



	ENTRÉE EAU 3/4" GAS
	VIDANGE EAU Ø 28mm
	CONNEXION ÉLECTRIQUE

(***) MIN 130-MAX 200 mm

Données techniques							
Dimensions externes							
Largeur	720 mm						
Profondeur	735 mm						
Hauteur (pieds vissés)	1445/1880 (capot ouvert)						
Poids net (version basic)	125 kg						
Voltage	400V 3N 50Hz						
Puissance max. absorbée	9900 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)	0(21÷680)(**)	1 (50)	2 (90)	3(120)	4(180)	5(300)	
Alimentation eau 55°C							
production paniers(*) (1) Paniers/h	/	55	40	30	20	12	
Alimentation eau 10°C							
production paniers(*) (1) Paniers/h	/	25	25	25	20	12	
Consommation eau par cycle	3,5 l						
Débit surchauffeur	15 l						
Résistance surchauffeur	9000 W						
Témpérature rinçage (fixé)	70÷90°C(**)						82°C
Débit cuve	20 l						
Résistance cuve	2700 W						
Témpérature cuve (fixé)	50÷70°C(**)						60°C
Puissance pompe lavage/rinçage	900W (500 l/min***)/250 W						
Pompe de vidange	25 W (40 l/min***)						
Bruit	63.6±0.7 dB(A)						

(*) AVEC TERMPOSTOP DE SÉRIE / (***) DÉBIT MAXIMUM POMPE / (**) CYCLE PERSONNALISÉ

(1) 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.