STEEL 340AV2



La gamme durable

Conçue pour durer. Prête à tout.

Steel est le point d'entrée idéal dans l'univers du lavage professionnel – avec des performances solides, une construction robuste et une grande simplicité d'utilisation.
Pensée pour offrir une fiabilité quotidienne et un fonctionnement intuitif, la gamme SteelTech répond efficacement aux besoins essentiels des cuisines actives, en alliant praticité maximale et complexité minimale.

Grâce à une conception minutieusement étudiée, la série garantit d'excellents résultats de lavage, un fonctionnement efficace et des composants durables – le tout à un niveau accessible. Son interface conviviale et sa construction intelligente en font le choix idéal pour ceux qui recherchent une solution fiable, sans compromis sur la qualité ni sur l'efficacité.

nosem®

www.nosem.com

mec4 Interface



L'interface **Mec4** est conçue pour une utilisation simple et fiable, en offrant les fonctionnalités essentielles avec un accent sur la durabilité et la lisibilité.

Avec 6 programmes sélectionnables, elle assure une flexibilité solide pour répondre aux besoins quotidiens du lavage professionnel.

Le grand écran LED utilise des segments verts haute visibilité pour afficher clairement les températures et les informations clés du système, même dans des environnements exigeants.
Trois boutons mécaniques robustes garantissent un contrôle tactile et fiable, tandis que la LED RGB intègre la fonction PoInt, indiquant visuellement l'état de la machine par des signaux couleur.

La connexion Wi-Fi en option permet la gestion à distance, le diagnostic à distance et l'accès à des analyses de performance.

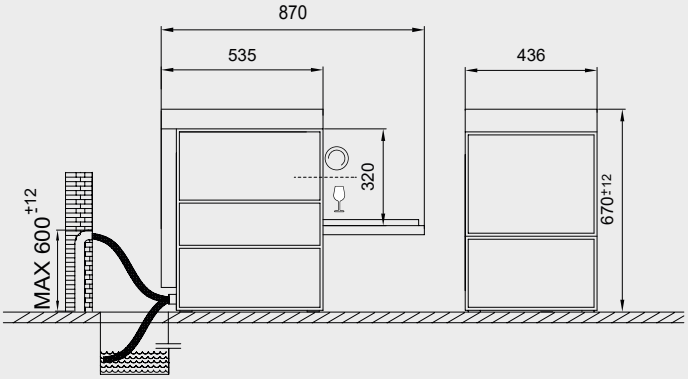
Informations essentielles code de l'article		340 V2 919802	340 PV2 919803	340 AV2 919804	340 APV2 919805
Productivité effective*	paniers/h	48			
Consommation d'eau / panier**	l	1,8			
Alimentation en énergie	W	3.200			
Tension de raccordement - Phases	V	230/50/1N			
Courant max.	amp	16			
Pression de l'eau à l'entrée min-max	bar	2,0 - 4,0			
Température de l'eau à l'entrée min - max	°C	50 - 60			

*Calcul basé sur le programme standard de 75"
**Calcul basé sur le programme de lavage PR2

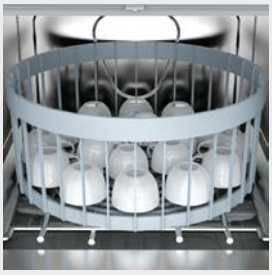
Avantages et caractéristiques code de l'article	340 V2 919802	340 PV2 919803	340 AV2 919804	340 APV2 919805
Système de pompe éprouvé – Plus d'efficacité, moins de bruit	•	•	•	•
Eau propre pour - de meilleurs résultats de lavage		•		•
Utilisation optimisée de l'énergie	•	•	•	•
Bras de lavage innovant - avec bras inférieur en acier inoxydable – robuste et durable.	•	•	•	•
Conception autonettoyante - pour un fonctionnement sans effort	•	•	•	•
Adoucissement - continu de l'eau pour une protection maximale			•	•
Dosage - précis du détergent et du produit de rinçage pour des résultats optimaux	•	•	•	•

Données Techniques code de l'article		340 V2 919802	340 PV2 919803	340 AV2 919804	340 APV2 919805
Capacité du cuve	l	8			
Capacité de la chaudière	l	2,6			
Elément chauffant de la cuve	W	1.400			
Élément chauffant de la chaudière	W	3.000			
Pompe de lavage - énergie	W	200			
Pompe de vidange - énergie **(PV2 / APV2)**	W	-	40	-	40
Raccordement d'eau		3/4"			
Tuyau de vidange // Ø intérieur / extérieur	mm	2.000 // 18/24			
Tuyau pour détergent / produit de rinçage	mm	1.800 / 1.800			

Les données techniques sont fournies à titre indicatif uniquement – valables uniquement à la date et à l'heure indiquées : 31.12.2025 - 13:50



Dimensions et Poids		
Dimensions d'installation (L × P × H)	mm	436 x 535 x 670
Dimensions du panier	mm	385 x 385
Hauteur de chargement	mm	320
Diamètre maximal des assiettes	mm	300
Hauteur maximale des verres	mm	300
Compatible avec bacs GN 1/1		non
Compatible avec bacs ou plateaux 60 x 40		non
Poids brut / Poids net	kg	34 / 31
Dimensions de l'emballage (L × P × H)	mm	610 x 520 x 840
Volume (emballé)	m³	0,27









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