

Testi per appalti/schede dati

UltraVent Combi-Duo tipi 6-2/1, 10-2/1



Codice articolo

60.76.170

Descrizione

Grazie alla sua tecnologia di condensazione, UltraVent raccoglie i vapori emessi durante la cottura. Non è necessario un collegamento con l'esterno né un ampliamento dell'impianto di aerazione esistente. L'installazione della cappa è facile e si può eseguire in qualsiasi momento, anche successivamente.



Uso previsto

Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso professionale, ad esempio in cucine di ristoranti e in cucine professionali e industriali di ospedali, scuole o macellerie. Ogni utilizzo diverso dall'uso previsto è considerato non conforme. RATIONAL AG non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze derivanti da un uso improprio.

Caratteristiche

- Potenza di aspirazione con controllo intelligente, regolabile in modo automatico e continuo in base alla quantità di vapore in uscita
- Aumento automatico della potenza di aspirazione all'apertura della porta della camera di cottura
- Eliminazione di spiacevoli fumi e vapori. I vapori vengono aspirati e condensati nella cappa
- Scarico dell'acqua attraverso il sistema di cottura - nessuna necessità di un ulteriore tubo di scarico
- Installazione e integrazione facili
- Visualizzazione di messaggi di assistenza sul display di iCombi
- Deflettori facili da pulire, lavabili in lavastoviglie
- In caso di installazione di un Combi-Duo: Connessione a entrambi i sistemi

Specifiche tecniche

Collegamento:	200V - 240 NAC 1/2 AC
Frequenza:	50/60 Hz
Potenza allacciata:	140-160 W
Corrente assorbita (A):	0,7 A
Potenza di aspirazione:	705 m ³ /h
Rumorosità:	50-65 dB(A)

Dimensioni e pesi

Larghezza (L):	1.076 mm
Altezza (A):	317 mm
Profondità (P):	1.085 mm
Peso:	61 kg

Materiale

Acciaio inox (CNS 1.4301/AISI 304)

Testi per appalti/schede dati

UltraVent Combi-Duo tipi 6-2/1, 10-2/1



Nota

- L'installazione di una cappa UltraVent, UltraVent Plus o di una cappa di aspirazione su un apparecchio SelfCookingCenter (da 04/2004) o CombiMaster Plus richiede un kit adattatore
- Grazie all'effetto di condensazione nella cappa di condensazione UltraVent o UltraVent Plus è possibile ridurre la quantità di aria di mandata e di scarico necessaria per i sistemi di cottura iCombi. Informazioni concrete sono disponibili nel manuale di progettazione RATIONAL. Attenersi alle norme e alle disposizioni locali relative agli impianti di ventilazione.
- Omologato unicamente per l'installazione su apparecchi elettrici
- Per tutti i sistemi di cottura e le installazioni di Combi-Duo con UltraVent o UltraVent Plus si consiglia di mantenere una distanza dall'alto di 450 mm
- Negli apparecchi da tavolo fino al formato 10-1/1 questa distanza può essere ridotta ad almeno 250 mm in singoli casi dopo che un esperto ha verificato tutte le condizioni locali
- Non utilizzare con VarioSmoker

Approvazioni

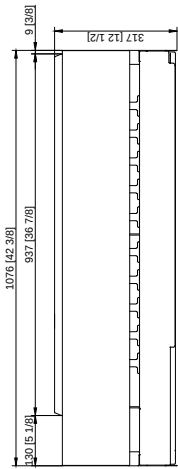


Testi per appalti/schede dati

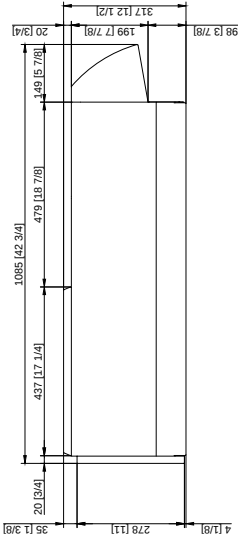
UltraVent Combi-Duo tipi 6-2/1, 10-2/1



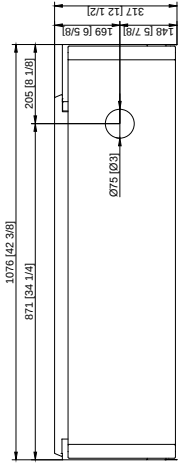
Vorderansicht
Front view
Vue de face



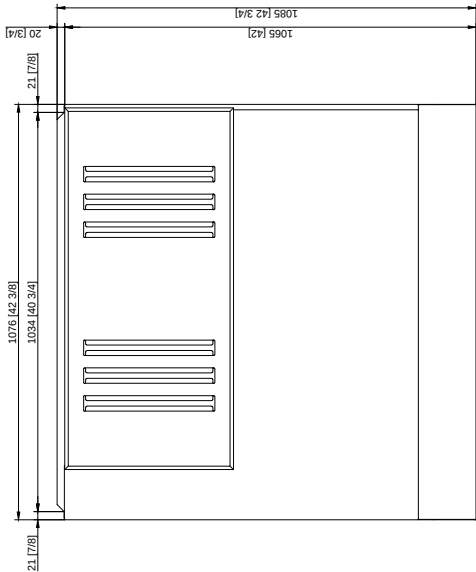
Seitenansicht
Side view
Vue de côté



Rückansicht
Back view
Vue arrière



Draufsicht
Top view
Vue de dessus



Information/Information/Information		Anschlussplan/Connection diagram/Plan de connexion	
Zeichnungsdruck unterliegt nicht dem Änderungsdienst! Printed drawing is not automatically updated! Le mise à jour n'est pas assurée sur les plans papier!		UltraVent CP-JCC 6-21 and 10-21 (master view)	
RATIONAL AG 2019		Date/Date/Date	
Revision/Revision/Revision		Estimate/Estimate/Estimate	
Index		Measures/Scale/Echelle	
1		Abmessungen/Dimensions/Dimensions (mm inch)	
2		Nr./No./Beschreibung/Description	
3		1	
4		2	
5		3	
6		4	
7			
8			