



TEMPERATURE AIR  
SORTIE:  
**25°C**

HUMIDITE:  
**60%**

DEBIT D'AIR:  
**105 m³/h**

RECUPERATION  
HORAIRE:  
**6 kWh**  
(DONNEES CALCULEES SUR LE CYCLE  
LE PLUS COURT)

Données techniques						
Dimensions externes						
Largeur	720 mm					
Profondeur	735 mm					
Hauteur(pieds vissés)	2095 mm					
Poids net (version basic)	145 kg					
Voltage	400V 3N 50Hz					
Puissance max. absorbée	10490 W					
Dureté de l'eau	< 8 °f					
Conductivité de l'eau	> 200 µS\cm					
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 (120)	4 (180)	5 (180**) 6 (630**)
Alimentation eau 10°C						
production paniers(*) (1) Paniers/h	55	40	30	20	20	5
Consommation eau par cycle	2,6 L					
Débit surchauffeur	15 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					
Puissance pompe lavage/rinçage	1490 (800 L/min***)/250 W					
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**

(†) En cas d'alimentation avec eau froide et/ou dans le cas de nombreux lavages consécutifs, les temps d'échauffement de l'eau du rinçage final pourraient s'allonger pour atteindre la température optimale. Par conséquent, le temps total du cycle de lavage pourrait augmenter.