



ENERGIS

Un four de rethermalisation de haute technologie pour un service de repas de qualité supérieure

Multi-fonctionnel

Convivial

Résultats parfaits

ENERGIS

L'ENERGIS est un appareil convivial fixe pour des repas servis en salle à manger ou en restaurant de collectivité : maison de retraite, centre d'accueil pour personnes âgées. L'ENERGIS respecte parfaitement les normes d'hygiène en liaison froide.

Grâce à son design épuré, il s'intègre dans tous les décors de salle à manger ou d'office de remise en température.



La remise en température de qualité pour une restauration variée et festive

Avec la possibilité de choisir très simplement jusqu'à quatre températures préprogrammées pour chacune des plaques, l'ENERGIS s'adapte à toutes vos contraintes de variété de menus ou de contenants (porcelaine, inox ou usage unique). Chargez, sélectionnez, il fait le reste !!!

Il est ainsi possible de remettre en température pendant le même cycle des menus normaux et des préparations fragiles, en plats collectifs et individuels. Tous seront remis en température en même temps, sans surveillance, avec un résultat d'une qualité exceptionnelle. Vous pourrez ainsi proposer des filets de poisson délicat ou des steaks saignants avec des produits croustillants ou mixés.

Le four ENERGIS s'adapte à votre environnement. En plus d'être facilement réversible, sa porte est disponible en version tout inox pour les installations en office ou en design verre pour les salles à manger.



Très flexible

Le four de rethermalisation ENERGIS s'adapte à votre façon de travailler de trois manières importantes:

- Pendant le cycle de chauffage, chaque étagère chauffante individuelle atteindra la température sélectionnée qui peut varier entre 30°C et 190°C.
- Pendant le mode de maintien (une fois la remise en température terminée), les étagères peuvent conserver les aliments à des températures prédéfinies entre 30°C et 90°C.
- À la fin du cycle de régénération, la capacité calorifique des plaques chauffantes en aluminium garantira que les aliments restent chauds jusqu'au dernier repas servi.



Le thermocontact

Le thermocontact inventé et sans cesse perfectionné par ISECO est le seul système qui assure une remise en température douce, garante d'un résultat parfait. En fin de cycle l'inertie des plaques thermocontact ISECO assure une température parfaite de plats jusqu'à la fin du service. Il offre également une grande fiabilité et une totale sécurité pour l'utilisateur.



L'hygiène

Le nettoyage est simple, et garantit une excellente hygiène. Le bloc plaques thermocontact sur pivot permet de dégager entièrement la cavité pour une totale accessibilité.



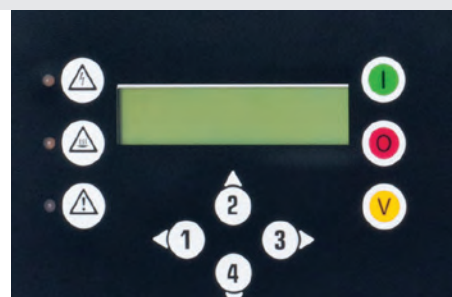
L'économie

Chaque plaque thermocontact est réglée individuellement par thermistance et ne consomme ainsi que la puissance nécessaire.



Le contrôle permanent

Le tableau de bord indique en temps réel le décomptage du temps de cycle ainsi que les éventuels aléas de fonctionnement. Son accès peut être sécurisé par un code.



ENERGIS



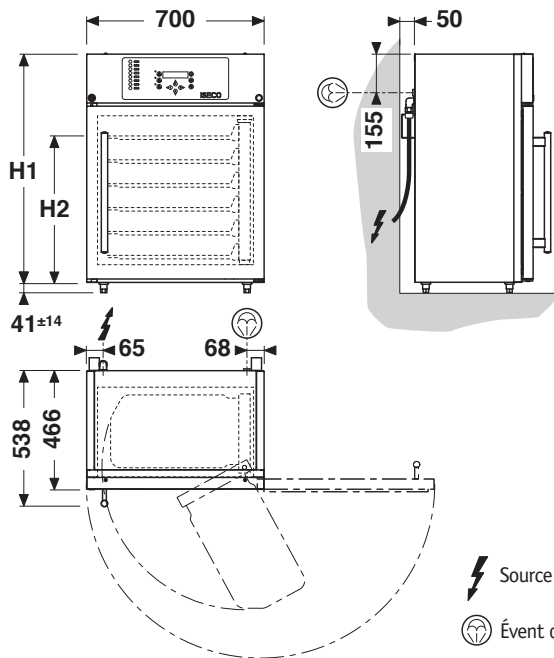
Les options et accessoires

- Porte avec verre noir (pas disponible pour ENERGIS Compact 12)
- Serrures intégrées (clés identiques disponibles pour plusieurs fours)
- Support au sol (différentes tailles disponibles)
- Supports pour une utilisation sur table
- Supports muraux (pas disponible pour ENERGIS Compact 12)
- Armoires à usage encastré, en contreplaqué, avec façades d'armoires personnalisées pour correspondre à votre cuisine
- Spatule pour assiettes ou récipients
- Casseroles en acier inox à fond plat (tailles GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3)

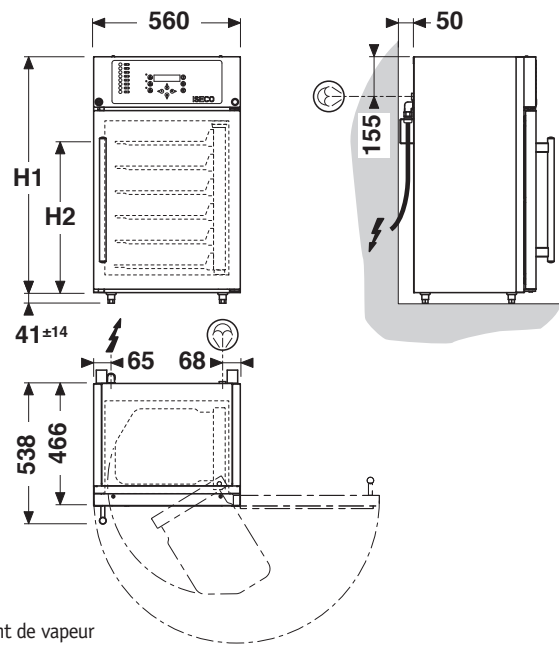


Dimensions

ENERGIS



ENERGIS Compact



⚡ Source de courant
 Ⓜ Événement d'échappement de vapeur

H1 = Hauteur (voir spécifications techniques)

H2 = Hauteur de la tablette chauffante supérieure (voir spécifications techniques)

Spécifications techniques

Modèle	Nombre de niveaux	Capacité par niveau	Profondeur des bacs (mm)	Dimensions (mm et pouces) Largeur / Profondeur / Hauteur	Puissance nécessaire(kW) (240V monophasé ou 208V triphasé)
ENERGIS 4	4	2 x GN 1/2 3 x GN 1/3	65	700 mm / 538 mm / 714 mm 27,6" x 21,2" x 28,1"	3,1
ENERGIS 6	6		65	700 mm / 538 mm / 902 mm 27,6" x 21,2" x 35,5"	4,6
ENERGIS 8	8		65	700 mm / 538 mm / 1090 mm 27,6" x 21,2" x 43"	6,1
ENERGIS 12	12		55	700 mm / 538 mm / 1372 mm 27,6" x 21,2" x 54"	9,1
ENERGIS Compact 4	4	1 x GN 1/2 2 x GN 1/3	65	560 mm / 538 mm / 714 mm 22,05" x 21,2" x 28,1"	2,1
ENERGIS Compact 6	6		65	560 mm / 538 mm / 902 mm 22,05" x 21,2" x 35,5"	3,1
ENERGIS Compact 8	8		65	560 mm / 538 mm / 1090 mm 22,05" x 21,2" x 43"	4,1
ENERGIS Compact 12	12		55	560 mm / 538 mm / 1372 mm 22,05" x 21,2" x 54"	6,1

Distribution alimentaire innovante système pour sain et savoureux repas

ISECO St-Phal comprend l'importance de la nourriture dans les soins de santé, en tant que fournisseur international de systèmes de distribution de nourriture pour les hôpitaux, les établissements de soins de longue durée, les écoles et les établissements pénitentiaires.

En collaboration avec ces clients, nous avons conçu nos systèmes pour aider les gens à profiter d'une nourriture saine et savoureuse. Nous y parvenons en proposant plus que des produits: nous soutenons ces organisations avec nos connaissances et notre expérience dans la production, le stockage, la distribution et le service sûrs de repas individuels et en plusieurs portions.

Nous fournissons tout

Nous développons et produisons tous nos produits dans notre usine en France, avec notre propre R&D, production et service après-vente. Cela nous permet de continuer à faire des innovations qui augmentent la satisfaction des clients grâce à une meilleure efficacité et un meilleur service.

La durabilité est un principe directeur au sein d'ISECO St-Phal. Cela se reflète dans tous les aspects de notre entreprise: produits, technologie, bâtiments et méthodes de production.



Distributeur nord-américain exclusif

Grande Cuisine Systems Inc.

T 877 385 3111

F 416 385 3141

E info@GrandeCuisineSystems.com

I www.GrandeCuisineSystems.com



ISECO St-Phal

63, route de Chamoy

10130 Saint Phal, France

T +33 (3) 25 42 70 00

F +33 (3) 25 42 16 80