Rieber
The mobile kitchen company

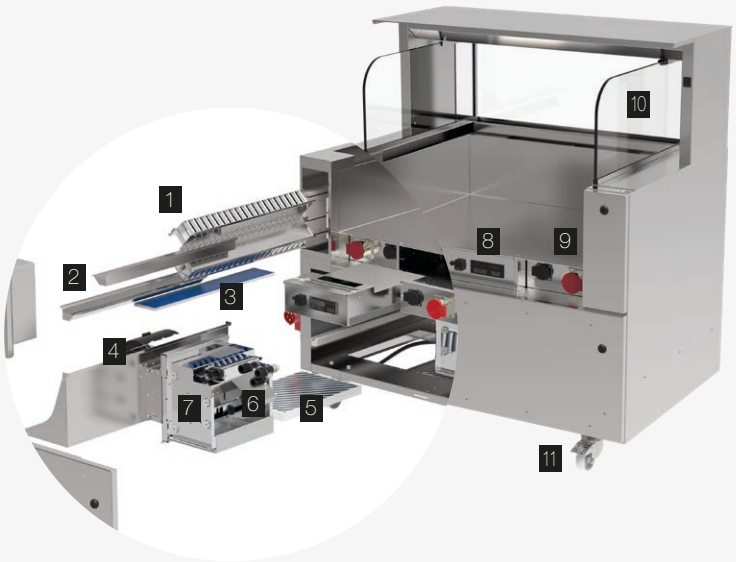
acs 1100 d3

Die fahrbare Frontcooking Station mit neu optimierter Bauweise und Leistung.

Die fahrbare Station mit integrierter dreiseitiger Rand-Absaugtechnik „Air-Cleaning-System“, komplett aus hochwertigem Edelstahl, bietet uneingeschränkte Flexibilität und Mobilität beim Kochen und macht Frontcooking zum Erlebnis – ganz ohne unerwünschte Gerüche. Mit digitaler Steuerung und zuverlässigem mehrstufigem Filtersystem aus Fett-, Geruchs- und Schadstofffilter (Aktivkohlefilter) im Unterbau werden die Schadstoffe zurückgehalten und die Gerüche neutralisiert. Geeignet für den Einsatz von zwei varithek® Kochmodulen*.

* nicht im Lieferumfang enthalten.

Rieber
The mobile kitchen company



1 neu entwickelter Hochleistungs-Fettabscheider

2 entnehmbare Fettauffangwannen

3 entnehmbare Vliesfiltereinlagen

4 geräuscharme Lüfter-Motoreinheiten

5 Aktivkohlefilter, Option: zusätzlicher Hepa Filter

6 Plasmafilter (Option)

7 Elektrostatischer Filter (Option)

8 digitale Bedienblende mit Ein-/Ausschalter

9 feuchtigkeitsgeschützte Steckdosen mit Klappdeckel CEE 400 V und 2 Schuko 230 V

10 seitliche Spritzschutzscheiben erhöhen die Absaugleistung

11 mobil durch stabile Lenkrollen mit Ø 80 mm

DATENBLATT

Durch perfekt ausgelegte Luftführung mit 3-seitiger Randabsaugung (d3) werden die beim Zubereiten entstehenden Wrasen aus fett-, wasser- und geruchsbelasteter Luft, mittels einem neu entwickelten Fettabscheider* dort beseitigt wo sie entstehen (66% bessere Abscheideleistung). Filterstufen können optional durch Filterzubehör erweitert werden, mittels Plasmagenerator, Elektrostatischer Filtereinheit und HEPA Filter (siehe „Zubehör“). Für einfacheres Handling sind alle Steckdosen unterhalb der Einstellnische leicht zurückversetzt**. In der mittigen Elektroschublade befinden sich die digitale Steuerung und der Sicherungsautomat. Die digitale Steuerung bietet verschiedene hilfreiche Funktionen wie Abnutzungsgrad-Anzeige der Filterelemente (Aktivkohlefilter), eine 4-stufige Absaugleistung sowie Fehleranzeige mittels durchlaufendem Text. Verschiedenfarbige LED Leuchten zeigen den Betriebszustand an, zudem mit Betriebsstundenzähler und sicherer Alarmierungsfunktion mit Summer.
Fettauffangschalen, Vliesfiltereinlagen und Fettabscheider können einfach über PA-Auflageschienen zum Entleeren und Reinigen herausgezogen werden. Die Lüfter Konsolen sind zur Reinigung und Wartung ohne Werkzeug herausnehmbar, auf PA-Schienen geführt.

*zum Patent angemeldet.

** für optimierte Kabelverlegung der eingesteckten varithek® Kochmodule.

Vorteile

Module einfach zu entnehmen für Reinigung und Wartung.

Einfacheres Handling der Steckdosen, leichte Revision der Elektrik und Zugänglichkeit der Sicherungsautomaten.

Erweiterbar mit neuen je nach Einsatzart passenden Filtersystemen, vom Plasma-Generator bis Elektrostatischem- oder Hepa-Filter.

66% bessere Abscheidungsleistung durch den neuen Fettfilter.

Zur Grundreinigung der Innenräume der Seitenwangen ist es möglich die Spritzschutzscheiben und Abdeckbleche ohne Werkzeug zu entnehmen.

Die PA-Schienen können mittels 4 Verschraubungen entnommen werden.

Made in Germany

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen

+49 7121 518-0
info@rieber.de
rieber.de

Kombiniert mit dem varithek®-Modul-System bekommt die acs höchste Flexibilität für jede Art der Zubereitung, zusammen mit dem GN-Kochtopf thermoplates® aus einzigartigem SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial für beste Speisenqualität. Das einfache Einstellen der vielfältigen varithek®-Module (400 Module direkt, 1/1 Module in Kombination mit AST-Systemträger), in der abgesenkten dichtgeschweißten Einstellnische für bis zu 2 Module, erlaubt jegliche Funktions-Kombination und schnelles Austauschen – von Grill-, Pasta- & Fritteuse- bis Ceran- oder Induktions-Modulen.

acs 1100 d3 – mit Aufsatz für 2x varithek® 91 14 04 51

Maße:
1100 x 760 x 1300 mm

acs 1100 d3 – ohne Aufsatz für 2x varithek® 91 14 04 50

Maße:
1100 x 760 x 1103 mm

Einstellnische:
810 x 660 x 260 mm

Werkstoff:
Edelstahl 18/10, WN 1.4301

Gewicht mit Aufsatz:
145 kg

Außenmaße:
1100 x 760 x 1300 mm

Nennspannung:
3N AC 400V 50 Hz.

Elektr. Anschlußwert:
max.11 kW

12 400 Pasta- & Fritteusen Modul

13 GN 1/1 Ceran-Module

14 400 SWISS-PLY Grill-Module

15 GN 1/1 Induktions-Module

acs 1100 d3

		Ihre Anwendung
BASIC mit Fett-, Vlies- und Aktivkohlefilter **Best.-Nr. acs 1100 d3:** **91140450 ohne Aufsatz,** **91140451 mit Aufsatz**	Geruchs- u. Fettpartikel werden sofort abgezogen. Abscheidung von Fett und Wasserdampf.	Braten und dünsten von vorwiegend leicht riechenden Speisen, wenige Stunden am Tag.

Erweiterbare Filterkombinationen, passend für jede Einsatzart

ADVANCED mit Fett-, Vlies- und Aktivkohlefilter + Plasmafilter basic **Best.-Nr.: 91140450/51 + 91140312**	Eliminiert und neutralisiert Geruchsstoffe. Zusätzlich desinfizierend – Bakterien und Mikroorganismen werden abgetötet.	Braten und dünsten von stark riechenden Speisen mit wenig Fett/geringer Rauchentstehung.
HEPA mit Fett-, Vlies- und Aktivkohlefilter + HEPA Filter **Best.-Nr.: 91140450/51 + 91140314**	Zurückhaltung von Rauchpartikeln. Entfernt Schwebstoffe (0,01 nm bis 10 µm).	Moderates braten und dünsten von Speisen. Jedoch ab und zu auch mit mehr Fett. Der Einsatz von HEPA Filter filtert auch kleinste Rauchpartikel. Filter nur befristet einsetzbar – muss regelmäßig gewechselt werden.
HEPA+ mit Fett-, Vlies- und Aktivkohlefilter + HEPA Filter + Plasmafilter basic **Best.-Nr.: 91140450/51 + 91140314 + 91140312**	Zurückhaltung von Rauchpartikeln. Entfernt Schwebstoffe (0,01 nm bis 10 µm), eliminiert und neutralisiert Geruchsstoffe.	Moderates braten und dünsten von stark riechenden Speisen. Jedoch ab und zu auch mit mehr Fett. Der Einsatz von HEPA Filter filtert auch kleinste Rauchpartikel. Filter nur befristet einsetzbar – muss regelmäßig gewechselt werden. Der Plasmafilter eliminiert und neutralisiert Geruchsstoffe.
ADVANCED+ mit Fett-, Vlies- und Aktivkohlefilter + elektrostatischer Filter **Best.-Nr.: 91140450/51 + 91140315**	Verhindert und entfernt Rauch (Blaurauch) Neutralisiert Geruchsstoffe.	Braten und dünsten mit mehr Fett und viel Rauchentstehung.
PROFI mit Fett-, Vlies- und Aktivkohlefilter + elektrostatischer Filter + Plasmafilter zu elektrostatischem Filter **Best.-Nr.: 91140450/51 + 911403 15 + 91140313**	Verhindert und entfernt Rauch (Blaurauch) Neutralisiert und eliminiert Geruchsstoffe. Wirkt desinfizierend (Bakterien und Mikroorganismen werden abgetötet).	Braten und grillen rund um die Uhr mit starker Geruchs- und Rauchbelastung.

ZUBEHÖR

varithek® AST-200	Auftisch-Systemträger zum Einstellen in die Einstellnische & Aufnahme aller varithek® GN 1/1 System-Modulen. **Best.-Nr.: 91050107**
Zusatzverkleidung 1100 aus CNS 1.4301 1x Verkleidung Längsseite, 2x Verkleidung Stirnseite	Zur optischen Aufwertung und farblichen Gestaltung. Auf Wunsch gegen Mehrpreis pulverbeschichtet in RAL Farbtönen. **Best.-Nr.: 91140315**
Gewürzschüttenhalter links Best.-Nr.: 91140318 **Gewürzschüttenhalter rechts Best.-Nr.: 91140319**	Passt praktisch zwischen die Spritzschutzscheibe und den Aufsatzsteher. Zur Aufnahme von 2x GN-Behälter 1/9 065 (nicht im Lieferumfang).

varithek® Kochmodule, thermoplates® & GN-Kochgeschirr	Auf Anfrage

ERFÜLLUNG VON NORMEN UND VORGABEN

Sämtliche Bauteile nach den Richtlinien der DIN, VDE, GS, TÜV, sowie nach den „Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit in Küchen“ ausgeführt. Der Luftvolumenstrom gemäß VDI 2052 ausgelegt. Luftleistung in Anlehnung an DIN 61591 Umluft 1150m³/h. Gemäß Lebensmittelhygieneverordnung muss das Gerät bei Einsatz im Frontcooking-Bereich mit einem Hustenschutz ausgestattet werden.

36 59 19 71 / 1 07 2020. Technische Änderungen sowie Irrtümer und Fehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich.