



| Données techniques | VIDANGE PARTIELLE | | | | VIDANGE TOTALE(**) | |
|--|---|--------|--------|-------------|--------------------|--------|
| Dimensions externes | | | | | | |
| Largeur | 600 mm | | | | | |
| Profondeur | 610 mm | | | | | |
| Hauteur(pieds vissés) | 850 mm | | | | | |
| Poids net (version basic) | 64.5 kg | | | | | |
| Voltage | 230V 50Hz / 230V V3 50Hz / 400V 3N 50Hz | | | | | |
| Puissance max. absorbée | 6650 W | | | | | |
| Dureté de l'eau | 2-8 °F | | | | | |
| Pression de l'eau d' alimentation | 200-400 kPa | | | | | |
| Passage utile et paniers | | | | | | |
| Diamètre assiettes | 340 mm | | | | | |
| Hauteur verres/bacs | 340 mm /GASTRONORM | | | | | |
| Dimension paniers | 500X500 mm | | | | | |
| Paniers inclus | 1XC40 - 1XC44 - 1X15060 | | | | | |
| N° cycles (sec) | 1<90> | 2<120> | 3<180> | (***) 4<60> | 5<180> | 6<360> |
| Alimentation eau 55°C | | | | | | |
| production paniers(*) ⁽¹⁾ Paniers/h | 40 | 30 | 20 | 60 | 20 | 10 |
| Alimentation eau 10°C | | | | | | |
| production paniers(*) ⁽¹⁾ Paniers/h | 20 | 20 | 20 | 25 | 9 | 9 |
| Consommation eau par cycle | 2.5 L | | | | 7 L | |
| Débit surchauffeur | 14 L | | | | | |
| Résistance surchauffeur | 6000 W | | | | | |
| Témpérature rinçage (fixé) | 85 °C | | 70 °C | | 85 °C | |
| Débit cuve | 10 L | | | | 7 L | |
| Résistance cuve | 1100 W | | | | | |
| Témpérature cuve (fixé) | 60 °C | | | | | |
| Puissance pompe lavage/rinçage | 650/250 W | | | | | |
| Pompe de vidange | 25 W h max vidange 0.8 m | | | | | |
| Bruit | 61.3±0.7 dB(A) | | | | | |

(*) avec thermo stop de série (***)VIDANGE TOTALE A CHAQUE CYCLE (***)Verres

(†) 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.