Rieber
M E T A cooking

Information

Fiche technique

acs 600 ec - 1x varit-hek®

La station de cuisine frontale mobile avec une technique 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.

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 et un filtre HEPA.

La commande numérique offre plusieurs 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‘un affichage 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 une fonction d‘alarme sécurisée avec avertisseur sonore est également présente.

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 600 ec - 1x varithek®

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions	600 x 760 x 1002 mm
Matériau	acier inoxydable 1.4301 (CNS)
Poids	98 kg
Puissance connectée	11.000 W
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 fixes; 2 roues pivotantes avec frein
Diamètre des roues	80 mm
Code	**91 14 04 76**

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 la protection contre les éclaboussures sur 3 côtés.

Panneau latéral droit avec séparateur de graisses haute performance, avec bac à graisses amovible.

Ventilateur radial silencieux et filtre à charbon actif, pour la neutralisation des odeurs et l'élimination 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 pour modules de cuisson.

Panneau latéral gauche rabattable.

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

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

91 14 04 76 / 05 12 2024. 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