



air-cleaning-system acs® mit patentierter Plasmatechnologie und Schrankfächern

Mobiles Kochmodul mit integrierter Absaugung und Umluftreinigung sowie patentierter Plasmatechnologie, in stabiler Schweißkonstruktion aus Edelstahl 18/10, vollverkleidet, Frontblende 2-geteilt (unterer Teil zu Revisionszwecken abnehmbar), mit dichtgeschweißter Einstellnische für max. drei varithek® Kochgeräte (mit bzw. ohne Systemträger).

Die Absaugung ist so ausgelegt, dass die beim Kochen und Braten entstehenden Wrasen 3-seitig abgesaugt werden. Serienmäßig mit Hustenschutz-Aufsatz und 3-seitigem Spritzschutz aus Edelstahl (Spritzschutz aus Glas optional).

Die Reinigung der Luft erfolgt in 2 Schritten (3-seitige Wrasenabsaugung): In der linken und rechten Seitenwange befinden sich die Hochleistungs-Fettscheider und je zwei entnehmbare Fettaufangschalen.

Im Unterbau befinden sich die geräuscharmen Radialgebläse, zur Geruchsreinigung die Ozongeneratoren sowie vier Aktivkohlefilter. Mittig im Unterbau sind zudem zwei Schrankfächer (Hygienestandard H3) mit jeweils 8 Auflagesicken. Folgende Schrankfach-Varianten sind erhältlich:

1 x warm / 1 x kalt, 2 x neutral, 1 x neutral / 1 x warm, 1 x neutral / 1 x kalt, 2 x warm.

Erfüllung von Normen und Vorgaben:

acs® erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (Raumlufttechnische Anlagen). TÜV-geprüft nach DIN EN 60335. Sämtliche Bauteile sind nach den Richtlinien der DIN, VDE, GS, und TÜV sowie nach den „Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit in Küchen“ ausgeführt. Gemäß Lebensmittelhygieneverordnung muss das Gerät bei Einsatz im Frontcooking-Bereich mit einem Hustenschutz ausgestattet werden.

acs® 1600 O₃

Reinigung:

- Sämtliche Filter-, Gebläse- und Auffangkomponenten ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar
- Die Dichtungen sind für Wartung und Reinigung entnehmbar

Technische Merkmale:

- Patentierte Plasmatechnologie
- Hochleistungs-Fettscheider (100%-flammdurchschlagsicher) mit Zyklon®-Lamellenprofil (Fraktionsabscheidegrad ca. 95%)
- Aktivkohlefilter
- Bedienblende, Ein-/Ausschalter und sechs feuchtigkeitsgeschützte Steckdosen (Standard 2 x 400 V und 4 x 230 V), jeweils mit Klappdeckel, zum Anschließen der eingestellten Kochgeräte
- Geräuscharmes Radialgebläse
- Abnehmbares, dreiseitig geschlossenes Spritzschutzblech
- 2 x Lenkrollen mit Feststeller sowie 2 x Bockrollen, Höhe 125 mm
- Anschlusskabel 400 V, CEE-Stecker 32 A, ca. 2 m Länge

Technische Daten: acs® 1600 O₃

Einstellnische (L x B x H)	1200 x 660 x 250 mm
Werkstoff	Edelstahl 18/10, WN 1.4301
Gewicht	ca. 195 kg
Außenmaße (L x B x H) ca.	1745 x 850 x 1225 mm
Modell acs® 1600 O ₃ W/K (warm/kalt)	Best.-Nr. 91 14 01 41
Modell acs® 1600 O ₃ N/N (neutral/neutral)	Best.-Nr. 91 14 01 43
Modell acs® 1600 O ₃ N/W (neutral/warm)	Best.-Nr. 91 14 01 44
Modell acs® 1600 O ₃ N/K (neutral/kalt)	Best.-Nr. 91 14 01 45
Modell acs® 1600 O ₃ W/W (warm/warm)	Best.-Nr. 91 14 01 42
Modell acs® 1600 O ₃ K/K (kalt/kalt)	Best.-Nr. 91 14 01 80

Mehrpreis Spritzschutz aus Glas	
Heizleistung Schrankraum beheizt	+ 30 °C bis + 110 °C
Kühlleistung Schrankraum gekühlt	+ 2 °C bis + 10 °C
Leistungsaufnahme	max. 22 kW
Netzanschluss	3N AC 400V 50/60 Hz
IP-Schutzart	IP X4

Technische Änderungen sowie Irrtümer und Fehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich. 36590960 / pdf 12 12