

iCombi Pro / iCombi Classic



RATIONAL

GASTRO
LUX

TECHNOLÓGIE PRE VEĽKOKUCHYNE A GASTRONÓMIU

Odsávací a kondenzační digestoře.

Pro příjemné pracovní prostředí.



Odsávací a kondenzační digestoře.

Redukují nepříjemné výpary v kuchyni.

Odsávací a kondenzační digestoře RATIONAL zajišťují vždy a všude příjemné pracovní klima. Pomáhají také zajišťovat dodržování platných předpisů a norem a umožňují bezchybnou a příjemnou práci.

Zejména v prostorách s obtěžující párou a dýmem nabízí společnost RATIONAL v podobě odsávacích a kondenzačních digestoří ty nejlepší řešení.

Jsou dokonale přizpůsobeny zařízením iCombi Pro a iCombi Classic, které se často používají zejména při front cookingu, banketech, v pekařstvích a nebo občerstveních.

1 Digestoř

Páry jsou z varné komory nepřetržitě odváděny ven (bez kondenzační technologie). Odsávací výkon se upravuje v závislosti na situaci, například při otevření dvířek varné komory. Instalace je jednoduchá a lze ji provést i dodatečně. K odvádění par je nezbytné její vyvedení do externích prostor.

Bezpečnostní pokyny:

- › U stolních zařízení typu 6-1/1, 6-2/1 se doporučuje instalace na vyvýšeném podstavci II nebo III.
- › Digestoř není k dispozici pro typ XS 6-2/3 a pro samostatně stojící zařízení typů 20-1/1 a 20-2/1.

2 UltraVent

Zařízení UltraVent pohlcuje unikající páry díky své kondenzační technologii. Dodatečné odvedení páry do externích prostor nebo rozšíření stávající vzduchotechnické instalace nejsou u tohoto odsavače par nutné. Instalace je jednoduchá a lze ji provést i kdykoli dodatečně.

Bezpečnostní upozornění:

- › U stolních zařízení typu 6-1/1, 6-2/1 se doporučuje instalace na vyvýšeném podstavci II nebo III.

3 UltraVent Plus

Zařízení UltraVent Plus je oproti zařízení UltraVent vybaveno vedle kondenzační technologie navíc ještě speciální filtrační technologií. Díky tomu jsou pohlcovány a kondenzovány nejen páry, ale snižuje se také množství obtěžujícího dýmu, který vzniká při grilování a pečení. Varné systémy RATIONAL tak lze instalovat i na citlivých místech, například v prostorách blízko zákazníků. Instalace je jednoduchá a lze ji kdykoli bez problémů dodatečně dovybavit. Vyvedení do externího prostoru nebo rozšíření stávající vzduchotechnické instalace není nutné.

Speciální funkce:

- › Minimalizace množství dýmu díky speciální filtrační technice s předním filtrem a hlavním filtrem HEPA H13.

Bezpečnostní upozornění:

- › U stolních zařízení typu 6-1/1, 6-2/1 se doporučuje instalace na vyvýšeném podstavci II nebo III.

4 Všechny odsávací a kondenzační digestoře mají:

- › Nadčasový a moderní design.
- › Snadno udržovatelný čelní nástavec včetně odnímatelné masky.
- › Přizpůsobení odsávacího výkonu pomocí inteligentní a plynulé regulaci ventilátoru v závislosti na situaci, např. při otevření dvířek.

Upozornění:

- › Při instalaci odsávacích a kondenzačních digestoří na varné systémy s levým otevíráním dvířek může být odsávací výkon v oblasti kolem dvířek omezen.



Dostupnost pro varné systémy RATIONAL

iCombi Pro / iCombi Classic / CombiMaster Plus XS	Druh energie	Digestoř	Digestoř UltraVent	UltraVent Plus
Typ XS 6-2/3	Modely na elektřinu	–	•	•
Combi-Duo XS 6-2/3	Modely na elektřinu	–	•	•
Typy 6-1/1, 10-1/1	Modely na elektřinu	•	•	•
Typy 6-2/1, 10-2/1	Modely na elektřinu	•	•	•
Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 nebo 6-2/1 na 10-2/1	Modely na elektřinu	•	•	•
Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 nebo 6-2/1 na 10-2/1	Modely na elektřinu	•	•	•
Typ 20-1/1	Modely na elektřinu	–	•	–
Typ 20-2/1	Modely na elektřinu	–	•	–

• Dostupné / – nedostupné

Testováno na mezinárodní úrovni



Kontakt:

mail 1: obchod@gastrolux.sk

mail 2: info@gastrolux.sk

tel 1: +421 41 700 26 47

tel 2: +421 41 516 61 77

mob: +421 905 756 825

www 1: gastrozariadenie.sk

www 2: gastrohygiene.sk

www 3: thermo-future-box.sk



TECHNOLÓGIE PRE VEĽKOKUCHYNE A GASTRONÓMIU