

# SPD516

<b>Famille</b>	Lave-vaisselle
<b>Subfamily</b>	Undercounter
<b>Type</b>	Undercounter traywasher
<b>Crockery</b>	Crockery; Cutlery; EN 600x400 trays; GN1/1 trays
<b>Double basket</b>	No
<b>Dimensions du panier</b>	500x500 mm
<b>Panneau de commandes</b>	Électronique
<b>Pompe de rinçage</b>	HTR system
<b>Pompe de lavage</b>	Standard
<b>Alimentation électrique par défaut</b>	400 V 3N~ / 12 A / 7,3 kW / 50 Hz
<b>Dimensions</b>	600x690x822 mm

## Distribution

<b>Industries</b>	Hôtels; Ristoranti / Catering; Bakeries / Pastry shops; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Care facilities ; Commercial food services
-------------------	---

## Esthétique

<b>Couleur des LED</b>	Vert	<b>Série</b>	Easyline
------------------------	------	--------------	----------

## Technologie

<b>Nombre de plateaux</b>	7 x GN 1/1 (530 x 325 mm); 6 x EN 1/1 (600 x 400 mm)	<b>Température d'entrée maximale</b>	60°C
<b>Option de lavage des paniers</b>	Oui	<b>Dureté maxi de l'eau d'alimentation</b>	12°f - 7°dH
<b>Consommation d'eau par cycle</b>	3,2 l	<b>Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut</b>	100-1000 kPa
<b>Température de lavage (min-max)</b>	60 °C	<b>Changement du détergent</b>	1,5 l/h
<b>Rinse temperature (min- max)</b>	71 °C - 85 °C	<b>Changement du produit de rinçage</b>	0,4 l/h
<b>Température de rinçage à froid</b>	No	<b>Hauteur utile de chargement</b>	400 mm
<b>Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut</b>	8°C	<b>Profondeur maxi avec la porte ouverte</b>	1020 mm

**consommation minimale 3,2 l  
d'eau par cycle**

## Programmes

<b>Programmes</b>	6 programmes automatiques; 1 programme entièrement paramétrable; Programmes d'auto-nettoyage
<b>Options du programme</b>	Rinçage supplémentaire; Cycle de l'eau propre
<b>Tableau des programmes</b>	Lave-vaisselle et lave-plateaux Easyline 500
<b>Productivité maxi panier/heure</b>	60
<b>Productivité maxi assiettes/heure</b>	1080
<b>Productivité maxi verres/heure</b>	2160

## Raccordement électrique

<b>Puissance de l'élément chauffant de la cuve</b>	2000 W	<b>Puissance installée par défaut</b>	7300 W
<b>Puissance de l'élément chauffant du boiler</b>	6100 W	<b>Convertible en</b>	230 V 3~/19 A / 6,7 kW / 50 Hz; 230 V~/12 A / 2,7 kW / 50 Hz; 230 V~/16 A / 3,7 kW / 50 Hz; 230 V~/21 A / 4,7 kW / 50 Hz
<b>Puissance de la pompe de lavage</b>	700 W	<b>Type de prise</b>	Non

## Interface

<b>Afficheur</b>	8 chiffres	<b>Indicateur avancement programme</b>	Oui
<b>Indicateur On-off</b>	Oui	<b>Indicateur fin de cycle</b>	Oui
<b>Indicateur absence produit de rinçage</b>	Oui	<b>Diagnostique manuel</b>	Oui
<b>Indicateur absence détergent</b>	Oui		

## Construction

<b>Cuve</b>	Emboutie	<b>Glissières pour paniers</b>	Embouties
<b>Construction</b>	Double paroi	<b>Filtre</b>	Système de filtrage à 5 étapes
<b>Matériau de la cuve</b>	Inox AISI 304	<b>Volume cuve</b>	11 l
<b>Panneau arrière</b>	Galvanisé	<b>Volume chaudière</b>	6.5 l
<b>Porte équilibrée</b>	Oui	<b>Boiler type</b>	Artmosferic boiler
<b>Système de lavage supérieur</b>	Un bras de lavage et un bras de rinçage séparé, acier inoxydable	<b>Niveau de bruit</b>	Lpa 54,5 dBA
<b>Système de lavage inférieur</b>	Un bras de lavage et un bras de rinçage séparé, en acier inoxydable.	<b>Classe de protection</b>	IPX4
<b>Filtre cuve</b>	Inox	<b>Pieds réglables</b>	Oui
<b>Joint de porte</b>	Sur 3 côtés	<b>Hauteur maxi de vidage du sol</b>	600 mm

## Accessoires inclus

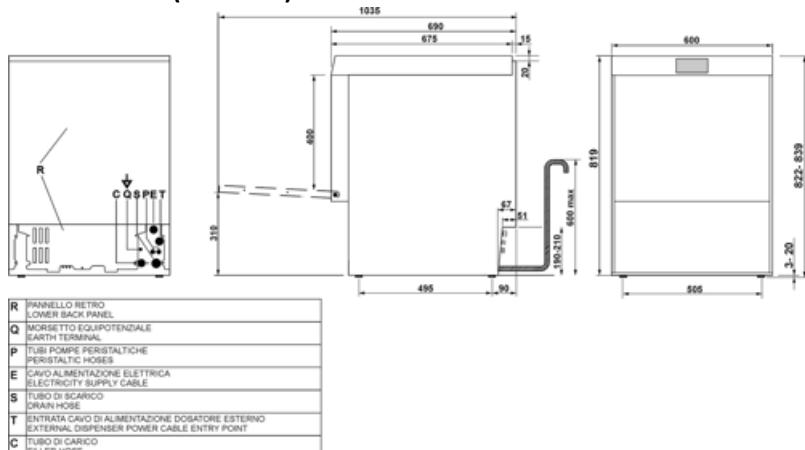
<b>Panier pour assiettes</b>	1x PB50D01	<b>Paniers pour plaques</b>	1x WB50T03
<b>Panier à couverts</b>	1x PHOOS04	<b>Tuyau de chargement</b>	Oui - 2 m
<b>Paniers universels</b>	1x PB50G02	<b>Tuyau de vidage</b>	Oui - 2 m
<b>Grilles</b>	1 x PRF500		

## Equipement

<b>Pompe d'évacuation</b>	Oui	<b>Option de mise en marche automatique quotidienne</b>	Oui, OFF par défaut
<b>Distributeur de détergent péristaltique</b>	Oui, à réglage électronique	<b>Compteur de cycles</b>	Oui
<b>Distributeur péristaltique de produit de rinçage</b>	Oui, à réglage électronique	<b>Break tank</b>	Oui
<b>Connexion sondes de niveau pour produits chimiques</b>	Oui, en option KITSONLIV	<b>Renouvellement partiel automatique de l'eau dans la cuve - pompe de vidange de série</b>	Oui
<b>Gestion dosage produits chimiques par défaut</b>	gr/lt	<b>Diamètre tuyau d'alimentation</b>	16 mm
<b>Chaudière avec système Thermostop</b>	Yes - default	<b>Diamètre tuyau d'évacuation</b>	21,5 mm
<b>Système Thermostop de cuve de lavage</b>	Oui	<b>Longueur du tuyau de détergent (rouge)</b>	2,2m
<b>Système de démarrage progressif de la pompe de lavage</b>	Oui	<b>Longueur du tuyau du produit de rinçage (bleu)</b>	2,2m
<b>Système de veille</b>	Oui		

## Informations logistiques

<b>Code EAN</b>	8017709344887	<b>Poids net</b>	68.000 kg
<b>Packed product dimensions (WxDxH)</b>	990x660x700 mm	<b>Poids brut</b>	76.000 kg



## Accessoires Compatibles

### KITDETKCC500

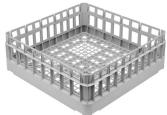


Réervoir à chimie en façade, pour lave-vaisselle à double paroi, livré séparément, à installer sur site

### KIT-WG500



### PB50G02



Panier universel en polypropylène, dim. 500x500mm



### PHOOGR5

Panier à verres pour lave-verres  
500x500 mm



### PHOOS04

4 compartments polypropylene basket  
for cutlery



### WB50T02

Panier en fil métallique pour 5 plateaux  
530x325mm



### WH00S01

Support amovible pour 12 soucoupes



### KITSONLIV

Kit sondes pour niveau de produits, 2 sondes par boîte



### PB50D01

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



### PB50T01

Panier en polypropylène pour 8 plateaux GN 1/1 hauteur 40 mm.



### PHOOS01

Panier simple pour couverts en polypropylène



### WB50PG5

Panier métallique à fond plat pour 25 verres en plastique, dim. (LxPxH)  
500x500x260 mm



### WB50T03

Panier en fil métallique pour 5 plateaux 600x500mm



### WS5

Support pour lave-vaisselle à chargement frontal Dim. (LxPxH)  
600x600x500mm

---

## Symbols glossary

---

 EN	Compatible pour plateau Euronorm	 GN1/1	Compatible avec plateau Gastronorm
 H.W.	Système de rinçage à haute température	 F.L.	Système de filtrage à 5 étapes
 400mm	Hauteur utile maximale 400 mm		

---

## Benefit (TT)

---

### Porte à contrepoids

Ouverture et fermeture sans effort

La porte à contrepoids est conçue pour garantir une ouverture et une fermeture fluides et sans effort, offrant un grand confort d'utilisation. Elle peut également être bloquée en position intermédiaire, une fonctionnalité particulièrement utile pour favoriser le séchage naturel en fin de journée, améliorer l'hygiène et éviter l'accumulation d'humidité résiduelle.

### 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 troub�ent 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.

## Euronorm

Compatibilité avec les plateaux EN 600x400 mm

Ces modèles offrent une grande polyvalence, avec la capacité de laver jusqu'à 6 plateaux Euronorm 600x400 mm. Ces caractéristiques rendent les produits particulièrement adaptés à un large éventail d'activités, telles que les pizzerias, boulangeries, bistrots, services traiteur, restaurants et cafés.