SPD516S

Type	lave-vaisselle sous comptoir
Types de vaisselle pris en charge	Types de vaisselle pris en charge; Couverts; Plateaux EN 600 × 400; Bacs GN 1/1
Double basket	Panier double universel en polypropylène à fond plat
Dimensions du panier	500x500 mm
Panneau de commandes	Électronique
Pompe de vidange standard avec renouvellement partiel de l'eau dans la cuve de lavage.	oui
Pompe de rinçage	HTR system
Boiler type	Chaudière atmosphérique
Pompe de lavage	Standard
Alimentation électrique par défaut	400 V 3N~ / 12 A / 7,3 kW / 50 Hz
Dimensions	600x690x822 mm



Distribution

Industries	Hôtels, Restaurants, Boulangeries / Pâtisseries, Établissements de soins, Service traiteur, Restauration commerciale, Boucheries / Charcuteries

Esthétique

Couleur des LED	**Série**	Easyline

Technologie

Nombre de plateaux	7 x GN1/1; 6 x EN 600x400
Option de lavage des paniers	oui
Consommation d'eau par cycle	3,2 l
Température de lavage (min-max)	60 °C
Rinse temperature (min-max)	71 °C - 85 °C
Température de rinçage à froid	No
Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut	8°C
consommation minimale d'eau par cycle	3,2 l
Température d'entrée maximale	60°C
Dureté maxi de l'eau d'alimentation	60°f - 34°dH
Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut	100-1000 kPa
Chargement du détergent	1,5 l/h
Chargement du produit de rinçage	0,4 l/h
Hauteur utile de chargement	400 mm
Profondeur maxi avec la porte ouverte	1020 mm

Programmes

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

Raccordement électrique

Puissance de l'élément chauffant de la cuve	2000 W
Puissance de l'élément chauffant du boiler	6100 W
Puissance de la pompe de lavage	700 W
Puissance installée par défaut	7300 W
Convertible en	220 V 3~ / 19 A / 6,8 kW / 60 Hz; 220 V 3~ / 19 A / 7,3 kW / 60 Hz; 230 V~ / 15 A / 3,4 kW / 50 Hz ; 230 V~ / 17 A / 3.9 kW / 50 Hz; 230 V~ / 20 A / 4,5 kW / 50 Hz ; 230 V~ / 22 A / 5,0 kW / 50 Hz; 400 V 3N~ / 12 A / 6,8 kW / 50 Hz
Type de prise	Non

Interface

Afficheur	8 chiffres
Indicateur On-off	oui
Indicateur absence sel	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	Inox
Porte équilibrée	oui
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
Joint de porte	Sur 3 côtés
Glissières pour paniers	Embouties
Filtre	Système de filtrage à 5 étapes
Volume cuve	11 l
Volume chaudière	6,5 l
Niveau de bruit	Lpa 54,5 dBA
Classe de protection	IPX4
Pieds réglables	oui
Hauteur maxi de vidage du sol	600 mm
Power cable length	180 cm

Accessoires inclus

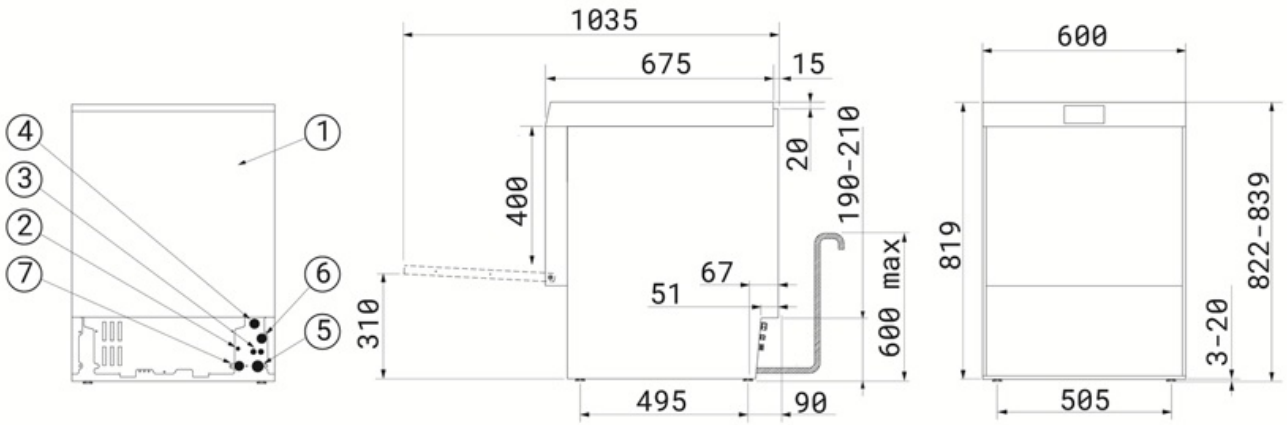
Panier pour assiettes	1x PB50D01	**Paniers pour plaques**	1x WB50T03
Panier à couverts	1x PHOOS04	**Tuyau de chargement**	Oui - 2 m
Paniers universels	1x PB50G02	**Tuyau de vidage**	Oui - 2 m
Grilles	1 x KIT-WG500		

Equipement

Distributeur de détergent péristaltique	Oui, à réglage électronique	**Système de veille**	oui
Distributeur péristaltique de produit de rinçage	Oui, à réglage électronique	**Option de mise en marche automatique quotidienne**	Oui, OFF par défaut
Connexion sondes de niveau pour produits chimiques	Oui, en option KITSONLIV	**Compteur de cycles**	oui
Gestion dosage produits chimiques par défaut	gr/lt	**Break tank**	oui
Adoucisseur intégré	oui	**Diamètre tuyau d'alimentation**	DN15 - ½”
Chaudière avec système Thermostop	Yes - default	**Diamètre tuyau d'évacuation**	DN20-G 3/4"
Système Thermostop de cuve de lavage	oui	**Longueur du tuyau de détergent (rouge)**	2,2m
Système de démarrage progressif de la pompe de lavage	oui	**Longueur du tuyau du produit de rinçage (bleu)**	2,2m

Informations logistiques

Code EAN	8017709345402	**Poids net**	70,000 kg
Packed product dimensions (WxDxH)	660x700x990 mm	**Poids brut**	78,000 kg



1	PANNELLO RETRO - LOWER BACK PANEL
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	TUBI POMPE PERISTALTICHE - PERISTALTIC HOSES
4	CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA - ELECTRICITY SUPPLY CABLE
5	TUBO DI SCARICO - DRAIN HOSE
6	ENTRATA CAVO DI ALIMENTAZIONE DOSATORE ESTERNO - EXTERNAL DISPENSER POWER CABLE ENTRY POINT
7	TUBO DI CARICO - FILLER HOSE

Accessoires Compatibles

KITSONLIV

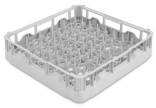


Kit sondes pour niveau de produits, 2 sondes par boîte

KIT-WG500

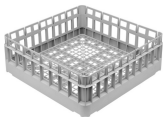


PB50D01



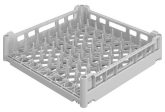
Panier en polypropylène pour 18 assiettes Ø 250mm, dim. 500x500mm

PB50G02



Panier universel en polypropylène, dim. 500x500mm

PB50T01



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

PHOOGR5



Panier à verres pour lave-verres 500x500 mm

PHOOS01



Panier simple pour couverts en polypropylène

PHOOS04



Panier à couverts en polypropylène à 4 compartiments

WB50PG5



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

WB50T02



Panier en fil métallique pour 5 plateaux 530x325mm

WB50T03



Panier en fil métallique pour 5 plateaux 600x500mm

WH00S01



Support amovible pour 12 soucoupes

WS5



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

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 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.

Adoucisseur d'eau intégré

Traitement de l'eau efficace pour des verres toujours étincelants

L'adoucisseur d'eau intégré à régénération continue assure un traitement de l'eau efficace, améliorant les performances de lavage et préservant la durée de vie de la machine. Le processus de régénération des résines s'effectue pendant le cycle de lavage, sans interruption, permettant un contrôle constant de la dureté de l'eau. Ce système prévient la formation de calcaire, optimise l'efficacité des détergents et garantit des résultats impeccables sur la verrerie et la vaisselle.

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.