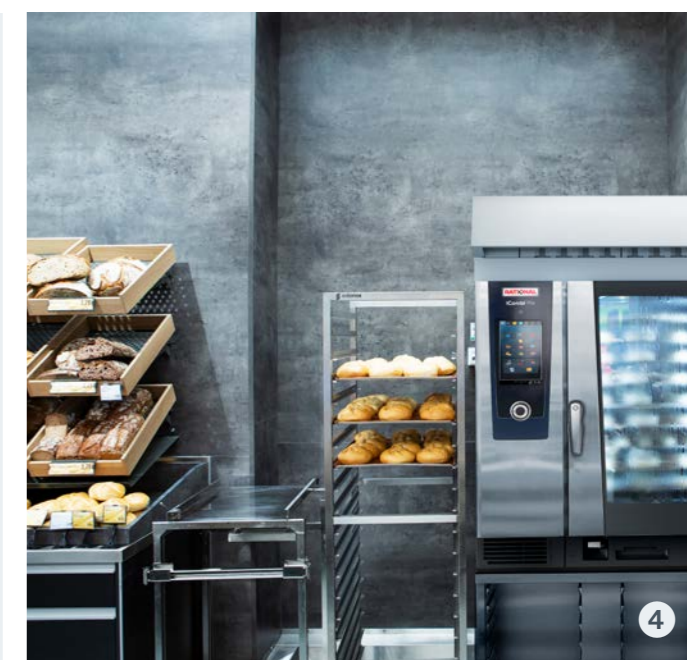
- › Réduction considérable de la fumée grâce à une technique de filtration spéciale avec un préfiltre et un filtre principal HEPA H13
- #### Consigne de sécurité :
- › Pour les appareils de table de types 6-1/1, 6-2/1, il est recommandé d'effectuer l'installation sur une table de soubassement II ou III surélevée.

### ❹ Toutes les hottes intégrées et à condensation se caractérisent par :

- › Un design intemporel et moderne
- › Un auvent facile à nettoyer et un capot amovible
- › Une adaptation de la puissance d'aspiration en fonction de la situation, p.ex. à l'ouverture de la porte, par un réglage intelligent et continu du ventilateur

#### Informations :

- › En cas d'installation des hottes d'extraction et à condensation RATIONAL sur des systèmes de cuisson avec ferrage de porte à gauche, la puissance d'aspiration au niveau de la porte peut être limitée.



## Disponibilité pour les systèmes de cuisson RATIONAL

iCombi Pro / iCombi Classic / CombiMaster Plus XS	Type d'énergie	Hotte intégrée	UltraVent	UltraVent Plus
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

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

