



Information



Fiche technique

acs 1000 ec - présentoir - 2x varithek®

La station de cuisine frontale mobile avec une technologie d'aspiration innovante.

La station mobile avec technologie d'aspiration intégrée Push & Pull « 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. Le module supérieur offre une protection hygiénique parfaite et une surface pratique pour le rangement et le transfert sur le plateau en inox avec barre lumineuse LED intégrée, et est facilement accessible par le dessus lors de l'installation ou des travaux électriques. Dans la niche de réglage abaissée, différents modules de cuisson varithek® peuvent être installés de manière flexible au centre. Avec commande numérique et un système de filtration fiable à plusieurs niveaux, composé de filtres à graisses, à charbon actif et à polluants dans la base, toutes les odeurs sont neutralisées.

Grâce au flux d'air parfaitement horizontal (ec) de gauche à droite, les vapeurs générées lors de la préparation, chargées de graisses et d'humidité, sont éliminées là où elles se forment, à l'aide d'un filtre à vortex haute performance résistant aux éclats de flamme. Un filtre à charbon actif piège les odeurs générées. Les étapes de filtration peuvent être étendues en option avec des accessoires de filtre, grâce à un générateur de plasma, une unité de filtre électrostatique et un filtre HEPA.

La commande numérique offre plusieurs 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, un compteur d'heures de service est intégré, et il existe une fonction d'alarme sécurisée avec avertisseur sonore.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

acs 1000 ec - présentoir - 2x varithek®



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	acier inoxydable 1.4301
Dimensions	1000 x 760 x 1300 mm
Poids	125 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 2 roues pivotantes; 2 roues
Équipement de roue	pivotantes avec frein
Diamètre des roues	80 mm
Code	91 14 04 75

AVANTAGES

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

Hygiène optimale avec un embout de protection contre la toux sur 3 côtés, vitrage feuilleté VSG et une aspiration plus efficace grâce aux parois latérales de protection contre les éclaboussures.

Plateau en inox en haut avec barre lumineuse LED.

Élimination des odeurs et des bactéries/micro-organismes.

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

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

Les panneaux latéraux, la protection contre les éclaboussures, les composants de filtre, de ventilateur, de collecte, la trappe d'inspection et les joints peuvent être retirés sans outil.

Le séparateur de graisses haute performance et les bacs de collecte sont compatibles avec le lave-vaisselle.