

# Thermador Ventilation Planning Guide

## For Professional and Masterpiece Ranges, Rangetops, Cooktops, and Hoods

It is recommended that a Thermador range, rangetop, and cooktop are used with a Thermador hood following the below approved ventilation combinations for installation.

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.

### IMPORTANT NOTES:

- See related Thermador manuals for additional information.
- Thermador recommends not exceeding 50 ft. (15.24 m) equivalent length of duct.
- Keep duct runs as short and straight as possible. Elbows and transition 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 Professional applications with a non-approved Thermador hood, the hood and/or blower rating of 1 CFM for every 100 BTU on the range/rangetop/cooktop is recommended.
  - If the range has a 12" griddle, add an additional 200 CFM to the estimated blower capacity.
  - If the range has a 24" griddle, add an additional 400 CFM to the estimated blower capacity.
  - If the range has a grill, add an additional 400 CFM to the estimated blower capacity.
  - If the range has a grill and a griddle, add an additional 600 CFM to the estimated blower capacity.
- For Thermador Masterpiece applications with a non-approved Thermador hood, the hood and/or blower rating of 1 CFM for every 100 BTU on the cooktop is recommended.
- For Thermador Masterpiece electric and induction applications with a non-approved Thermador hood, the hood and/or blower rating minimum of 100 CFM for every lineal foot of the width of the cooking surface is recommended.
- It is recommended to use a hood width that matches or exceeds the width of the range, rangetop, or cooktop. 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, rangetop, or cooktop by a minimum of 3" (76 mm) on each end.
- A 25 foot extension cable (EXTNCB25W) is available for purchase to connect the hood to in-line or remote blowers, if required.

### PROFESSIONAL hoods with selectable blowers

PROFESSIONAL range or rangetop model	Recommended hood models	Min. integral blower	Min. in-line or remote blower
<b>NOTE – All combinations below are recommended for use with minimum 6" diameter duct.</b>			
30"	PH30HWS	VTN1DZ, VTN630W	VTI1FZ, VTR1FZ, VTI610W, VTR630W

### NOTE – All combinations below are recommended for use with minimum 8" diameter duct.

NOTICE: To fully extract smoke and cooking vapors from ranges with grills and/or griddles use a 10" (254 mm) duct size throughout the vent duct. For ranges without Grills and/or Griddles the duct may be reduced from 10" (254 mm) down to 8" (203 mm) with a duct reducer (not provided). Local codes must still apply.

30"	PH30HWS, HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, PH36GWT, VCIN36GWT	VTN2FZ*, VTN1090R	VTI2FZ, VTR2FZ, VTI1010W, VTR1030W
36"	HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, VCIN42GWS, PH42GWS, HPIN42WS, PH36GWT, PH42GWT, HPIN42WT, VCIN36GWT, VCIN42GWT		
48"	HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, PH54GWS, VCIN54GWS, HPIN54WS, PH48GWT, PH54GWT, HPIN54WT, VCIN48GWT, VCIN54GWT		

\* Blower VTN2FZ is not compatible with HPIN42WS, HPIN54WS, HPIN42WT, and HPIN54WT models.

**NOTE – All combinations below are recommended for use with minimum 10" diameter duct.**

NOTICE: To fully extract smoke and cooking vapors from ranges with grills and/or griddles use a 10" (254 mm) duct size throughout the vent duct. For ranges without Grills and/or Griddles the duct may be reduced from 10" (254 mm) down to 8" (203 mm) with a duct reducer (not provided). Local codes must still apply.

36"	HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, VCIN42GWS, PH42GWS, HPIN42WS, PH36GWT, PH42GWT, HPIN42WT, VCIN36GWT, VCIN42GWT	VTN2FZ*, VTN1090R, VTN2DA**	VTI2FZ, VTR2FZ, VTI1010W, VTR1030W, VTR1330W
48"	HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, PH54GWS, VCIN54GWS, HPIN54WS, PH48GWT, PH54GWT, HPIN54WT, VCIN48GWT, VCIN54GWT		
60"	VCIN60GWS, PH60GWS, PH60GWT, VCIN60GWT		

\* Blower VTN2FZ is not compatible with HPIN42WS, HPIN54WS, HPIN42WT, and HPIN54WT models.

\*\* Blower VTN2DA is not compatible with VCIN54GWS models.

**MASTERPIECE hoods with blower included**

MASTERPIECE cooktop model	Recommended hood models
<b>NOTE – All combinations below are recommended for use with minimum 8" diameter duct.</b>	
30"	HMWB30WS, HMDW30WS, HMCB30WS, HDDB30WS, HMWB36WS, HMDW36WS, HMCB36WS, HDDB36WS, HMIB36WS, HMWB361WS
36"	HMWB36WS, HMDW36WS, HMCB36WS, HDDB36WS, HMIB42WS, HMWB361WS
<b>NOTE – All combinations below are recommended for use with minimum 10" diameter duct.</b>	
48"	HMWB481WS

**PROFESSIONAL range or rangetop model with MASTERPIECE hood with blower included**

PROFESSIONAL range or rangetop model	Recommended hood models
<b>NOTE – All combinations below are recommended for use with minimum 8" diameter duct.</b>	
30"	HMWB30WS, HMWB36WS
36"	HMWB36WS, HMWB361WS
<b>NOTE – All combinations below are recommended for use with minimum 10" diameter duct.</b>	
36"	HMWB361WS
48"	HMWB481WS

# Guide de Planification de Ventilation

Il est recommandé d'utiliser une cuisinière Thermador, une cuisinière et une table de cuisson avec une hotte Thermador en suivant les combinaisons de ventilation approuvées ci-dessous pour l'installation.

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.

## 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 applications Thermador Professional avec une hotte Thermador non approuvée, la hotte et/ou le ventilateur de 1 CFM pour chaque 100 BTU sur la cuisinière/la table de cuisson est recommandé.
  - Si la cuisinière est munie d'une plaque chauffante 12 po, la capacité estimée du ventilateur doit être 200 pi<sup>3</sup>/min plus élevée.
  - Si elle est équipée d'un gril, la capacité estimée du ventilateur doit être 400 pi<sup>3</sup>/min plus élevée.
  - Si la cuisinière est munie d'une plaque chauffante 12 po, la capacité estimée du ventilateur doit être 400 pi<sup>3</sup>/min plus élevée.
  - Si la cuisinière est munie d'une plaque chauffante et d'un gril, la capacité estimée du ventilateur doit être 600 pi<sup>3</sup>/min plus élevée.
- Pour les applications Thermador Masterpiece avec une hotte Thermador non approuvée, la hotte et/ou le ventilateur de 1 CFM pour chaque 100 BTU sur la cuisinière/la table de cuisson est recommandé.
- Pour les applications électriques et à induction Thermador Masterpiece avec une hotte Thermador non approuvée, la hotte et/ou le souffleur d'un minimum de 100 CFM pour chaque pied linéaire de la largeur de la surface de cuisson est recommandée.
- Il est recommandé d'utiliser une largeur de hotte qui correspond ou dépasse la largeur de la cuisinière ou de la table de cuisson. 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.
- Il est possible d'acheter une rallonge électrique de 25 pieds (EXTNCB25W) pour brancher la hotte à un ventilateur à distance ou de conduit, s'il y a lieu.

## PROFESSIONAL hottes avec ventilateurs au choix

PROFESSIONAL modèle de cuisinière ou de surface de cuisson	Modèles de hotte recommandés	Ventilateur intégré min.	Ventilateur à distance ou de conduit
REMARQUE - Toutes les combinaisons ci-dessous sont recommandées pour une utilisation avec un conduit d'un diamètre minimum de 6 po.			
30 po	PH30HWS	VTN1DZ, VTN630W	VTI1FZ, VTR1FZ, VTI610W, VTR630W

## REMARQUE - Toutes les combinaisons ci-dessous sont recommandées pour une utilisation avec un conduit d'un diamètre minimum de 8 po.

AVIS : Pour extraire complètement la fumée et les vapeurs de cuisson des cuisinières équipées de grils et/ou de plaques chauffantes, utilisez un conduit de 10 po (254 mm) dans tout le conduit de ventilation. Pour les cuisinières sans grils et/ou plaques chauffantes, le conduit peut être réduit de 10 po (254 mm) à 8 po (203 mm) avec un réducteur de conduit (non fourni). Les codes locaux doivent toujours s'appliquer.

30 po	PH30HWS, HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, PH36GWT, VCIN36GWT	VTN2FZ*, VTN1090R	VTI2FZ, VTR2FZ, VTI1010W, VTR1030W
36 po	HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, VCIN42GWS, PH42GWS, HPIN42WS, PH36GWT, PH42GWT, HPIN42WT, VCIN36GWT, VCIN42GWT		
48 po	HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, PH54GWS, VCIN54GWS, HPIN54WS, PH48GWT, PH54GWT, HPIN54WT, VCIN48GWT, VCIN54GWT		

\*VTN2FZ n'est pas existant pour HPIN42WS, HPIN54WS, HPIN42WT, et HPIN54WT.

PROFESSIONAL modèle de cuisinière ou de surface de cuisson	Modèles de hotte recommandés	Ventilateur intégré min.	Ventilateur à distance ou de conduit
<b>REMARQUE - Toutes les combinaisons ci-dessous sont recommandées pour une utilisation avec un conduit d'un diamètre minimum de 10 po.</b>			
AVIS : Pour extraire complètement la fumée et les vapeurs de cuisson des cuisinières équipées de grils et/ou de plaques chauffantes, utilisez un conduit de 10 po (254 mm) dans tout le conduit de ventilation. Pour les cuisinières sans grils et/ou plaques chauffantes, le conduit peut être réduit de 10 po (254 mm) à 8 po (203 mm) avec un réducteur de conduit (non fourni). Les codes locaux doivent toujours s'appliquer.			
36 po	HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, VCIN42GWS, PH42GWS, HPIN42WS, PH36GWT, PH36GWT, PH42GWT, HPIN42WT, VCIN36GWT, VCIN42GWT	VTN2FZ*, VTN1090R, VTN2DA**	VTI2FZ, VTR2FZ, VT11010W, VTR1030W, VTR1330W
48 po	HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, PH54GWS, VCIN54GWS, HPIN54WS, PH48GWT, PH54GWT, HPIN54WT, VCIN48GWT, VCIN54GWT		
60 po	VCIN60GWS, PH60GWS, PH60GWT, VCIN60GWT		

\* VTN2FZ n'est pas existant pour HPIN42WS, HPIN54WS, HPIN42WT, et HPIN54WT.

\*\* VTN2DA n'est pas existant pour VCIN54GWS.

#### MASTERPIECE hottes avec ventilateur inclus

MASTERPIECE modèle de surface de cuisson	Modèles de hotte recommandés
<b>REMARQUE - Toutes les combinaisons ci-dessous sont recommandées pour une utilisation avec un conduit d'un diamètre minimum de 8 po.</b>	
30 po	HMWB30WS, HMDW30WS, HMCB30WS, HDDB30WS, HMWB36WS, HMDW36WS, HMCB36WS, HDDB36WS, HMIB36WS, HMWB361WS
36 po	HMWB36WS, HMDW36WS, HMCB36WS, HDDB36WS, HMIB42WS, HMWB361WS
<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>	
48 po	HMWB481WS

#### PROFESSIONAL hottes avec ventilateur inclus

PROFESSIONAL modèle de surface de cuisson	Modèles de hotte recommandés
<b>REMARQUE - Toutes les combinaisons ci-dessous sont recommandées pour une utilisation avec un conduit d'un diamètre minimum de 8 po.</b>	
30 po	HMWB30WS, HMWB36WS
36 po	HMWB36WS, HMWB361WS
<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	HMWB361WS
48 po	HMWB481WS