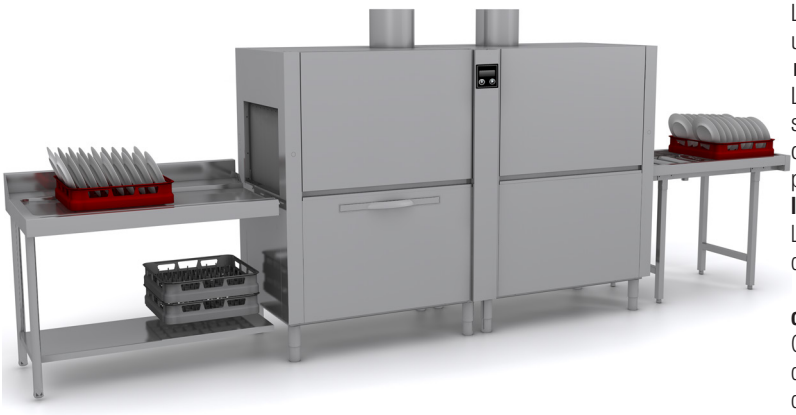
TOP 31221



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 C4I
Grand écran tactile multi-fonctions

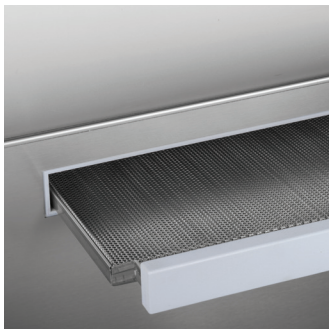
Condenseur de Buées
Economies d'eau et d'énergie. Réduction de la consommation électrique pouvant aller jusqu'à 8 kW/heure. Meilleur environnement de travail et plus de confort pour l'utilisateur Evite l'installation d'une hotte spécifique

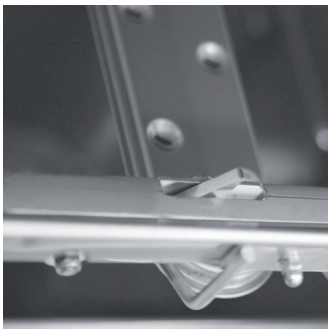
DONNÉES TECHNIQUES

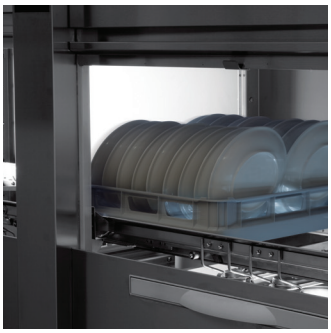
Puissance

	Lavage	Rinçage	Productivité	Quantité d'eau de rinçage	Quantité d'eau de rinçage	Distribution haut / bas	Puissance max absorbée
	°C	°C	paniers/h	l/h	l/panier	%	alimentation eau chaude kW
							400 V - 50 Hz - 3N
Rapide	63	82	210	140	0,7	57/43	37,4
Quotidien	60	82	160	120	0,8	50/50	37,4
Prolonged contact *	60	82	95	120	1,3	50/50	37,4
Intensif	63	82	120	160	1,3	50/50	37,4
Verres	60	65	120	140	1,2	43/57	37,4







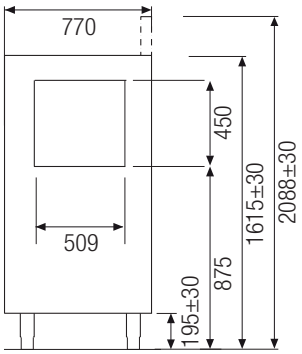


* Temps de contact de la vaisselle avec l'eau >= 2 minutes. Conformément aux spécifications de la norme DIN 10534

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

TOP 31221

Grande ouverture



modèle		code de l'article
TOP 31221D	Lavage - Triple Rinçage - Séchage - Condenseur de buées Sortie: á droite	T301CDTD
TOP 31221G	Lavage - Triple Rinçage - Séchage - Condenseur de buées Sortie: á gauche	T301CDTS

Les Avantages

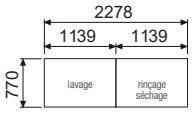
Standard

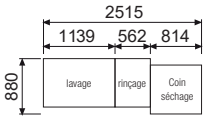
- modulaires **pro**mont
- grande ouverture 450 mm
- Porte double paroi
- cuve emboutie
- Filtration progressive de l'eau
- Module de lavage **heavy**duty
- double lavage **duo**flow
- Rails latéraux du rack
- Vitesse de la crémaillère contrôlée par un inverseur électronique
- Economiseur de rinçage
- Module de rinçage spécifique
- Rinçage **top**rinse
- Rinçage **pro**rinse
- Alimentation en eau par le réservoir de rupture conformément à la réglementation WRAS
- Pompe de rinçage
- Rinçage adaptif **pro**portional**plus**
- Triple Rinçage **ultra**rinse3
- Chauffe-eau double pour le rinçage
- Dispositif d'économie de détergent **pro**chem
- Gestion de l'énergie **pro**power
- Gestion de la chaleur **pro**steam
- Condenseur à Buée **pro**heat
- Gestion des modules actifs **pro**active
- Séchoir accessible, facile à nettoyer
- interface **c4i**
- Entièrement réglable
- Autodiagnostic avancé
- Connexion USB intégrée
- Rinçage **duo**rinse
- cinq programmes de lavage

En option

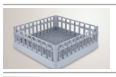
- Module de zone neutre
- Coin séchage

Schéma d'installation





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	520
Dimensions L x P x H	mm	2500 x 920 x 185
Volume cubique	m^3	4,5

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