



(***) MIN 130-MAX 200 mm

Données techniques							
Dimensions externes							
Largeur		720 mm					
Profondeur		735 mm					
Hauteur(pieds vissés)		1445/1880(capotta aperta) 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	(s)	1 (50)	2 (90)	3 (120)	4 (180)	5 (180**)	6 (630**)
Alimentation eau 55°C							
production paniers(*) (1) Paniers/h		72	40	30	20	20	5
Alimentation eau 10°C							
production paniers(*) (1) Paniers/h		35	35	30	20	20	5
Consommation eau par cycle (pression hydrique 200kPa)		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		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**

(†) 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.