



isytech 34

Maximale Produktivität

Die Aufgabe eines gewerblichen Gläserspülers ist es, viele Gläser schnell zu spülen. Die **isytech** setzt innovative Maßstäbe durch ihre Doppelkorb-Technologie, die die Gläserspüler zu einem Platzwunder aufwerten. Bei einer Leistung von 40 Spülgängen pro Stunde sind beide **isytech** ca. 100% leistungsfähiger bei Kaffeetassen oder Gläsern bis 125 mm Höhe unter Verwendung der Doppelkorb-Technik als bisherige Produkte.

Geringe Betriebskosten

Die innovative Technologie von COLGED ermöglicht, den Wasserverbrauch auf bis zu 1,6 Liter pro Spülgang zu verringern. Kurze Programlaufzeiten und der geringe Wasserverbrauch reduzieren die Ausgaben für Energie und Chemie. Der Verbrauch an Energie, Chemie und Wasser ist ca. 15% geringer als bei den meisten vergleichbaren Spülmaschinen der Mitbewerber.

Einfache Bedienung

Eine innovative, großflächige und mehrfarbige LED-Anzeige ist das wichtigste Element der **isytech**-Bedienerkonsole. Diese erleichtert das Lesen der Displayinformationen auch aus großer Distanz zur Spülmaschine. Die Bedienung der **isytech** erfolgt mittels einer neuartigen Konfiguration einer in der Praxis jahrelang bewährten Soft-Touch-Tastaturbedienung. Ganz nach dem Prinzip „eine Taste – eine Funktion“, steuern Sie die Sonderprogramme und Hauptprogramme über individuelle Soft-Touch-Tasten. Jede Systeminformation wird eindeutig angezeigt. Dies verstehen wir unter „Useful Innovations“

Perfekte Hygiene

Die Reinigung der Spülmaschine am Arbeitseende ist eine wenig beliebte Aufgabe. Die **isytech** hat hierfür hilfreiche Technologien und Funktionen, die diese Arbeit erleichtern: Die Kombi-Spülarne, die effektive Filterung mit den großen Tankflächensieben,

ein leistungsstarkes Selbstreinigungsprogramm, den leitungsfreien Spülraum, abgerundete Ecken, tiefgezogene Korbführungen. Bereits bei der Entwicklung wurde auf die Hygiene und eine schnelle und einfache Reinigung geachtet.

Flexible Technik

Die **isytech 34** spült Gläser und Geschirr bis zu 30 cm Höhe und Durchmesser. Mittels einer Doppelkorb-Technologie können bei Gläser- und Tellerhöhen bis maximal 12,5 cm beziehungsweise 15,5 cm sogar zwei Körbe eingestellt werden. Dies ist hilfreich im Bistro-Betrieb, wenn morgens viele Espresso- oder Kaffeetassen und Untertassen anfallen. Dank spezieller Programme ist die **isytech** die ideale Maschine für Gläser, Teller, Tassen und Besteck. Mit dem Sonderprogramm **procold** kühlt die **isytech 34-13 GD** Ihre Gläser für die unverzügliche Verwendung bei Hochbetrieb.



Funktionen	34-11 GD	34-13 GD
hi tech – Kombi Spül- und Nachspülarm aus Komposit-Material		
pro rinse – CRP-Nachspültechnologie		
isy rinse – volumetrische Nachspültechnologie		
Mit eingebauter Nachspülpumpe		
Break-Tank-System mit atmosphärischem Boiler		
pro dose – elektronische Dosiertechnik		
Peristaltische Klarspüldosierung		
Peristaltische Reinigerdosierung		
evo lution ³ – automatische Teilentleerung des Tankwassers		
Großflächige Tanksiebe aus Komposit-Material		
Ablaufpumpe eingebaut		
pro clean – automatische Selbstreinigung		
Automatische Entleerung des Tanks		
Spülraum frei von Leitungen, erleichtert die Reinigung		
Teilweise doppelwandige Konstruktion		
Doppelwandige Tür		
duo flow – patentierte Spülpumpe – energiesparend und leise		
Keine Störung des Wasserflusses		
pro heat – Parallelbetrieb von Tank- und Boilerheizung		
20 % höhere Spültemperatur		
energy saving – Temperaturreduzierung im Stand-By-Betrieb		
quick ready – Energiemanagement zur Reduzierung der Aufheizzeit	zuschaltbar	zuschaltbar
thermo stop – garantiert die Einhaltung der Nachspültemperatur		
ProScreen – große LED-Anzeige mit Soft-Touch-Taste		
Statusanzeige der Maschine über LED-Anzeige		
Soft-Touch-Taste für Hauptprogramme (5 meistgenutzte Programme)		
Soft-Touch-Taste für Sonderprogramme (3 Sonderprogramme)		
Fortschrittsanzeige als Balken		
Automatische Selbstdiagnose		
Spüldatenerfassung und Zyklenzähler		
Integrierte USB-Schnittstelle		
Geeignet für Umkehr-Osmose WS 140		

Hauptinformationen		
Maße B x T x H	436 x 535 x 670 mm	
Türöffnung Höhe	320 mm	
Maximaler Tellerdurchmesser	300 mm	
Maximale Höhe Gläser	300 mm	
Geeignet für GN 1/1 Behälter	nein	
Wasserzulauf-Temperatur	50–60 °C	
Erforderlicher Wasserfließdruck	34-11 GD	2–4 bar
	34-13 GD	1–4 bar
Spülpumpe	200 W	
Nachspülpumpe	nur 34-13 GD	200 W
Ablaufpumpe	40 W	
Boilerheizung	2.600 W	
Tankheizung	600 W	
Parallelbetrieb von Tank- und Boilerheizung	ja	
Gesamtanschlusswert	3.500 W	
Werkseinstellung 230/50/1N 16A	ja	
Bruttogewicht/Nettogewicht	34 kg / 31 kg	
Verpackungsmaße B x T x H	520 x 610 x 840 mm	
Verpackungsvolumen	0,27 m ³	

Technische Daten	
Wärmeabgabe latent	0,2 kW
Wärmeabgabe sensibel	0,3 kW
Dampfmenge	0,3 kg/h
Geräuschpegel	61 db
Pumpenleistung	200 W
Leistung gesamt	3.500 W
Wasseranschluss Länge	2 m
Wasseranschluss Durchmesser	3/4"
Ablaufschlauch Länge	2 m
Ablaufschlauch ø innen/außen	18 mm / 24 mm
Reinigerschlauch Länge	1,8 m
Klarspülschlauch Länge	1,8 m
Korbmaß	39 x 39 cm
Boiler-/Tankvolumen	2,6 L / 8,0 L

Hauptprogramme	Anwendung	kürzeste Zykluszeit	Spültemperatur	Nachspültemperatur	Wasserverbrauch
pro speed	Leichte Verunreinigung	90 Sek.	60 °C	65 °C	1,6 L
pro fessional	Normale Verunreinigung	120 Sek.	60 °C	65 °C	1,6 L
pro temp	Starke Verunreinigung	150 Sek.	60 °C	65 °C	1,9 L
pro drain	Abpumpfunktion	ohne	ohne	ohne	ohne

Spezialprogramme	Anwendung	kürzeste Zykluszeit	Spültemperatur	Nachspültemperatur	Wasserverbrauch
pro plates	Teller-Programm	150 Sek.	60 °C	80 °C	1,9 L
pro water	Osmose Wasser	120 Sek.	65 °C	75 °C	1,6 L
pro cold	Kaltspülprogramm für Gläser	180 Sek.	60 °C	65 °C und kalt	1,9 L + 1,9 L



www.colged.de

TW Food Equipment Group



Hinweis:

Die hier angegebenen Werte für Verbrauch und Leistung beziehen sich auf Geräte, die unter Idealbedingungen installiert und betrieben werden, und können je nach Installationsbedingungen variieren. Die technischen Daten im vorliegenden Katalog sind Richtwerte und können aufgrund der kontinuierlichen technischen Weiterentwicklung unserer Produkte geändert werden. (Technische Daten nicht bindend)