ISY 31112



Avantages et caractéristiques

la construction
La carrosserie double paroi garantit une meilleure isolation thermique et un fonctionnement plus silencieux.

modulaires
Les modules composant les tunnels peuvent être, à la demande, livrés séparément, et être assemblés sur le site. Cela facilite les opérations de manutention, et permet de faire face aux problèmes de passage de portes ou de couloirs étroits.

large overture de 450 mm
L'ouverture de 450 mm permet le lavage des plateaux, des ustensiles, des gamelles volumineuses et des paniers.

cuve emboutie
Cuve totalement emboutie et angles parfaitement arrondis : évacuation de tous les résidus, nettoyage ultra simplifié, absence totale de zones dans lesquelles la saleté pourrait se loger.

interface ProSmart
4 boutons + un écran LED multifonctions à 4 digits.

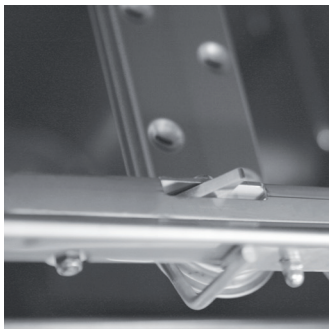
DONNÉES TECHNIQUES

Puissance

	Lavage °C	Rinçage °C	Productivité paniers/h	Quantité d'eau de rinçage l/h	Quantité d'eau de rinçage l/panier	Puissance max absorbée alimentation eau chaude kW	Puissance max absorbée alimentation eau froide + condenseur de buée kW	Puissance max absorbée alimentation eau froide kW
							400 V - 50 Hz - 3N	
Rapide	63	82	270	320	1,2	30,2	37,9	45,2
Quotidien	60	82	200	240	1,2	30,2	37,9	45,2
Prolonged contact *	63	82	110	240	2,2	30,2	37,9	45,2
Verres (prélavage désactivé)	60	65	135	320	2,5	30,2	37,9	45,2







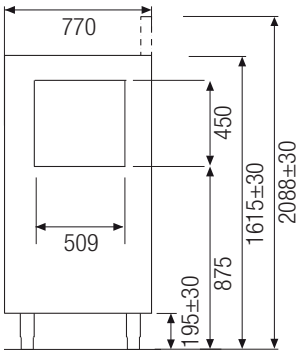


* Temps de contact de la vaisselle avec l'eau >= 2 minutes. Conformément aux spécifications de la norme DIN 10534

alimentation eau froide = 15 - 40 °C - alimentation eau chaude = 40 - 60 °C

ISY 31112

Grande ouverture



modèle		code de l'article
ISY31112 D	Prélavage - Lavage - Rinçage Sortie: á droite	T112CDD
ISY31112 G	Prélavage - Lavage - Rinçage Sortie: á gauche	T112CDS

Les Avantages

Standard

- modulaires **pro**mont
- grande ouverture 450 mm
- Porte double paroi
- cuve emboutie
- Préfiltre intégral **pro**strainer
- Module de lavage **heavy**duty
- double lavage **duo**flow
- Rails latéraux du rack
- Economiseur de rinçage
- interface **pro**smart
- Entièrement réglable
- Autodiagnostic avancé
- Connexion USB intégrée
- Rinçage intégré **pro**rinse
- Alimentation en eau par le réservoir de rupture conformément à la réglementation WRAS
- Pompe de rinçage
- Rinçage adapté **pro**portional
- Quatre programmes de lavage
- Module de Prélavage **heavy**duty **XL**

En option

- Séchage **pro**wind
- Séchage **duo**wind
- Coin séchage
- Condenseur à Buée **pro**heat
- Pompe à chaleur
- Prélavage en coin
- Pressure reducer with manometer

Standard panier

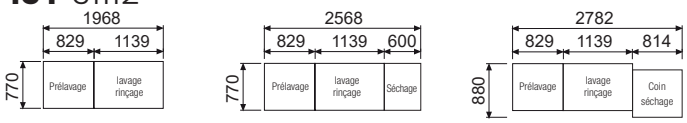
		code	pièces
	Panier verres	780135	1
	Panier 18 assiettes	780072	1
	Panier à couverts pour toutes les versions	780139	1

Spécifications de l'emballage

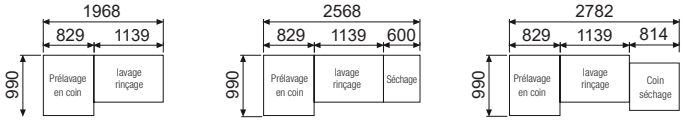
Poids brut	Kg	300
Dimensions L x P x H	mm	2100 x 920 x 185
Volume cubique	m^3	3,80

Schéma d'installation

ISY 31112



ISY 31112 en coin



NOSEM est une société basée à Monaco et créée en 1968. Elle importe et distribue des équipements de cuisines professionnelles pour l'hôtellerie, la restauration et les collectivités au travers d'un réseau de revendeurs.

En 1998, NOSEM rejoint le Groupe FURNOTEL, qui s'est construit au fil des années et qui englobe Furnotel (création dans les années 1970), Sofraca (créée par Monsieur Orset en 1955), Isotech et enfin Collin-Lucy.

L'année 2015 fut marquée par un évènement important. Le Groupe FURNOTEL créé en 1996 a été repris par la famille dirigeante Cottard/ Orset, devenue actionnaire majoritaire. L'histoire et la longévité de chaque société constituent sa richesse et sa diversité.

Informations société
FURNOTEL, Le Thalès - 1 rue du Gabian - 98000 MONACO
Appelez-nous maintenant :00377 97 98 40 90
E-mail :commercial@nosem.com