HTY625D

Famille	Lave-vaisselle
Sous-famille	Lave-vaiselle capot
Dimensions du panier	600x500 et 500x500 mm
Pompe de rinçage	HTR system
Pompe de lavage	Standard
Alimentation électrique par défaut	400 V 3N~ / 16 A / 9,7 kW / 50 Hz

Distribution

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

Esthétique

Série	Topline	**Couleur des LED**	Blanc

Technologie

Option de lavage des paniers	Oui	**Chargement du détergent**	1,5 l/h
Consommation d'eau par cycle	3,2 l	**Chargement du produit de rinçage**	0,4 l/h
Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut	8°C	**Hauteur utile de chargement**	420 mm
Température d'entrée maximale	60°C	**Hauteur max avec capot ouvert**	2040 mm
Dureté maxi de l'eau d'alimentation	12°f - 7°dH	**Dimensions**	716x760x1520 mm
Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut	Froide 15°C		

Programmes

Programmes	13 programmes automatiques; 1 programme entièrement paramétrable; Programmes d'auto-nettoyage; Programme de rinçage à l'eau froide
Options du programme	Rinçage supplémentaire; Cycle de l'eau propre
Productivité maxi panier/heure	72
Productivité maxi assiettes/heure	1584

Raccordement électrique

Puissance de l'élément chauffant de la cuve	2200 W
Puissance de l'élément chauffant du boiler	9000 W
Puissance de la pompe de lavage	730 W
Puissance installée par défaut	9730 W
Convertible en	230 V~ / 31 A / 7,0 kW / 50 Hz

Interface

Afficheur	TFT
Indicateur On-off	Oui
Indicateur absence produit de rinçage	Oui
Indicateur absence détergent	Oui
Indicateur avancement programme	Oui
Indicateur fin de cycle	Oui
Diagnostique manuel	Oui

Construction

Cuve	Emboutie
Construction	Double paroi
Matériau de la cuve	Inox AISI 304
Panneau arrière	Préverni
Système de lavage supérieur	Un bras de lavage et un bras de rinçage séparé, acier inoxydable
Système de lavage inférieur	Un bras de lavage et un bras de rinçage séparé, en acier inoxydable.
Filtre cuve	Inox
Système de levage de hotte	Manuel
Filtre	Système de filtrage à 5 étapes
Volume cuve	22 l
Volume chaudière	8 l
Classe de protection	IPX4
Pieds réglables	Oui
Hauteur maxi de vidage du sol	1000 mm

Accessoires inclus

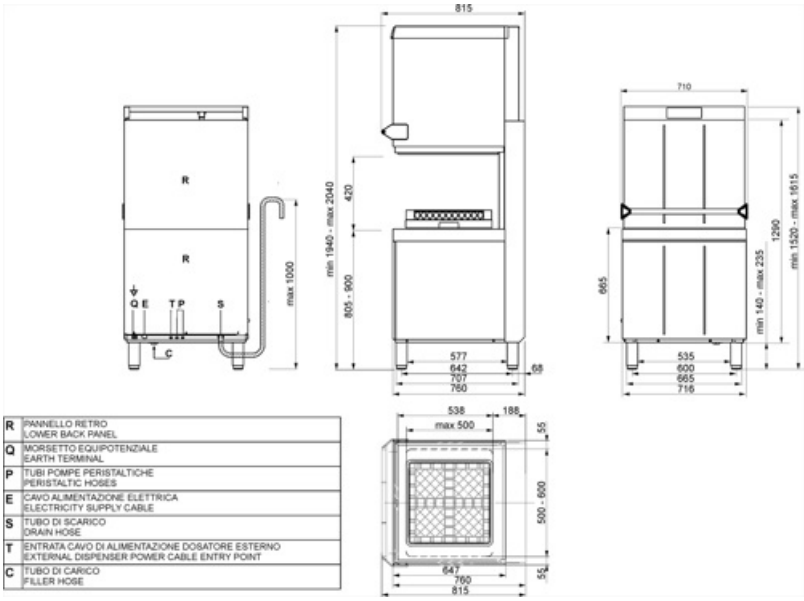
Panier pour assiettes	1x PB60D01
Panier à couverts	1x PHOOS03
Paniers universels	1x PB60G01
Tuyau de chargement	Oui - 2 m
Tuyau de vidage	Oui - 2 m

Equipement

Pompe d'évacuation	Oui
Distributeur de détergent péristaltique	Oui, à réglage électronique
Distributeur péristaltique de produit de rinçage	Oui, à réglage électronique
Connexion sondes de niveau pour produits chimiques	Oui, en option KITSONLIV
Chaudière avec système Thermostop	Yes - default
Système Thermostop de cuve de lavage	Oui
Système de démarrage progressif de la pompe de lavage	Oui
Système de veille	Oui
Option de mise en marche automatique quotidienne	Oui, OFF par défaut
Compteur de cycles	Oui
Break tank	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

Informations logistiques

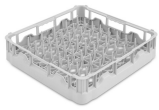
Largeur du produit emballé	770 mm
Profondeur du produit emballé	900 mm
Hauteur du produit emballé	1700 mm
Dimensions du produit emballé (mm)	1700X770X900
Poids net	128,000 kg
Poids brut	141,000



Accessoires Compatibles

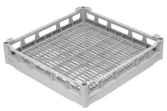
KITSONLIV

Kit sondes pour niveau de produits, 2 sondes par boîte



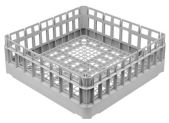
PB50D01

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



PB50G01

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

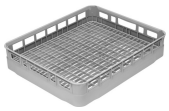


PB50G02

Panier universel en polypropylène, dim. 500x500mm

PB60D01

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



PB60G01

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

PB60T02

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

PHOOS01

Panier simple pour couverts en polypropylène

PHOOS02

Panier simple pour couverts, 6 compartiments, en polypropylène

PHOOS03

Panier simple pour couverts, 8 compartiments, en polypropylène

WB50D01

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

WB50G01

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

WB50G02

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

WB50G04

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

WB60D01

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

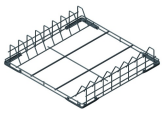
WB60D02

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

WB60G01

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

WB60T03



Panier pour 5 plateaux 600x400mm, dim. 600x500mm

WH00S01

Support amovible pour 12 soucoupes

Symbols glossary

Thermodésinfection A0=30

Thermodésinfection A0=60

Compatible pour plateau Euronorm

Compatible avec plateau Gastronorm

Système de rinçage à haute température

Hauteur maximale utilisable 420mm

Système de filtrage à 5 étapes

Benefit (TT)

Système à 5 étapes

Nettoyage en profondeur et lavages impeccables grâce au système de filtration breveté

Le système de filtration innovant Smeg se compose de 5 étapes pour éliminer complètement toutes les impuretés : la 1ère étape capture les plus gros résidus alimentaires ; dans les 2ème et 3ème étapes, des particules plus fines sont capturées ; la 4ème étape comprend un filtre pré-filtrant pour éviter que des débris n'entrent dans le réservoir et ne troublent l'eau. Enfin, la dernière étape protège davantage les pompes de lavage et de drainage contre les débris qui pourraient accidentellement entrer dans le réservoir lors du nettoyage du filtre.
Le capteur de présence du filtre alerte si le système de filtration est mal positionné, garantissant des lavages sûrs à chaque utilisation.

Système HTR

Températures et pressions constantes pour un lavage uniforme et efficace de la vaisselle

Grâce au système HTR (High Temperature Rinse) et à la présence de la chaudière atmosphérique combinée au Thermostop, l'eau froide d'entrée n'entre pas dans la chaudière pendant le rinçage, ce qui garantit une température constante de 85°C. Le système HTR maintient l'eau chaude pour une désinfection en profondeur et un séchage rapide, en assurant une pression constante pour un nettoyage uniforme et efficace.

cuve emboutie

Performances de lavage supérieures et facilité de nettoyage accrue grâce aux fonds de cuve embouties et aux charnières de panier.

L'absence d'arêtes vives assure un flux de lavage optimisé, garantissant une hygiène et des performances de nettoyage irréprochables. De plus, cette conception innovante simplifie le nettoyage de la machine, réduisant ainsi les interventions d'entretien.

Double paroi intégrale

Isolation thermique et acoustique garantie

La conception à double paroi des lave-vaisselle sous plan est conçue pour optimiser l'efficacité énergétique en minimisant les pertes de chaleur et en accélérant le chauffage de l'eau, ce qui permet de réduire la consommation d'énergie et d'accélérer les temps de démarrage. En outre, elle assure une isolation acoustique efficace, contribuant à réduire les niveaux de bruit et à garantir un environnement de travail plus silencieux et plus confortable pour le personnel.

Pompe de vidange

Remplacement partiel de l'eau pendant le cycle de lavage pour une vaisselle propre et hygiénique

La pompe de vidange standard, équipée d'un système d'échange partiel d'eau, garantit que l'eau la plus sale est automatiquement éliminée à chaque cycle de lavage. Ce mécanisme permet un renouvellement continu de l'eau utilisée, garantissant que chaque phase du processus de lavage est effectuée avec de l'eau propre. Le résultat est un lavage optimal de la vaisselle, avec une efficacité remarquable et un niveau d'hygiène irréprochable.

Démarrage progressif

Gestion efficace de la pompe de lavage pour protéger votre verrerie

La fonction Soft-Start lance le cycle de lavage en douceur et progressivement, en augmentant progressivement la pression de l'eau. Ce système a été conçu pour offrir une protection optimale aux objets les plus fragiles, tels que les verres en cristal, en réduisant considérablement le risque d'ébréchure ou d'endommagement. En même temps, il garantit d'excellentes performances de nettoyage, alliant efficacité et sécurité à chaque cycle de lavage.

système de levage

Confort inégalé grâce au système de levage breveté

La nouvelle poignée ergonomique, associée au système de levage breveté, réduit au minimum l'effort nécessaire pour ouvrir et fermer le capot, le limitant à seulement 2,5 kg. Ce système garantit une manipulation particulièrement fluide et légère, contribuant à préserver la santé et le bien-être de l'opérateur, même en cas d'utilisation prolongée.