Burnotel®

NIAGARA 282

Lave-Vaisselle à Capot



Avantages et caractéristiques

la construction

Construction double peau complète avec capuche isolée thermiquement et acoustiquement. Le capot se soulève facilement grâce au système proglide. L'ouverture du capot de 465 mm est l'une des plus élevées des produits de ce segment de marché. La cuve est entièrement moulée à la presse et exempte de soudures et d'arêtes vives ; elle est équipée d'un filtre de surface intégral sur toute la largeur qui, grâce à ses grandes dimensions, évite les débris susceptibles de bloquer la machine. La chambre de lavage est exempte de tuyaux internes, d'angles vifs et de zones où des débris peuvent s'accumuler.

interface utilisateur

L'écran LED clair à 4 caractères avec deux indicateurs verticaux adjacents, associé à quatre touches tactiles souples, constitue une interface de contrôle informative. Grâce à une combinaison de couleurs, de symboles et de textes, l'état de la machine et la progression du cycle sont facilement compréhensibles. Des informations complémentaires sur les températures de lavage et de rinçage, le compteur de cycles terminés et les diagnostics automatiques du système sont également affichés. Les températures de fonctionnement et le dosage des produits chimiques sont facilement réglés à partir de l'interface de commande ; les techniciens agréés peuvent adapter les paramètres de fonctionnement aux exigences de chaque site.

PROGRAMME	USAGE PRINCIPAL	Quantité d'eau de rinçage l. /cycle	durée sec.	lavage °C	rinçage°C
Standard					
prospeed	Légères salissures fraîches	2	60	55	80
professional	Utilisation générale	2	90	60	82
protemp	Salissures importantes	2,5	180	65	88
Spécial					
proglass	Verre et cristal	2	90	60	67
prowater	Verre et cristal avec de l'eau traitée par osmose	2	120	65	70
prolong	Lavage continu	2,5	600	60	82
proeco	Sang et amidon	2,5	150	45	80
Auto-nettoyage					
proself	nettoyage manuel	-	120	-	-

LES AVANTAGEDS
Commandes électroniques
Cuve emboutie Easy Clean
Préfiltre intégral de cuve
Bras de lavage / rinçage en composite
Pompe Soft start
Pompe double sortie
Doseur péristaltique produit de lavage et de rinçage
Renouvellement d'eau optimisé
Capot double paroi
Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique
Ouverture Soft

DONNÉES TECHNIQUES		
Productivité effective*	paniers/h	45
Productivité théorique	paniers/h	60
Dimensions L x P x H	mm	633 x 755 x 1565
Capacité du cuve	l	22
Capacité de la chaudière	l	6
Elément chauffant de la cuve	W	2.500
Élément chauffant de la chaudière	W	7.000
Pompe de lavage - énergie	W	700
Alimentation en énergie	W	10.200
Tension de raccordement - Phases	V	400/50/3N
Courant max.	A	16
Pression de l'eau à l'entrée min-max	bar	2-4
Température de l'eau à l'entrée min - max	°C	15-60
Bruit	dB (A)	58,6

* Alimentation en eau à 50 °C, 12 » pour le chargement et le déchargement du paniers*

NIAGARA 282



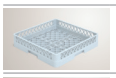


modèle		code de l'article
NIAG282 V1	doseur de rinçage péristaltique et doseur de lavage péristaltique	TT3820FUCDD

En option

Type	code de l'article
 Kit pompe de vidange (non monté) uniquement pour les modèles sans pompe	70810

Standard panier

	code	pièces
 Panier verres	780132	1
 Panier 18 assiettes	780131	1
 Panier à couverts pour toutes les versions	780139	1

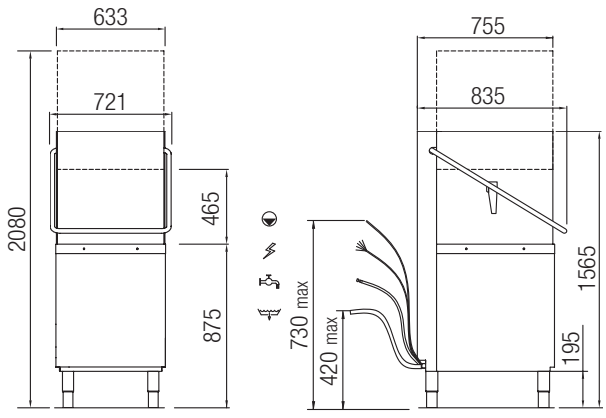
Spécifications de l'emballage

Poids brut	Kg	124
Dimensions L x P x H	mm	770 x 870 x 1530
Volume cubique	m^3	1,0

Hauteur maximale

	mm	500 x 500
	mm	450
	mm	450
	cm	GN1/1 (53x32) 4 pièces au maximum

Schéma d'installation



Pieds réglables en hauteur +/- 3 cm

FURNOTEL fait partie du Groupe FURNOTEL, qui s'est construit au fil des années et qui englobe Nosem (création en 1968), 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, 25 - 27 quai de l'industrie 91200 Athis-Mons France
Appelez-nous maintenant :01 75 30 20 20
E-mail :commercial@furnotel.com