

iCombi Pro / iCombi Classic



Вытяжные и конденсационные вытяжные зонты.

Для приятной рабочей
атмосферы.



Вытяжные и конденсационные вытяжные зонты.

Уменьшают количество испарений на кухне.

Вытяжные и конденсационные вытяжные зонты RATIONAL в любом месте и в любое время обеспечивают приятную рабочую атмосферу. Они гарантируют соблюдение действующих предписаний и стандартов, а также комфортные условия труда.

Вытяжной и конденсационный вытяжной зонт RATIONAL является идеальным решением в первую очередь для помещений, в которых дым и чад мешают работе.

Прекрасно сочетается с аппаратами iCombi Pro и iCombi Classic, они используются главным образом в ресторанах с открытой кухней, на банкетах, в пекарнях и закусочных.

1 Вытяжной зонт

Пары из рабочей камеры постоянно отводятся наружу (без технологии конденсации). Мощность вытяжной системы регулируется в зависимости от ситуации, например, при открытии дверцы рабочей камеры. Установка очень проста, её можно произвести позже в любое время. Для отвода паров требуется внешнее подключение.

Указания по технике

безопасности:

- › В случае с настольными аппаратами типа 6-1/1, 6-2/1 рекомендуется выполнять установку на подставке II или III.
- › Вытяжной зонт недоступен для типа XS 6-2/3 и напольных аппаратов типа 20-1/1 и 20-2/1.

2 UltraVent

UltraVent связывает выходящий пар благодаря своей технологии конденсации. Внешнее подключение или расширение существующей системы отвода воздуха для этой вытяжки не требуется. Монтаж зонта очень прост, его можно провести позже в любое время.

Указания по технике

безопасности:

- › В случае с настольными аппаратами типа 6-1/1, 6-2/1 рекомендуется выполнять установку на подставке II или III.

3 UltraVent Plus

Помимо технологии конденсации UltraVent система UltraVent Plus оснащена специальной технологией фильтрации. Это позволяет как связывать и конденсировать пары, так и сокращать количество мешающего работе дыма, который возникает при приготовлении на гриле и при жарении. Таким образом, аппараты RATIONAL могут устанавливаться даже в зоне открытой кухни. Монтаж очень прост, и его можно легко провести позже в любое время. Внешнее подключение или расширение существующей системы отвода воздуха не требуется.

Особенность:

- › Минимизация дыма благодаря специальной технологии фильтрации с фильтром предварительной очистки и основным фильтром HEPA H13.

Указания по технике

безопасности:

- › В случае с настольными аппаратами типа 6-1/1, 6-2/1 рекомендуется выполнять установку на подставке II или III.

4 Все вытяжные и конденсационные вытяжные зонты включают в себя:

- › Всегда актуальный и современный дизайн
- › Лёгкую в уходе конструкцию со съёмной передней крышкой
- › Регулировку мощности всасывания в зависимости от ситуации, например, при открытии дверцы, путём интеллектуального плавного регулирования вентилятора.

Примечание:

- › При установке вытяжных и конденсационных вытяжных зонтов RATIONAL на аппаратах с левой навеской дверцы мощность всасывания в области дверцы может быть ограничена.



Доступность для аппаратов RATIONAL

iCombi Pro / iCombi Classic / CombiMaster Plus XS	Тип энергии	Вытяжной зонт	UltraVent	UltraVent Plus
Тип XS 6-2/3	Электро	–	•	•
Combi-Duo XS 6-2/3	Электро	–	•	•
Типы 6-1/1, 10-1/1	Электро	•	•	•
Типы 6-2/1, 10-2/1	Электро	•	•	•
Combi-Duo 6-1/1 на 6-1/1 или 6-1/1 на 10-1/1	Электро	•	•	•
Combi-Duo 6-2/1 на 6-2/1 или 6-2/1 на 10-2/1	Электро	•	•	•
Тип 20-1/1	Электро	–	•	–
Тип 20-2/1	Электро	–	•	–

• доступно / – недоступно

Международная сертификация



РАЦИОНАЛЬ Россия

Проспект Андропова 18, корп. 6
115432, г. Москва

Тел. +7 495 640 63 38

info@rational-online.ru
rational-online.com

