

iCombi Pro / iCombi Classic



Aspiratör ve yoğuşturma davlumbazları.

Çalışma ortamının havasını
temizlemek için.



Aspiratör ve yoğuşturma davlumbazları.

Mutfaktaki rahatsız edici buharları azaltır.

RATIONAL aspiratör ve yoğuşturma davlumbazları her zaman ve her yerde çalışma ortamının havasını tertemiz yapar. Böylece, geçerli yasal düzenlemelere ve normlara uyulması garantilenir ve hoş bir ortamda hatasız çalışmak mümkün olur.

Özellikle buhar ve dumanın rahatsız edici boyutta olduğu yerlerde RATIONAL, aspiratör ve yoğuşturma davlumbazıyla en iyi çözümü sunar.

iCombi Pro ve iCombi Classic ünitelerine göre ideal şekilde uyarlanmış olan davlumbazlar özellikle açık mutfaklarda, banketlerde, pastanelerde ve büfelerde kullanılır.

1 Aspiratör

Pişirme kabininden çıkan buhar sürekli olarak dışarıya atılır (yoğuşturma teknolojisiz). Emme gücü, örneğin pişirme kabininin kapısının açılması gibi farklı durumlara göre uyarlanır. Kurulumu kolaydır ve sonradan da yapılabilir. Buharın tahliyesi için harici bağlantı gereklidir.

Güvenlik uyarıları:

- › Tip 6-1/1, 6-2/1 tezgah üstü ünitelerde yükseltilmiş Tezgah II veya III üzerine kurulması tavsiye edilir.
- › Aspiratör, Tip XS 6-2/3 ünitelerde ve Tip 20-1/1 ve 20-2/1 zemin ünitelerde kullanılamaz.

2 UltraVent

UltraVent, çıkan buharı yoğuşturma teknolojisi yardımıyla toplar. Bu havalandırma davlumbazı için, mevcut havalandırma sisteminin genişletilmesi gerekmez. Davlumbazın kurulumu kolaydır ve sonradan da istendiği zaman yapılabilir.

Güvenlik talimatı:

- › Tip 6-1/1, 6-2/1 tezgah üstü ünitelerde yükseltilmiş Tezgah II veya III üzerine kurulması tavsiye edilir.

3 UltraVent Plus

UltraVent Plus, UltraVent cihazının yoğuşturma teknolojisine ek olarak ayrıca özel bir filtreleme sistemiyle donatılmıştır. Böylece hem buhar toplanıp yoğuşturulur hem de ızgara ve kızartma sırasında çıkan rahatsız edici duman azaltılır. Bu sayede RATIONAL pişirme sistemleri, örneğin ön bölümler gibi hassas yerlere de kurulabilir. Kurulum kolayca yapılır ve istendiği zaman sorunsuz bir şekilde sonradan da yapılabilir. Mevcut havalandırma sisteminin genişletilmesi gerekmez.

Özellikleri:

- › Ön filtreli ve HEPA H13 ana filtreli özel filtrasyon teknolojisi sayesinde dumanın minimize edilmesi

Güvenlik talimatı:

- › Tip 6-1/1, 6-2/1 tezgah üstü ünitelerde yükseltilmiş Tezgah II veya III üzerine kurulması tavsiye edilir.

4 Bütün aspiratör ve yoğuşturma davlumbazları, şu özelliklere sahiptir:

- › Gelip geçici olmayan, modern tasarım
- › Çıkartılabilen mahfazayla birlikte, kolay temizlenen ön panel
- › Havalandırma sisteminin kademesiz, akıllı ayarı sayesinde emme gücü, örneğin kapının açılması gibi farklı durumlara göre uyarlanır

Not:

- › RATIONAL aspiratör ve yoğuşturma davlumbazlarının, kapısı sola açılan pişirme sistemlerinin üzerine kurulması durumunda kapı bölgesinden emiş performansı kısıtlı olabilir.



Kullanılabildiği RATIONAL pişirme sistemleri

iCombi Pro / iCombi Classic / CombiMaster Plus XS	Enerji türü	Aspiratör	UltraVent	UltraVent Plus
Tip XS 6-2/3	Elektrikli	–	•	•
Combi-Duo XS 6-2/3	Elektrikli	–	•	•
Tip 6-1/1, 10-1/1	Elektrikli	•	•	•
Tip 6-2/1, 10-2/1	Elektrikli	•	•	•
6-1/1 üzerinde 6-1/1 veya 10-1/1 üzerinde 6-1/1 Combi-Duo	Elektrikli	•	•	•
6-2/1 üzerinde 6-2/1 veya 10-2/1 üzerinde 6-2/1 Combi-Duo	Elektrikli	•	•	•
Tip 20-1/1	Elektrikli	–	•	–
Tip 20-2/1	Elektrikli	–	•	–

• Kullanılabilir / – Kullanılamaz

Uluslararası standartlara göre test edilmiştir.



iCombi Pro (LM 100) ve iCombi Classic (LM200) modelleri listede de görüldüğü gibi NSF sertifikalıdır.

RATIONAL Endüstriyel Mutfak

Ekipmanları Tic. Ltd. Şti.

Maslak Mahallesi, Ahi Evran Cad. No:11 Olive Plaza Kat:1

34398 Maslak, Sarıyer

İstanbul/Türkiye

Tel. +90 212 603 6767

Faks +90 212 603 6763

info@rational-online.com.tr

rational-online.com

