

iCombi Pro / iCombi Classic



Frånlufts- och ventilationskåpor.

För behaglig arbetsmiljö.



Frånlufts- och ventilationskåpor.

Reducerar störande ånga i köket.

Frånlufts- och ventilationskåpor från RATIONAL säkerställer en behaglig arbetsmiljö var som helst. Detta garanterar att gällande föreskrifter och standarder uppfylls så att arbetet kan ske säkert och bekvämt.

Frånlufts- och ventilationskåpor från RATIONAL är den optimala lösningen i kök där ånga och matos är störande.

De är perfekt anpassade till iCombi Pro och iCombi Classic och används främst till frontcooking, banketter, bagerier och matvagnar.

❶ Ventilationskåpa

Ånga från ugnsutrymmet leds kontinuerligt utåt (utan kondensationsteknik). Sugkraften justeras beroende på situation, till exempel när du öppnar ugnsluckan. Installationen är enkel och kan genomföras i efterhand. För bortledning av ånga krävs en extern anslutning.

Säkerhetsanvisningar:

- › Bordsmaskiner av modell 6-1/1, 6-2/1 bör installeras på ett högt stativ II eller III.
- › Frånlufts- och ventilationskåpan finns inte för modell XS 6-2/3 och golvmodeller av modell 20-1/1 och 20-2/1.

❷ UltraVent

UltraVent binder utströmmande ångor med hjälp av sin kondensationsteknik. Det krävs ingen frånluftsanslutning eller utbyggnad av befintlig frånluftsanläggning för denna ventilationskåpa. Installationen är enkel och kan även genomföras i efterhand.

Säkerhetsanvisning:

- › Bordsmaskiner av modell 6-1/1, 6-2/1 bör installeras på ett högt stativ II eller III.

❸ UltraVent Plus

Förutom UltraVent-kondensationstekniken är UltraVent Plus utrustad med en speciell filterteknik. Detta både binder och kondenserar ångor och minskar den irriterande rök som uppstår vid grillning och stekning. Det innebär att matlagningssystem från RATIONAL kan installeras även på känsliga platser, till exempel i frontcooking-området. Installationen är enkel och kan när som helst göras i efterhand. Det krävs ingen frånluftsanslutning eller utbyggnad av befintlig frånluftsanläggning.

Egenskaper:

- › Minimering av matos tack vare speciell filterteknik med förfilter och HEPA H13-huvudfilter

Säkerhetsanvisning:

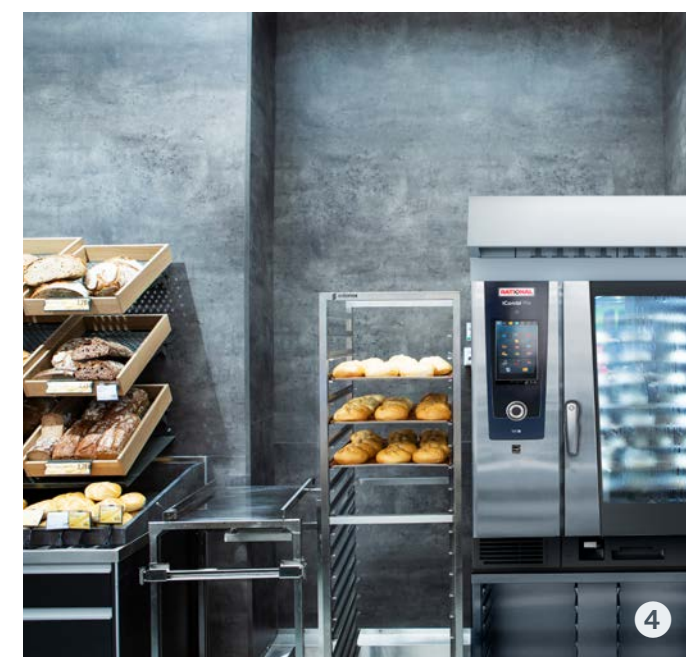
- › Bordsmodeller av modell 6-1/1, 6-2/1 bör installeras på ett högt stativ II eller III.

❹ Egenskaper för alla frånlufts- och ventilationskåpor:

- › Tidlös och modern design
- › Lättskött konstruktion med avtagbar kåpa
- › Situationsberoende anpassning av sugkraften, t.ex. när dörren öppnas, tack vare intelligent, steglös reglering av fläkten

Obs:

- › När frånlufts- och ventilationskåpor från RATIONAL installeras på en vänsterhängd ugn kan utsugningseffekten vid dörren påverkas.



med matlagningssystem från RATIONAL

iCombi Pro/ iCombi Classic/ CombiMaster Plus XS	Energityp	Ventilationskåpa	UltraVent	UltraVent Plus
Modell XS 6-2/3	EI	–	•	•
Combi-Duo XS 6-2/3	EI	–	•	•
Modell 6-1/1, 10-1/1	EI	•	•	•
Modell 6-2/1, 10-2/1	EI	•	•	•
Combi-Duo 6-1/1 ovanpå 6-1/1 eller 6-1/1 ovanpå 10- 1/1	EI	•	•	•
Combi-Duo 6-2/1 ovanpå 6-2/1 eller 6-2/1 ovanpå 10- 2/1	EI	•	•	•
Modell 20-1/1	EI	–	•	–
Modell 20-2/1	EI	–	•	–

• Kompatibel/– Ej kompatibel

Internationell standard



Modellerna iCombi Pro (LM100) och iCombi Classic (LM200) är NSF-certifierade enligt NSF-listan.

RATIONAL Scandinavia AB

Kabingatan 11
212 39 Malmö
Sverige

Tel. 040-680 85 00

info@rational-online.se
rational-online.com

