# STEEL 360V2



## 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.

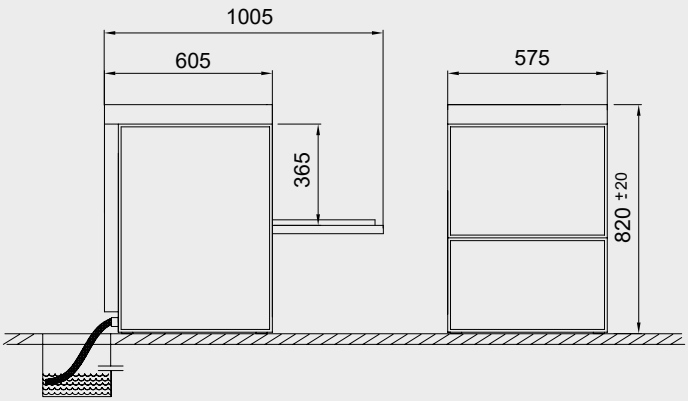
| Informations essentielles<br>code de l'article | | 360 V2<br>919823 | 360 PV2<br>919824 | 360 AV2<br>919825 | 360 APV2<br>919826 |
|---|---|---|---|---|---|
| Productivité effective* | paniers/h | 48 | | | |
| Consommation d'eau / panier** | l | 2,3 | | | |
| Alimentation en énergie | W | 3.500 | | | |
| 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 | 15 - 60 | | | |

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

| Avantages et caractéristiques<br>code de l'article | 360 V2<br>919823 | 360 PV2<br>919824 | 360 AV2<br>919825 | 360 APV2<br>919826 |
|---|---|---|---|---|
| **Système de pompe éprouvé**<br>- Plus d'efficacité, moins de bruit | • | • | • | • |
| **Eau propre pour**<br>- de meilleurs résultats de lavage | | • | | • |
| **Température de lavage constante** | • | • | • | • |
| **Utilisation optimisée de l'énergie**<br>- pour une hygiène maximale. | • | • | • | • |
| **Bras de lavage innovant** - avec bras inférieur en acier inoxydable – robuste et durable. | • | • | • | • |
| **Accès facilité** – maintenance simplifiée. | | • | | • |
| **Conception autonettoyante**<br>- 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<br>code de l'article | | 360 V2<br>919823 | 360 PV2<br>919824 | 360 AV2<br>919825 | 360 APV2<br>919826 |
|---|---|---|---|---|---|
| Capacité du cuve | l | 20 | | | |
| Capacité de la chaudière | l | 6 | | | |
| Elément chauffant de la cuve | W | 2.000 | | | |
| Élément chauffant de la chaudière | W | 3.000 | | | |
| Pompe de lavage - énergie | W | 500 | | | |
| 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 | | | |

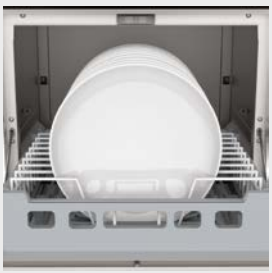
Les données techniques sont fournies à titre indicatif uniquement – valables uniquement à la date et à l'heure indiquées : 02.01.2026 - 13:22.




| Dimensions et Poids | | |
|---|---|---|
| Dimensions d'installation (L × P × H) | mm | 575 x 605 x 820 |
| Dimensions du panier | mm | 500 x 500 |
| Hauteur de chargement | mm | 365 |
| Diamètre maximal des assiettes | mm | 365 |
| Hauteur maximale des verres | mm | 325 |
| Compatible avec bacs GN 1/1 | | non |
| Compatible avec bacs ou plateaux 60 x 40 | | non |
| Poids brut / Poids net | kg | 62 / 56 |
| Dimensions de l'emballage (L × P × H) | mm | 690 x 670 x 980 |
| Volume (emballé) | m³ | 0,45 |









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