

	ENTRÉE EAU 3/4" GAS
	VIDANGE EAU Ø 24mm
	CONNEXION ÉLECTRIQUE



(***) MIN 130-MAX 200 mm

Données techniques
Dimensions externes

Largeur	720 mm				
Profondeur	735 mm				
Hauteur(pieds vissés)	1445/1880(capot ouvert) mm				
Poids net (version basic)	115 kg				
Voltage	400V 3N 50Hz (380/400V 3 60Hz "Marina")				
Puissance max. absorbée	10490 W				
Dureté de l'eau	2-8 °F				
Pression de l'eau d'alimentation	200-400 kPa				
Passage utile et paniers					
Diamètre assiettes	410 mm				
Bacs	GASTRONORM 1/1 (530x325)				
Dimension paniers	500X500 mm				
Paniers inclus	2XC40 - 1XC44 - 2X15060				
N° cycles (sec)	1 (50)	2 (90)	3 (180)**	4 (630)**	----
Alimentation eau 55°C					
production paniers(*) ⁽¹⁾ Paniers/h	60	40	20	5	----
Alimentation eau 10°C					
production paniers(*) ⁽¹⁾ Paniers/h	30	30	20	5	----
Consommation eau par cycle (pression hydrique 200kPa)	2.8 L				
Débit surchauffeur	10 L				
Résistance surchauffeur	9000 W				
Témpérature rinçage (fixé)	85°C		90°C		
Débit cuve	42 L				
Résistance cuve	2700 W				
Témpérature cuve (fixé)	55°C		70°C		
Puissance pompe	1490 W (800 L/min***)				
Pompe de vidange (option)	25 W (40 L/min***)				
Bruit	66,4±0.7 dB(A)				

(*) AVEC THERMO STOP DE SÉRIE () TEMP. DE 70°C CUVE (***) DÉBIT MAXIMUM POMPE**

(1) En cas d'alimentation en eau froide et/ou en cas de plusieurs lavages consécutifs, les temps de chauffage du rinçage final et du lavage pourraient se rallonger jusqu'à atteindre la température optimale. En conséquence, le temps total du cycle de lavage pourrait augmenter.