



Fiche technique

acs 600 ec - 1x varit- hek®



Information

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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

acs 600 ec - 1x varithek®



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	acier inoxydable 1.4301
Dimensions	600 x 760 x 1002 mm
Poids	98 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 2 roues fixes; 2 roues pivo-
Équipement de roue	tantes 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.