

Rieber France
8 rue du Périgord
68270 WITTENHEIM

Tel 03.89.62.50.60
crieker@rieber-france.fr

varithek[®] acs 1600 O₃

air-cleaning-system acs avec technologie plasma
et compartiments.

FONCTIONNEMENT

Module de cuisson mobile avec aspiration périphérique intégrée sur 3 côtés et nettoyage de l'air avec technologie plasma pour une élimination supplémentaire des odeurs. La technique d'aspiration intégrée capture, dès leur apparition, les vapeurs qui se forment lors de la cuisson pour les nettoyer ensuite à l'aide d'un système de filtre ingénieux et les renvoyer enfin dans la pièce sans odeurs. Dans une construction soudée robuste en acier inox 18/10, habillage sur 3 côtés avec trappe de révision côté convives. Niche d'insertion (L x l x h) 1200 x 660 x 250 mm pour max. trois appareils de cuisson varithek® (avec ou sans support modulaire). Équipé de série d'un présentoir et de vitres anti-éclaboussures latérales en verre de sécurité. Les vitres anti-éclaboussures augmentent considérablement la puissance d'aspiration et se retirent facilement pour le nettoyage. Le présentoir est facilement accessible par le haut via la plaque de recouvrement amovible et facilite l'accès direct pour le montage et le raccordement électrique. Une barre d'éclairage LED est fixée par en dessous. Au milieu du soubassement se trouvent deux compartiments (standard d'hygiène H3), disponibles dans différentes variantes : 1x chaud/1x froid, 2x neutre, 1x neutre/1x chaud, 1x neutre/1x froid, 2x chaud et 2x froid. Respectivement avec 8 glissières embouties sans joint pour loger des bacs GN et des grilles jusqu'à GN 1/1. Portes de révision à droite et à gauche.

Avec commande numérique ou analogique. Commande numérique avec fonctions suivantes : puissance d'aspiration à 4 niveaux, affichage d'erreurs, et consommation (degré d'usure) des éléments filtrants (filtre à charbon actif), des voyants LED de différentes couleurs indiquent l'état de fonctionnement, affichage des dysfonctionnements par défilement de texte, compteur d'heures de service, activation d'un vibreur sonore en cas d'alarme.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

L'air-cleaning-system acs se compose des éléments suivants : séparateur de graisses haute performance protégé contre les retours de flamme avec profil en lamelles Zyklon®, bac de récupération de graisse amovible, deux groupes moteur de ventilateur avec technologie plasma et filtre à charbon actif dans le fond du système.

Breveté DE 10 2004 042 158.7

Soufflante radiale silencieuse.

Bandeau de commande, interrupteur marche/arrêt et six prises protégées contre l'humidité, chacune avec couvercle à charnières, pour le raccordement des appareils de cuisson utilisés.

Version analogique standard : 2 prises 400 V et 4 prises 230 V.

Version numérique standard : 2 prises 400 V et 3 prises 230 V.

Les vitres anti-éclaboussures latérales augmentent la puissance d'aspiration.

2 roues pivotantes à frein ainsi que 2 roues fixes, hauteur 125 mm. Max. 22 kW, 3 N CA 400 V 50/60 Hz. Câble de connexion 400 V avec fiche CEE 32 A d'env. 3 m de long. Degré de protection IP X4. 2x chaud.

En version numérique et analogique. À partir du 01/01/2018, disponible uniquement en version numérique.

RESPECT DES NORMES ET PRESCRIPTIONS

acs satisfait les prescriptions de la norme VDI 2052 (installations de ventilation et de conditionnement d'air). Testé selon DIN EN 60335-1 et EN 60335-2-99. Tous les composants sont réalisés en conformité avec les directives des normes DIN et VDE, ainsi que les Règles allemandes de santé et sécurité au travail applicables aux cuisines. En vertu de l'ordonnance allemande sur l'hygiène des denrées alimentaires, l'appareil doit être pourvu d'un pare-haleine s'il est utilisé en front cooking.

NETTOYAGE

Tous les éléments de filtrage, de soufflerie et de récupération peuvent être retirés sans outils pour être nettoyés.

Les garnitures sont amovibles pour faciliter la maintenance et le nettoyage.

Les vitres anti-éclaboussures latérales sont faciles à retirer pour le nettoyage du présentoir.



Niche d'insertion : (L x l x h)	1200 x 660 x 250 mm
Matériau :	acier inox 18/10, WN 1.4301
Poids avec présentoir :	env. 237 kg
Dimensions extérieures : (L x l x h)	env. 1665 x 850 x 1300 mm
Tension nominale :	3N CA 400 V 50/60 Hz, 32 A
Puissance connectée :	max. 22 kW
Plage de réfrigération compartiment réfrigéré :	+2 °C — 10 °C
Plage de chauffe compartiment chauffé :	+30 °C — +110 °C

Commande numérique	Référence	Commande analogique	Référence
acs 1600 O3 C/F numérique (chaud/froid)	91 14 04 07	Modèle acs 1600 O3 C/F (chaud/froid)	91 14 01 41
acs 1600 O3 N/N numérique (neutre/neutre)	91 14 04 09	Modèle acs 1600 O3 N/N (neutre/neutre)	91 14 01 43
acs 1600 O3 N/C numérique (neutre/chaud)	91 14 04 10	Modèle acs 1600 O3 N/C (neutre/chaud)	91 14 01 44
acs 1600 O3 N/F numérique (neutre/froid)	91 14 04 12	Modèle acs 1600 O3 N/F (neutre/froid)	91 14 01 45
acs 1600 O3 C/C numérique (chaud/chaud)	91 14 04 08	Modèle acs 1600 O3 C/C (chaud/chaud)	91 14 01 42
acs 1600 O3 F/F numérique (froid/froid)	91 14 04 11	Modèle acs 1600 O3 F/F (froid/froid)	91 14 01 80

Accessoires	Référence
Support pour bac à épices 2x 2/8 en acier inox avec 2 évidements pour bols GN 2/8, 65 mm de profondeur	61 98 03 33
Support pour bac à épices 4x 1/9 en acier inox avec 4 évidements pour bols GN 1/9, 65 mm de profondeur	61 98 03 34
Habillage noir sur 3 côtés	91 14 03 04
Grand choix d'éléments à insérer varithek® et de thermoplates® adaptés	sur demande

