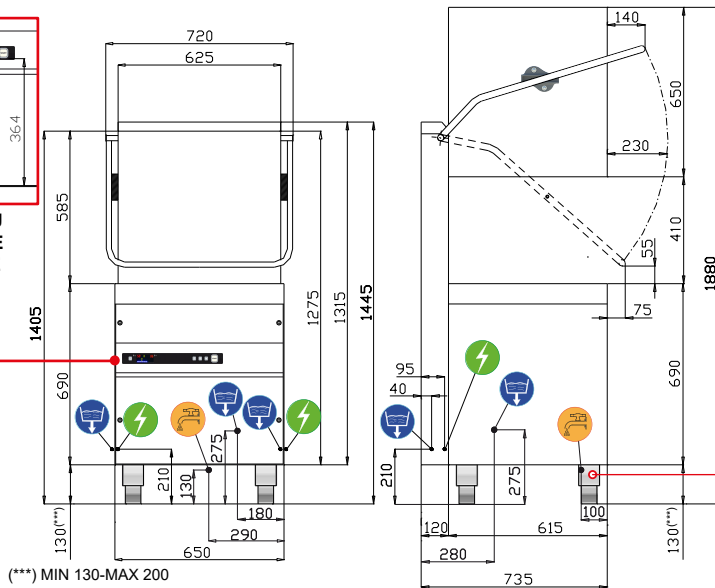

**POSITION DU PANNEAU DE COMMANDE**


(\*\*\*) MIN 130-MAX 200


**PIEDINO "MARINA"  
"MARINA" FOOT**


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

Données techniques					
<b>Dimensions externes</b>					
<b>Largeur</b>	720 mm				
<b>Profondeur</b>	735 mm				
<b>Hauteur(pieds vissés)</b>	1445/1880(capot ouvert) mm				
<b>Poids net (version basic)</b>	100 kg				
<b>Voltage</b>	400V 3N 50Hz				
<b>Puissance max. absorbée</b>	10120 W				
<b>Dureté de l'eau</b>	2-8 °F				
<b>Pression de l'eau d'alimentation</b>	200-400 kPa				
<b>Passage utile et paniers</b>					
<b>Diamètre assiettes</b>	410 mm				
<b>Bacs</b>	GASTRONORM 1/1 (530x325)				
<b>Dimension paniers</b>	500X500 mm				
<b>Paniers inclus</b>	2XC40 - 1XC44 - 2X15060				
<b>N° cycles</b>	(s)	1(50)	2(80)	3(120)	4(180)
<b>Alimentation eau 55°C</b>					
<b>production paniers(*)<sup>(1)</sup></b>	Paniers/h	<b>72</b>	<b>45</b>	<b>30</b>	<b>20</b>
<b>Alimentation eau 10°C</b>					
<b>production paniers(*)<sup>(1)</sup></b>	Paniers/h	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>30</b>	<b>20</b>
<b>Consommation eau par cycle (pression hydrique 200kPa)</b>	2.8 l				
<b>Débit surchauffeur</b>	10 l				
<b>Résistance surchauffeur</b>	9000 W				
<b>Témpérature rinçage (fixé)</b>	85°C				
<b>Débit cuve</b>	30 l				
<b>Résistance cuve</b>	2700 W				
<b>Témpérature cuve (fixé)</b>	55°C				
<b>Puissance pompe</b>	1120 W(630 L/min <sup>***</sup> )				
<b>Pompe de vidange (option)</b>	25W h MAX scarico 0,8m(40L/min <sup>***</sup> )				
<b>Bruit</b>	63,6±0.7 dB(A)				

(\*) avec thermo stop de série

(\*\*\*) 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.