NEO 803RPV2



Condenseur à buée

la gamme professionnelle

Conçue pour la performance. Approuvée par les pros.

Conçue pour répondre aux exigences des cuisines modernes, la gamme Neo offre des performances de lavage élevées, une utilisation intuitive et une fiabilité durable. Son design soigné, sa construction robuste et son système de commande intelligent garantissent une efficacité optimale au quotidien.

Pensée pour simplifier les flux de travail, améliorer l'hygiène et réduire la consommation d'énergie, Neo s'adapte parfaitement aux restaurants, cafés et environnements de restauration. À combiner avec les lave-vaisselle à capot : extrait et condense la vapeur après le rinçage ; la chaleur récupérée augmente l'efficacité de l'appareil et élève la température de l'eau entrante de 25 °C. Une solution performante et ergonomique, développée pour les professionnels qui attendent le meilleur de leur équipement.

nosem®

www.nosem.com

protouch Interface

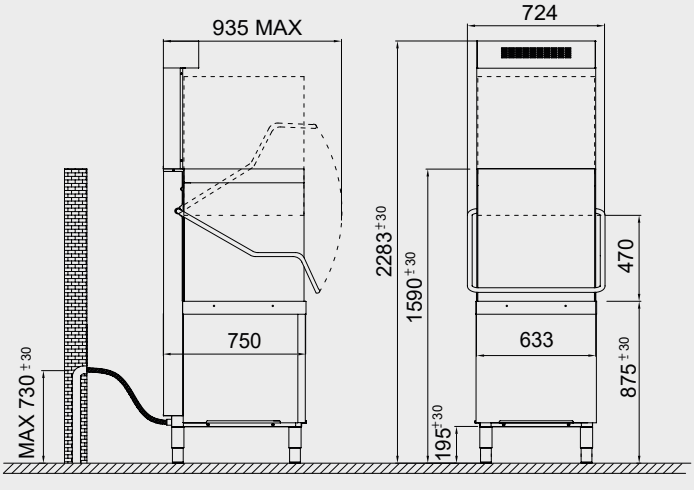


L'interface utilisateur **ProTouch** associe une utilisation intuitive à une technologie innovante, rendant le processus de lavage plus efficace et plus simple au quotidien. Avec jusqu'à 15 programmes sélectionnables, elle offre une grande flexibilité pour répondre à une large variété de besoins. Deux grands écrans LED à segments rétroéclairés en blanc garantissent une lisibilité optimale des températures et des messages système, même dans des environnements exigeants.

Le panneau de commande est équipé de quatre boutons capacitifs, dont un bouton RGB dédié à la fonction PoInt. Cette fonction surveille l'état de la machine grâce à un système de LEDs à code couleur, permettant un contrôle rapide et intuitif.

Le panneau frontal en verre synthétique de 2 mm d'épaisseur, résistant aux rayures, allie robustesse, durabilité et design élégant et moderne, faisant de ProTouch une interface aussi fiable qu'esthétique.

Avantages et caractéristiques code de l'article	803 RPV2 N52X3N00ARCD
Système de pompe éprouvé – Plus d'efficacité, moins de bruit	•
Gestion intelligente de l'énergie - pour une montée en température rapide et un démarrage optimisé.	•
Pression d'eau constante - pour un lavage irréprochable.	•
Chaleur constante - pour des temps de lavage et de séchage plus rapides.	•
Température de lavage constante - garantissant une hygiène optimale.	•
Eau propre pour - de meilleurs résultats de lavage	•
Filtration optimisée - pour des performances maximales.	•
Utilisation optimisée de l'énergie	•
Un lavage parfait - avec une consommation d'eau minimale.	•
Bras de lavage innovant - avec bras inférieur en acier inoxydable – robuste et durable.	•
Condenseur à buée - pour les professionnels	•
Accès facilité - maintenance simplifiée.	•
Conception autonettoyante - pour un fonctionnement sans effort	•
Démarrage doux du lavage - pour une protection maximale.	•
Puissance adaptable - pour une compatibilité maximale.	•
Dosage - précis du détergent et du produit de rinçage pour des résultats optimaux	•



Informations essentielles code de l'article		803 RPV2
Productivité effective*	paniers/h	60
Consommation d'eau / panier**	l	1,8
Alimentation en énergie (De série)	W	10.200
Tension de raccordement - Ph. (De série)	V	400/50/3N
Courant max. (De série)	amp	16
Alimentation en énergie (Niveau 1)	W	7.700
Tension de raccordement - Ph. (Niveau 1)	V	400/50/3N
Courant max. (Niveau 1)	amp	16
Pression de l'eau à l'entrée min-max	bar	0,5 - 6,0
Température de l'eau à l'entrée min - max	°C	15 - 25

*Calcul basé sur le programme standard de 60"

**Calcul basé sur le programme de lavage PR2

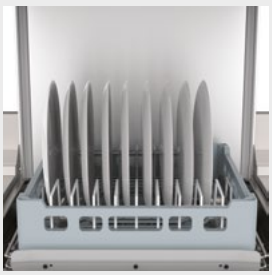
Données Techniques code de l'article		803 RPV2
Capacité du cuve	l	20
Capacité de la chaudière	l	7
Elément chauffant de la cuve	W	2.500
Élément chauffant de la chaudière	W	7.000
Pompe de lavage - énergie	W	700
Pompe de rinçage - énergie	W	200
Pompe de vidange - énergie	W	40
Raccordement d'eau		3/4"
Tuyau de vidange // Ø intérieur / extérieur	mm	1.700 // 33/43
Tuyau pour détergent / produit de rinçage	mm	2.500 / 2.500

Les données techniques sont fournies à titre indicatif uniquement – valables uniquement à la date et à l'heure indiquées : 06.01.2026 - 21:59.

Dimensions et Poids		
Dimensions d'installation (L × P × H)	mm	633 x 750 x 2283
Dimensions hors tout (L × P × H)		724 x 812 x 2283
Dimensions du panier	mm	500 x 500
Hauteur de chargement	mm	470
Diamètre maximal des assiettes	mm	450
Hauteur maximale des verres	mm	450
Compatible avec bacs GN 1/1		oui
Compatible avec bacs ou plateaux 60 x 40		non
Poids brut / Poids net	kg	115 + 25 / 105 + 20
Dimensions de l'emballage (L × P × H)	mm	870 x 760 x 1540 + 720 x 750 x 300
Volume (emballé)	m³	1,02 + 0,15









Fondée en 1968 à Monaco, NOSEM importe et distribue des équipements de cuisines professionnelles pour l'hôtellerie, la restauration et les collectivités. Depuis 1998, NOSEM fait partie du Groupe FURNOTEL, un groupe familial aux marques historiques et au savoir-faire reconnu.

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