Rieber
M E T A cooking

Information

Fiche technique

acs 1100 d3 - 2x varit-hek®

La station de cuisine frontale mobile avec une conception et des performances nouvellement optimisées.

La station mobile avec système d'aspiration périphérique à trois côtés intégré « Air-Cleaning-System », entièrement en acier inoxydable de haute qualité, offre une flexibilité et une mobilité illimitées lors de la cuisson et transforme la cuisson frontale en une expérience – sans odeurs indésirables.

Avec commande numérique et un système de filtration fiable à plusieurs niveaux comprenant des filtres à graisses, à odeurs et à polluants (filtre à charbon actif) dans la base, les polluants sont retenus et les odeurs neutralisées.

Grâce à une conduite d'air parfaitement conçue avec aspiration périphérique à trois côtés (d3), les vapeurs générées pendant la préparation, chargées de graisses et d'humidité, sont éliminées à l'endroit où elles se forment à l'aide d'un séparateur de graisses nouvellement développé (brevet en cours) avec une performance de séparation améliorée de 66%. Les odeurs sont piégées à l'aide d'un filtre à charbon actif. Les étapes de filtration peuvent être étendues en option avec des accessoires de filtre, tels qu'un générateur de plasma, une unité de filtre électrostatique et un filtre HEPA.

La commande numérique offre diverses fonctions pratiques, telles que l'affichage du degré d'usure des éléments filtrants (filtre à charbon actif), une puissance d'aspiration à 4 niveaux ainsi qu'une indication d'erreur par texte défilant. Des voyants LED de différentes couleurs indiquent l'état de fonctionnement, avec un compteur d'heures de service et une fonction d'alarme sécurisée avec avertisseur sonore.

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen

+49 7121-518 0
info@rieber.de
rieber.systems

Made in Germany

Rieber
M E T A cooking

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

acs 1100 d3 - 2x varithek®

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	acier inoxydable 1.4301
Dimensions	1100 x 760 x 1103 mm
Poids	115 kg
Puissance connectée	11 kW
Tension nominale	3N AC 400 V 50/60 Hz
Type de prise	Fiche CEE 400V/16A
Longueur de câble	2000 mm
Indice de protection	IPX4
Température ambiante	+5°C à +40°C
Accessoire lumineux	sans supplément
Équipement de roue	2 roues pivotantes; 2 roues pivotantes avec frein
Diamètre des roues	80 mm
Code	**91 14 04 70**

AVANTAGES

Revêtement en acier inoxydable sur 3 côtés, inoxydable, hygiénique, brossé mat, soudé de manière stable.

Couvercle en acier inoxydable abaissé avec niche de réglage.

Hygiène optimale grâce à une protection contre les éclaboussures sur 3 côtés.

Ventilateur radial silencieux et filtre à charbon actif, éliminent les odeurs et les bactéries/micro-organismes.

Facilement déplaçable avec 4 roulettes pivotantes et frein total, DIN 18867, Partie 8.

2 prises protégées contre l'humidité à gauche et à droite, avec couvercle rabattable pour les modules de cuisson.

Parois latérales, protection contre les éclaboussures, composants de filtre, ventilateur, réservoirs, trappe de maintenance, joint, amovibles sans outil.

Séparateur de graisses haute performance et réservoirs compatibles avec le lave-vaisselle. 2 x 230V & 2 x 400V.

91 14 04 70 / 08 07 2025. Sous réserve de modifications techniques, d'erreurs ou de coquilles. Illustrations non contractuelles.

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen

+49 7121-518 0
info@rieber.de
rieber.systems

Made in Germany