

# Ventilation Planning Guide

For THERMADOR PROFESSIONAL Ranges,  
Rangetops, and Hoods

## Guide de Planification de Ventilation

Pour les cuisinières, surface de cuisson, et hottes  
PROFESSIONAL de THERMADOR

## Guía de Planificación de Ventilación

Para las estufas, placas de cocción, y campanas  
PROFESSIONAL de THERMADOR

### **Models/ Modèles/ Modelos:**

PRO GRAND DUAL  
FUEL RANGES

PRO GRAND GAS  
RANGES

PRO HARMONY DUAL  
FUEL RANGES

PRO HARMONY GAS  
RANGES

PRO RANGETOPS

PRO WALL HOODS

PRO CHIMNEY  
HOODS

PRO CUSTOM  
INSERT HOODS

***Thermador*** <sup>®</sup>  
REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS<sup>®</sup>

# Ventilation Planning Guide

It is recommended that a THERMADOR PROFESSIONAL hood is used with a THERMADOR PROFESSIONAL range or rangetop.

## IMPORTANT NOTES:

- See related Thermador Manuals for additional information.
- Thermador recommends not exceeding 50 equivalent length (ft) (15.24 m) of duct.
- Keep duct runs as short and straight as possible. Elbows and transitions fittings reduce air flow efficiency. Back to back elbows and “S” turns give very poor delivery and are not recommended. A short straight length of duct at the inlet of a remote blower gives the best delivery.
- For Thermador Pro Ranges applications with a non-approved Thermador hood, the hood and/or blower must be rated for 1 CFM for every 100 BTU on the Range/Rangetop. If the range has a Griddle, add an additional 200 CFM to the estimated blower capacity. If the range has a Grill, add an additional 400 CFM.
- For island applications, it is recommended to use a hood width that exceeds the width of the range by 6" (152 mm), overlapping the range or rangetop by a minimum of 3" (76 mm) on each end.
- All Blower models referenced may not be compatible with all hoods referenced. Refer to [www.thermador.com](http://www.thermador.com) for a complete selection of ventilation options, blowers, and accessories.
- A 25 foot extension cable (EXTNCB25) is available for purchase to connect the hood to in-line or remote blowers, if required.

The following range and rangetop ventilation combinations are approved installations.

Range or Rangetop Model	Recommended Hood Models	Min. Integral Blower	Min. In-Line or Remote Blower	Other Available Blowers
<b>NOTE – All Range/Hood/Blower combinations below must use minimum 6" diameter duct.</b>				
30"	PH30HS, HPWB30FS	VTN630*, VTN600*	VTI610*, VTR630*	N/A
<b>NOTE – All Range/Hood/Blower combinations below must use minimum 8" diameter duct.</b>				
30"	PH30HS, HPCB36NS, HPCN36NS, HPWB36FS, PH36GS, PH36HS, VCIB36JP, VCIN36JP,	VTN1000*	VTI1010*, VTR1030*	VTN1030*, VTN1080*, VTI1010*, VTR1030*, VTR1330*
36" without Grill or Griddle 36" with Griddle	HPCB36NS, HPCN36NS, HPWB36FS, PH36GS, PH36HS, VCIB36JP, VCIN36JP, PH42GS, HPCB48NS, HPCN48NS, HPWB48FS, PH48GS, PH48HS, VCIB48JP, VCIN48JP	VTN1030*, VTN1080*, VTN1000*	VTI1010*, VTR1030*	VTR1330*
48" with Griddle only	HPCB48NS, HPCN48NS, HPWB48FS, PH48GS, PH48HS, VCIB48JP, VCIN48JP, PH54GS, VCIB54JP, VCIN54JP	VTN1030*, VTN1080*, VTN1000*	VTI1010*, VTR1030*	VTR1330*
<b>NOTE – All Range/Hood/Blower Combinations below must use minimum 10" diameter duct.</b>				
36" With Grill	HPCB36NS, HPCN36NS, HPWB36FS, PH36GS, PH36HS, VCIB36JP, VCIN36JP, PH42GS, HPCB48NS, HPCN48NS, HPWB48FS, PH48GS, PH48HS, VCIB48JP, VCIN48JP	VTN1030*, VTN1080*	VTI1010*, VTR1030*	VTR1330*
48" with Grill 48" with Grill and Griddle	HPCB48NS, HPCN48NS, HPWB48FS, PH48GS, PH48HS, VCIB48JP, VCIN48JP, PH54GS, VCIB54JP, VCIN54JP	VTN1030*, VTN1080*	VTI1010*, VTR1030*	VTR1330*

\* Indicates a letter designating the release year.

# Guide de Planification de Ventilation

Nous recommandons l'utilisation d'une hotte PROFESSIONAL de THERMADOR avec les cuisinières et surfaces de cuisson PROFESSIONAL de THERMADOR.

## NOTES IMPORTANTES :

- Consultez le manuel d'installation Thermador pour obtenir de plus amples renseignements.
- THERMADOR recommande de ne pas installer un conduit de plus de 50 pi (15,24 m).
- Installez le conduit le plus court et le plus droit possible. Les coudes et les raccords réduisent l'efficacité de la circulation de l'air. L'utilisation de deux coudes formant un S donne de piètres résultats et elle n'est pas recommandée. L'utilisation d'un conduit court et droit à l'endroit où se trouve un ventilateur à distance donne de meilleurs résultats.
- Pour les installations de cuisinières Professional de Thermador avec une hotte non approuvée par Thermador, la capacité d'extraction de la hotte ou du ventilateur doit correspondre à un  $\text{pi}^3/\text{min}$  pour chaque 100 BTU de la cuisinière ou surface de cuisson. Si la cuisinière est munie d'une plaque chauffante, la capacité estimée du ventilateur doit être  $200 \text{ pi}^3/\text{min}$  plus élevée. Si elle est équipée d'un gril, il faut  $400 \text{ pi}^3/\text{min}$  de plus.
- Pour les installations en îlot, il est recommandé d'utiliser une hotte dont la largeur est de 6 po (152 mm) supérieure à celle de la cuisinière ou surface de cuisson, et de la faire dépasser de 3 po (76 mm) de chaque côté.
- Tous les modèles de ventilateur mentionnés peuvent ne pas être compatibles avec toutes les hottes mentionnées. Consultez le site Web [www.thermador.ca](http://www.thermador.ca) pour une sélection complète d'options de ventilation, de ventilateurs et d'accessoires.
- Il est possible d'acheter une rallonge électrique de 25 pieds (EXTNCB25) pour brancher la hotte à un ventilateur à distance ou de conduit, s'il y a lieu.

Les combinaisons de ventilation suivantes entre hotte et cuisinières ou surfaces de cuisson sont approuvées.

Modèle de cuisinière ou de surface de cuisson	Modèles de hotte recommandés	Ventilateur intégré min.	Ventilateur à distance ou de conduit	Autres ventilateurs disponibles
<b>NOTE – Un conduit d'un diamètre minimal de 6 po doit être utilisé avec toutes les combinaisons de cuisinières, hottes et ventilateurs ci-dessous.</b>				
30 po	PH30HS, HPWB30FS	VTN630*, VTN600*	VTI610* VTR630*	N/A
<b>NOTE – Un conduit d'un diamètre minimal de 8 po doit être utilisé avec toutes les combinaisons de cuisinières, hottes et ventilateurs ci-dessous.</b>				
30 po	PH30HS, HPCB36NS, HPCN36NS, HPWB36FS, PH36GS, PH36HS, VCIB36JP, VCIN36JP,	VTN1000*	VTI1010*, VTR1030*	VTN1030*, VTN1080*, VTI1010*, VTR1030*, VTR1330*
36 po sans gril ou plaque chauffante 36 po avec plaque chauffante	HPCB36NS, HPCN36NS, HPWB36FS, PH36GS, PH36HS, VCIB36JP, VCIN36JP, PH42GS, HPCB48NS, HPCN48NS, HPWB48FS, PH48GS, PH48HS, VCIB48JP, VCIN48JP	VTN1030*, VTN1080*, VTN1000*	VTI1010*, VTR1030*	VTR1330*
48 po. avec plaque chauffant	HPCB48NS, HPCN48NS, HPWB48FS, PH48GS, PH48HS, VCIB48JP, VCIN48JP, PH54GS, VCIB54JP, VCIN54JP	VTN1030*, VTN1080*, VTN1000*	VTI1010*, VTR1030*	VTR1330*
<b>NOTE – Un conduit d'un diamètre minimal de 10 po doit être utilisé avec toutes les combinaisons de cuisinières, hottes et ventilateurs ci-dessous.</b>				
36 po avec gril	HPCB36NS, HPCN36NS, HPWB36FS, PH36GS, PH36HS, VCIB36JP, VCIN36JP, PH42GS, HPCB48NS, HPCN48NS, HPWB48FS, PH48GS, PH48HS, VCIB48JP, VCIN48JP	VTN1030*, VTN1080*	VTI1010*, VTR1030*	VTR1330*
48 po avec gril 48 po avec gril et plaque chauffante	HPCB48NS, HPCN48NS, HPWB48FS, PH48GS, PH48HS, VCIB48JP, VCIN48JP, PH54GS, VCIB54JP, VCIN54JP	VTN1030*, VTN1080*	VTI1010*, VTR1030*	VTR1330*

\* Indique une lettre désignant l'année de mise en marché.

# Guía de Planificación de Ventilación

Se recomienda utilizar campanas PROFESSIONAL de THERMADOR con las estufas y placas de cocción PROFESSIONAL de THERMADOR.

## NOTAS IMPORTANTES:

- Consulte el manual de instalación Thermador para obtener más información.
- THERMADOR recomienda que la longitud total no exceda 50 pi (15,24 m).
- Instale el conducto más corto y recto que pueda. Los codos y las juntas reducen la eficacia de la circulación de aire. El uso de dos codos en forma de S o más, da malos resultados y no es recomendable. El uso de un conducto corto y recto en el lugar donde se instala un ventilador a distancia da mejores resultados.
- Para instalaciones de estufas Professional de Thermador con una campana no aprobada por Thermador, la campana o el ventilador debe tener una potencia de extracción de 1 pi<sup>3</sup>/min por cada 100 BTU de potencia de la estufa o placa de cocción. Si la estufa está equipada con una plancha, se necesita un ventilador de una potencia de 200 pi<sup>3</sup>/min superior. Si está equipada con una parrilla, se necesita un ventilador de una potencia de 400 pi<sup>3</sup>/min superior.
- Para las instalaciones de tipo isla, se recomienda la utilización de una campana cuya anchura sea 6 pulg. (152 mm) mayor a la de la estufa o placa de cocción, haciéndola sobrepasar 3 pulg. (76 mm) por cada lado.
- Todos los modelos de ventiladores mencionados anteriormente pueden no ser compatibles con todas las campanas mencionadas. Consulte el sitio web [www.thermador.com](http://www.thermador.com) para una selección completa de opciones de ventilación, ventiladores y accesorios.
- Si hace falta se puede comprar un alargador eléctrico de 25 pies (EXTNCB25) para conectar la campana a un ventilador a distancia o en línea.

Están aprobadas las siguientes combinaciones de ventilación entre campanas y estufas o placas de cocción.

Modelo de estufa o de placa de cocción	Modelos de campanas recomendados	Ventilador integrado mín.	Ventilador a distancia o en línea mín	Otros ventiladores disponibles
--	----------------------------------	---------------------------	---------------------------------------	--------------------------------

**NOTA – Se debe utilizar un conducto de un diámetro mínimo de 6 pulg. con todas las combinaciones de cocinas, campanas y ventiladores mencionadas aquí abajo.**

30 pulg.	PH30HS, HPWB30FS	VTN630*, VTN600*	VTI610* VTR630*	N/A
----------	------------------	---------------------	--------------------	-----

**NOTA – Se debe utilizar un conducto de un diámetro mínimo de 8 pulg. con todas las combinaciones de cocinas, campanas y ventiladores mencionadas aquí abajo.**

30 pulg.	PH30HS, HPCB36NS, HPCN36NS, HPWB36FS, PH36GS, PH36HS, VCIB36JP, VCIN36JP,	VTN1000*	VTI1010*, VTR1030*	VTN1030*, VTN1080*, VTI1010*, VTR1030*, VTR1330*
36 pulg. sin parrilla o plancha 36 pulg. con plancha	HPCB36NS, HPCN36NS, HPWB36FS, PH36GS, PH36HS, VCIB36JP, VCIN36JP, PH42GS, HPCB48NS, HPCN48NS, HPWB48FS, PH48GS, PH48HS, VCIB48JP, VCIN48JP	VTN1030*, VTN1080*, VTN1000*	VTI1010*, VTR1030*	VTR1330*
48 pulg. con plancha	HPCB48NS, HPCN48NS, HPWB48FS, PH48GS, PH48HS, VCIB48JP, VCIN48JP, PH54GS, VCIB54JP, VCIN54JP	VTN1030*, VTN1080*, VTN1000*	VTI1010*, VTR1030*	VTR1330*

**NOTA – Se debe utilizar un conducto de un diámetro mínimo de 10 pulg. con todas las combinaciones de cocinas, campanas y ventiladores mencionadas aquí abajo.**

36 pulg. con parrilla	HPCB36NS, HPCN36NS, HPWB36FS, PH36GS, PH36HS, VCIB36JP, VCIN36JP, PH42GS, HPCB48NS, HPCN48NS, HPWB48FS, PH48GS, PH48HS, VCIB48JP, VCIN48JP	VTN1030*, VTN1080*	VTI1010*, VTR1030*	VTR1330*
48 pulg. con parrilla 48 pulg. con parrilla y plancha	HPCB48NS, HPCN48NS, HPWB48FS, PH48GS, PH48HS, VCIB48JP, VCIN48JP, PH54GS, VCIB54JP, VCIN54JP	VTN1030*, VTN1080*	VTI1010*, VTR1030*	VTR1330*

\* Indica una letra que designa el año de comercialización.