

HTY615DUK

Famille	Lave-vaisselle
Sous-famille	Lave-vaisselle capot
Line	Easyline
Dimensions du panier	600x500 et 500x500 mm
Rinse pump	HTR system
Washing pump	Standard



Accessoires inclus

Panier pour assiettes	1x PB60D01	Tuyau de chargement	Oui - 2 m
Panier à couverts	1x PHOOS03	Tuyau de vidage	Oui - 2 m
Paniers universels	1x PB60G01		

Distribution

Utilisateurs potentiels	Restaurants/ Traiteurs; Boulangerie/Pâtisserie; Laboratoires industriels boulangerie et pâtisserie; Boucheries; Industrie de transformation de la viande ; Ecoles
-------------------------	---

Programmes

Programmes	6 programmes automatiques; 1 programme entièrement paramétrable; Programmes d'auto-nettoyage; Programme de rinçage à l'eau froide
Options du programme	Extra rinse; Clean water cycle
Caractéristiques du programme	71°C / 60°C - 1 min 20 sec; 71°C / 60°C - 2 min 10 sec; 85°C / 60°C - 1 min 10 sec; 85°C / 60°C - 2 min; 85°C / 60°C - 3 min; 85°C / 60°C - 4 min 10 sec
Productivité maxi panier/heure	51
Productivité maxi assiettes/heure	1122

Interface

Afficheur	8 chiffres	Indicateur absence détergent	Oui
Indicateur On-off	Oui	Indicateur avancement programme	Oui
Indicateur absence sel	Oui	Indicateur fin de cycle	Oui
Indicateur absence produit de rinçage	Oui	Diagnostic manuel	Oui

Construction

Cuve	Emboutie	Hood elevation system	Manual
Construction	Double paroi	Filtre	Système de filtrage à 5 étapes
Matériau de la cuve	Inox AISI 304	Volume cuve	22 l
Panneau arrière	Inox	Volume chaudière	8 l
Upper washing system	One washing and one split rinse spray arms, stainless steel	Classe de protection	IPX4
Lower washing system	One washing and one split rinse spray arms, stainless steel	Pieds réglables	Oui
Filtre cuve	Inox	Hauteur maxi de vidage du sol	1000 mm

Technologie

Trays washing option	Oui	Dureté maxi de l'eau d'alimentation	12°f - 7°dH
Tank heating element power	2200 W	Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut	Froide 15°C
Boiler heating element power	9000 W	Chargement du détergent	1,5 l/h
Washing pump power	730 W	Chargement du produit de rinçage	0,4 l/h
Puissance installée par défaut	9730 W	Hauteur utile de chargement	420 mm
Consommation d'eau par cycle	3,2 l	Hauteur max avec capot ouvert	2102 mm
Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut	8°C	Dimensions	716x760x1520 mm
Température maxi de l'eau d'alimentation	60°C		

Raccordement électrique

Alimentation électrique par défaut	400 V 3N~ / 16 A / 9,7 kW / 50 Hz	Convertible en	230 V~ / 31 A / 7,0 kW / 50 Hz
---	-----------------------------------	-----------------------	--------------------------------

Equipement

Pompe d'évacuation	Oui	Départ automatique	Oui, OFF par défaut
Doseur de détergent avec pompe péristaltique	Oui, à réglage électronique	Compteur de cycles	Oui
		Break tank	Oui

Doseur de produit de rinçage avec pompe péristaltique

Oui, à réglage électronique

Connexion sondes de niveau pour produits chimiques

Oui, en option KITSONLIV

Gestion dosage produits chimiques par défaut

gr/lt

Boiler thermostop

Yes - default

Tank thermostop

Yes

Soft Start

Oui

Système de veille

Oui

Renouvellement partiel automatique de l'eau dans la cuve - pompe de vidange de série

Oui

Diamètre tuyau d'alimentation

16 mm

Diamètre tuyau d'évacuation

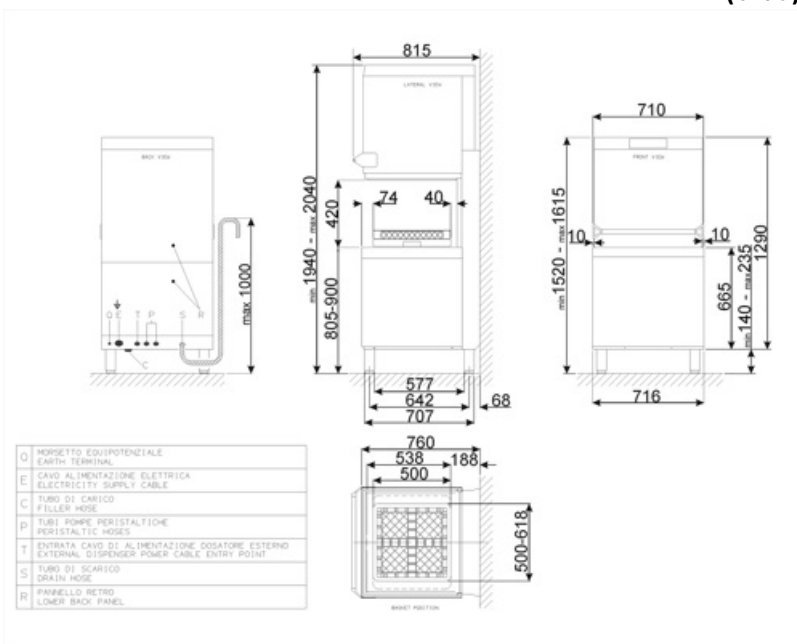
21,5 mm

Longueur du tuyau de détergent (rouge)

2,2m

Longueur du tuyau du produit de rinçage (bleu)

2,2m



Accessoires Compatibles



KITSONLIV

Kit sondes pour niveau de produits, 2 sondes par boîte



PB50G01

Panier universel en polypropylène avec fond plat, dim. 500x500mm



PB60D01

Panier en polypropylène pour 22 assiettes Ø 250mm, dim. 600x500mm



PB60T02

Panier en polypropylène pour GN1/1, dim. 600x500mm



PHOOS02

Panier simple pour couverts, 6 compartiments, en polypropylène



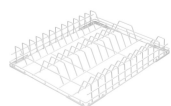
WB50D01

Panier pour 18 assiettes Ø 315mm, dim. 500x500mm



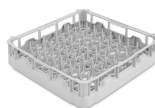
WB50G02

Panier avec fond incliné 4 rangées pour verres à pieds max Ø 90mm, dim. 500x500mm



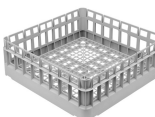
WB60D01

Panier pour 24 assiettes Ø 260mm, dim. 600x500mm



PB50D01

Panier en polypropylène pour 18 assiettes Ø 250mm, dim. 500x500mm



PB50G02

Panier universel en polypropylène, dim. 500x500mm



PB60G01

Panier universel en polypropylène avec fond plat, dim. 600x500mm



PHOOS01

Panier simple pour couverts en polypropylène



PHOOS03

Panier simple pour couverts, 8 compartiments, en polypropylène



WB50G01

Panier universel avec fond plat à maille large, dim. 500x500mm



WB50G04

Panier avec fond incliné 3 rangées pour verres à pieds max Ø 135mm, dim. 500x500mm



WB60D02

Panier pour 16 assiettes Ø 320mm, dim. 600x500mm

WB60G01



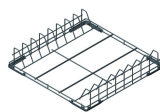
Panier universel avec fond plat à maille large, dim. 600x500mm

WH00S01



Support amovible pour 12 soucoupes

WB60T03



Panier pour 5 plateaux 600x400mm, dim. 600x500mm

Symbols glossary



Compatible pour plateau Euronorm



Compatible avec plateau
Gastronorm



Système de filtrage à 5 étapes



Hauteur maximale utilisable 420mm

Benefit (TT)

5-stage system

Deep cleaning and spotless washes with the patented filtration system

The innovative Smeg filtration system consists of 5 stages to completely eliminate all impurities: the 1st stage captures larger food residues; in the 2nd and 3rd stages, finer particles are captured at this filtration stage; the 4th stage features a pre-filtration grid to prevent debris from entering the tank and clouding the water. Finally, the last stage is designed to further protect the washing and draining pumps from any debris that may accidentally enter the tank during filter cleaning.

The presence sensor filter alerts if the filtration system is out of position, ensuring safe washes every time.

HTR System

Consistent temperatures and pressures for uniform and effective dishwashing

Thanks to the HTR system (High Temperature Rinse) and the presence of the atmospheric boiler combined with the Thermostop, the cold inlet water does not enter the boiler during rinsing, ensuring a constant temperature of 85°C. The HTR system keeps the water hot for deep sanitisation and quick drying, ensuring constant pressure for uniform and effective cleaning.

Moulded tank

Superior washing performance and enhanced cleaning convenience with molded tub bottoms and basket guides

Smeg dishwashers are designed with moulded tank and basket guides. The absence of sharp edges ensures an optimised wash flow, guaranteeing hygiene and impeccable cleaning performance. Furthermore, this innovative design simplifies machine cleaning, reducing the need for maintenance interventions.

Integral double-skin

Thermal and acoustic insulation guaranteed

The double-skin design of undercounter dishwashers is engineered to optimise energy efficiency by minimising heat loss and accelerating water heating, resulting in lower energy consumption and faster start-up times. Additionally, it provides effective sound insulation, helping to reduce noise levels and ensuring a quieter, more comfortable working environment for staff.

Drain pump

Partial water replacement during the wash cycle for clean and hygienic dishes

The standard drain pump, equipped with a partial water exchange system, ensures that the dirtiest water is automatically removed at every wash cycle. This mechanism allows for continuous renewal of the water used, ensuring that each phase of the washing process is carried out with clean water. The result is optimal dishwashing performance, with outstanding efficiency and an impeccable level of hygiene.

Soft-start system

Effective management of the washing pump to protect your glassware

The Soft-Start function initiates the wash cycle gently and gradually, progressively increasing the water pressure. This system has been designed to provide optimal protection for the most fragile items, such as crystal glasses, significantly reducing the risk of chipping or damage. At the same time, it ensures excellent cleaning performance, combining efficiency and safety in every wash cycle.

Hood lift

Unprecedented comfort with the patented lifting system

The new ergonomic handle, combined with the patented lifting system, minimises the effort required to open and close the hood, limiting it to just 2.5 kg. This system ensures an exceptionally smooth and lightweight operation, helping to protect the operator's health and well-being, even during extended use.