

HTY625DH

Famille	Lave-vaisselle
Sous-famille	Lave-vaisselle capot
Dimensions du panier	600x500 et 500x500 mm
Pompe de rinçage	HTR system
Wash pump	Standard
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; Laboratoires industriels boulangerie et pâtisserie; Boucheries; Industrie de transformation de la viande ; 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	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	Préverni	Volume chaudière	8 l
Upper wash system	One washing and one split rinse spray arms, stainless steel	Classe de protection	IPX4
Lower wash 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

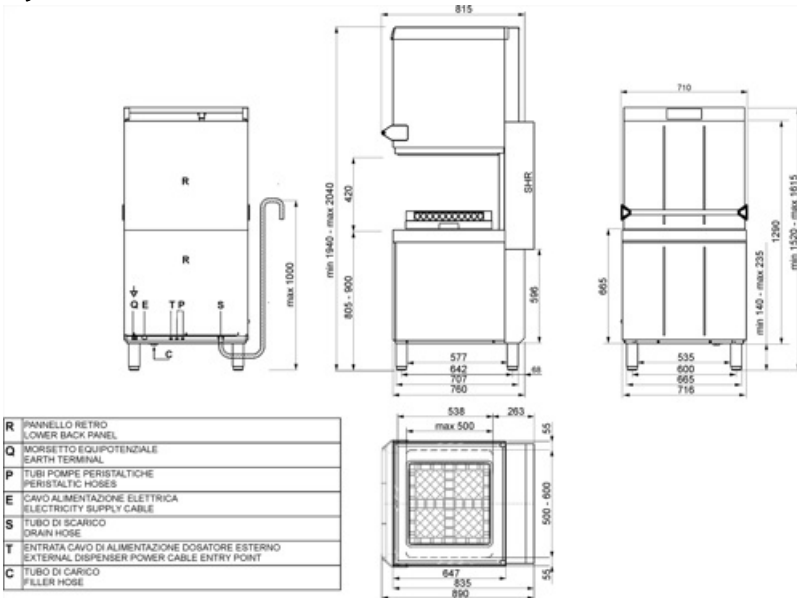
Option de lavage des paniers	Oui	Dureté maxi de l'eau d'alimentation	12°f - 7°dH
Puissance de l'élément chauffant de la cuve	2200 W	Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut	Froide 15°C
Puissance de l'élément chauffant du boiler	9000 W	Chargement du détergent	1,5 l/h
Wash pump power	730 W	Chargement du produit de rinçage	0,4 l/h
Puissance installée par défaut	9730 W	Hauteur utile de chargement	420 mm
Water consumption per 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
Max. inlet temperature	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	Option for auto daily switch on	Oui, OFF par défaut
Peristaltic detergent dispenser	Oui, à réglage électronique	Compteur de cycles	Oui
Peristaltic rinse-aid dispenser	Oui, à réglage électronique	Break tank	Oui
Connexion sondes de niveau pour produits chimiques	Oui, en option KITSONLIV	Renouvellement partiel automatique de l'eau dans la cuve - pompe de vidange de série	Oui
Gestion dosage produits chimiques par défaut	gr/lt	Diamètre tuyau d'alimentation	16 mm
Rinse boiler Thermostop system	Yes - default	Diamètre tuyau d'évacuation	21,5 mm
Wash tank Thermostop system	Oui	Longueur du tuyau de détergent (rouge)	2,2m
Wash pump soft start system	Oui	Longueur du tuyau du produit de rinçage (bleu)	2,2m
Système de veille	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



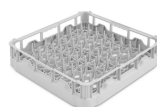
WB60D01

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



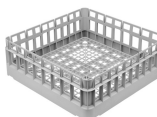
WB60G01

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



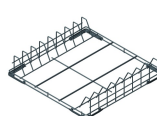
WB50G04

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



Thermodésinfection A0=30



Thermodésinfection A0=60



Compatible pour plateau Euronorm



Compatible avec plateau Gastronorm



Système de rinçage à haute température



STEAM HEAT RECOVERY SYSTEM



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.

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.

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.