Rieber
M E T A cooking

Information

Fiche technique

acs 1100 d3 - présento-ir - 2x varithek®

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

La station mobile avec technologie d‘aspiration périphérique intégrée « Air-Cleaning-System », entièrement en inox de haute qualité, offre une flexibilité et une mobilité maximales lors de la cuisson et transforme la cuisson en direct en une expérience – sans odeurs indésirables. Le module offre une protection hygiénique parfaite et une surface pratique pour poser et transférer des objets sur le bord en inox avec bande LED intégrée. Il est facilement accessible par le dessus pour l‘assemblage ou les travaux électriques. Dans la niche de réglage abaissée, différents modules de cuisson varithek® peuvent être installés de manière flexible au centre.
La commande numérique et le système de filtration multi-étapes fiable, composé de filtres à graisse, à odeurs et de filtres à polluants (filtre à charbon actif) dans le sous-châssis, retiennent les polluants et neutralisent les odeurs.
Grâce à une conception parfaite de la circulation de l‘air avec aspiration périphérique à 3 côtés (d3), les vapeurs générées lors de la préparation, riches en graisses et en eau, sont éliminées là où elles se produisent à l’aide d’un séparateur de graisses nouvellement développé (brevet en attente), offrant une performance d’élimination 66 % supérieure. Les odeurs sont capturées par 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 propose diverses fonctions utiles, 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 des erreurs sous forme de texte défilant. Des LED de couleurs différentes indiquent l’état de fonctionnement, avec également un compteur d’heures de fonctionnement 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 - présentoir - 2x varithek®

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	acier inoxydable 1.4301
Dimensions	1100 x 760 x 1300 mm
Poids	145 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	avec supplément
Équipement de roue	2 roues pivotantes; 2 roues pivotantes avec frein
Diamètre des roues	80 mm
Code	**91 14 04 71**

AVANTAGES

Revêtement en inox à 3 faces, inoxydable, hygiénique, brossé mat, soudé de manière stable.

Hygiène optimale avec un capot de protection à 3 côtés, vitrage VSG, et une aspiration plus efficace grâce aux pare-éclaboussures latéraux.

En haut, bord en inox avec bande LED.

Élimination des odeurs et des bactéries/microorganismes.

Facilement déplaçable avec 4 roulettes pivotantes et frein total, conforme à la norme DIN 18867, partie 8.

À gauche et à droite, 2 prises protégées contre l'humidité avec couvercle rabattable pour les modules de cuisson. 2 x 230V & 2 x 400V.

Panneaux latéraux, pare-éclaboussures, composants de filtre, de soufflerie, de collecte, trappe de révision, joints, amovibles sans outil.

Séparateur de graisses haute performance et récipients de collecte compatibles avec le lave-vaisselle.

91 14 04 71 / 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