

# HTY625DEH

|                            |                       |
|----------------------------|-----------------------|
| Famille                    | Lave-vaisselle        |
| Sous-famille               | Lave-vaisselle capot  |
| Dimensions du panier       | 600x500 et 500x500 mm |
| Rinse pump                 | HTR system            |
| SHR - Condenseur de vapeur | Oui                   |



## 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;<br>Laboratoires industriels<br>boulangerie et pâtisserie;<br>Boucheries; Industrie de<br>transformation de la viande<br>; Hôpitaux; Ecoles |
|-------------------------|--|

## Programmes

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Programmes                        | 13 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     | 24°C / 60°C - 4 min; 71°C / 60°C - 50 sec; 71°C / 60°C - 1 min 10 sec; 71°C / 60°C - 2 min 10 sec; Chaudière 85°C / Cuve 70°C - 45'20"; Chaudière 85°C / Cuve 70°C - 50'20"; Chaudière 85°C / Cuve 70°C - 7'10"; 85°C / 60°C - 1 min 10 sec; 85°C / 60°C - 2 min; 85°C / 60°C - 2 min 30 sec |
| Productivité maxi panier/heure    | 72   |
| Productivité maxi assiettes/heure | 1584   |

## Interface

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

## Construction

|                      |   |                               |                                |
|----------------------|---|-------------------------------|--------------------------------|
| Cuve                 | Emboutie  | Filtre                        | Système de filtrage à 5 étapes |
| Construction         | Double paroi  | Volume cuve                   | 22 l                           |
| Matériau de la cuve  | Inox AISI 304   | Volume chaudière              | 8 l                            |
| Panneau arrière      | Préverni  | Classe de protection          | IPX4                           |
| Upper 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                              | 2040 mm         |
| Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut | Froide 15°C | Dimensions   | 716x835x1520 mm |
| Température maxi de l'eau d'alimentation                   | 60°C        |  |                 |

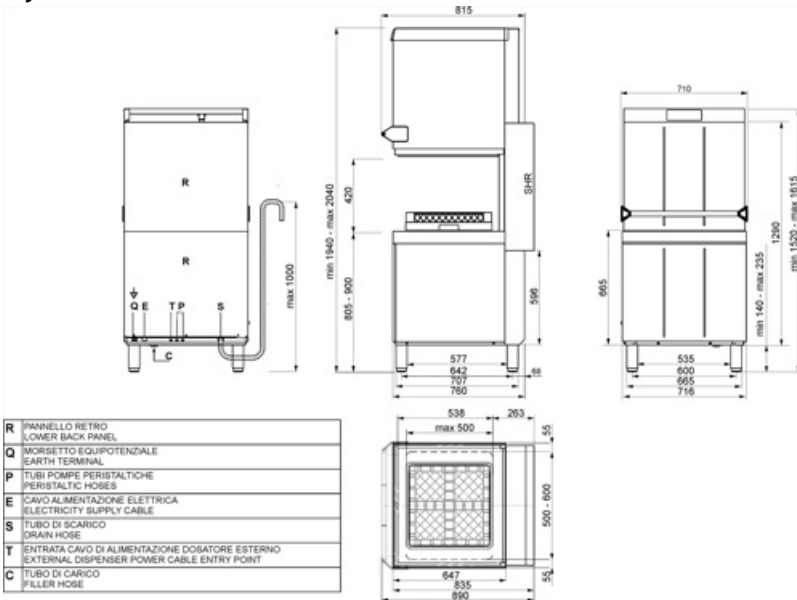
## Raccordement électrique

|                                    |                                   |                |                                |
|------------------------------------|-----------------------------------|----------------|--------------------------------|
| 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 |
|                    |     | Compteur de cycles | Oui                 |
|                    |     | Break tank         | Oui                 |

|  |                             |   |         |
|--|-----------------------------|---|---------|
| <b>DHR - Récupérateur chaleur eau usée</b>                   | Oui                         | <b>Renouvellement partiel automatique de l'eau dans la cuve - pompe de vidange de série</b> | Oui     |
| <b>Doseur de détergent avec pompe péristaltique</b>          | Oui, à réglage électronique | <b>Diamètre tuyau d'alimentation</b>  | 16 mm   |
| <b>Doseur de produit de rinçage avec pompe péristaltique</b> | Oui, à réglage électronique | <b>Diamètre tuyau d'évacuation</b>  | 21,5 mm |
| <b>Connexion sondes de niveau pour produits chimiques</b>    | Oui, en option KITSONLIV    | <b>Longueur du tuyau de détergent (rouge)</b>   | 2,2m    |
| <b>Gestion dosage produits chimiques par défaut</b>          | gr/lt                       | <b>Longueur du tuyau du produit de rinçage (bleu)</b>                                       | 2,2m    |
| <b>Boiler thermostat</b>                                     | Yes - default               |   |         |
| <b>Soft Start</b>  | Oui                         |   |         |
| <b>Système de veille</b>                                     | Oui                         |   |         |



## 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



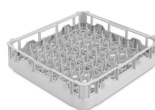
### WB60D01

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



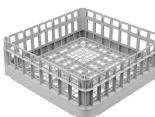
### WB60G01

Panier universel avec fond plat à maille large, 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



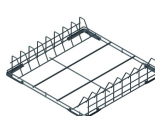
### WB50G04

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



### WB60D02

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



### WB60T03

Panier pour 5 plateaux 600x400mm, dim. 600x500mm

**WH00S01**

Support amovible pour 12 soucoupes

**WT51200SL8**

Table d'entrée en 1200 mm, côté gauche Avec dossier, étagère basse et évier Pour lave-vaisselle à capot avec condenseur de buée SHR+, dim (LxPxH) 1200x800x820mm

**WT5700SR8**

Table d'entrée en 700 mm, côté droit Avec dossier, étagère basse et évier Pour lave-vaisselle à capot avec condenseur de buée SHR+, dim (LxPxH) 700x800x820mm

**WTX61200L8**

Table de sortie frontale en 1200 mm, côté gauche Avec dossier et étagère basse Pour lave-vaisselle à capot 600x500mm (installation en angle), dim (LxPxH) 1200x800x820mm

**WTX61200R8**

Table de sortie frontale en 1200 mm, côté droit Avec dossier et étagère basse Pour lave-vaisselle à capot 600x500mm (installation en angle), dim (LxPxH) 1200x800x820mm

## Symbols glossary

---



Système de récupération de chaleur



Système de rinçage à haute température



Système de filtrage à 5 étapes



STEAM HEAT RECOVERY SYSTEM



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.

### SHR+ System

Steam heat recovery system for energy savings and improved work environment quality

Il sistema SHR+ elimina il 100% del vapore prodotto durante la fase di risciacquo, migliorando la qualità dell'aria e riducendo l'umidità negli ambienti di lavoro. Inoltre, recupera energia dai vapori abbattuti, assicurando un risparmio energetico giornaliero ed evitando i costi di un impianto di aspirazione esterno.

### 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.