SPD516S

Tipologia	Lavateglie sottobanco
Stoviglie	Piatti e tazze; Posate; Teglie EN 600x400; Teglie GN1/1
Dimensioni cesto	500x500 mm
Pannello comandi	Elettronico
Pompa di scarico di serie con rinnovo parziale dell'acqua in vasca	Sì
Pompa di risciacquo	HTR system
Tipologia boiler	Boiler atmosferico
Pompa di lavaggio	Standard
Collegamento elettrico di default	400 V 3N~ / 12 A / 7,3 kW / 50 Hz
Dimensioni del prodotto (LxPxH)	600x690x822 mm



Destinazione

Settori	Hotel, Ristoranti / Catering, Panetterie / Pasticcerie, Ospedali / Case di riposo, Ristorazione collettiva, Ristorazione commerciale , Macellerie / Gastronomie

Estetica

Colore digit display	**Serie**	Easyline

Caratteristiche Tecniche

Capacità teglie	7 x GN1/1; 6 x EN 600x400
Opzione lavaggio teglie	Sì
Consumo di acqua per ciclo	3,2 l
Temperatura di lavaggio (min-max)	60 °C
Temperatura di risciacquo (min-max)	71 °C - 85 °C
Temperatura min. acqua di alimentazione	5°C
Consumo minimo di acqua per ciclo	3,2 l
Temperatura max acqua di alimentazione	60°C
Durezza max acqua di alimentazione	60°f - 34°dH
Pressione acqua di alimentazione	100-1000 kPa (min-max)
Portata detergente	1,5 l/h
Portata brillantante	0,4 l/h
Luce utile di lavaggio	400 mm
Profondità massima a porta aperta	1020 mm

Programmi

Programmi	6 programmi automatici; 1 programma completamente personalizzabile; Programmi automatici di autopulizia
Opzioni programmi	Extra risciacquo, Ciclo acqua pulita
Tabelle programmi	Easyline lavastoviglie, lavabicchieri e lavateglie 500
Produttività max oraria - Cesti	60
Produttività max oraria - Piatti	1080
Produttività max oraria - Bicchieri	2160

Collegamento Elettrico

Potenza resistenza vasca	2000 W
Potenza resistenza boiler	6100 W
Potenza pompa lavaggio	700 W
Potenza installata di default	7300 W
Convertibile in	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
Collegamento equipotenziale	Sì
Spina	No

Interfaccia

Display	8 digit
Indicatore On/Off	Sì
Indicatore esaurimento sale	Sì
Indicatore mancanza brillantante	Sì
Indicatore mancanza detergente	Sì
Indicatore avanzamento programma	Sì
Indicatore di fine ciclo	Sì
Diagnostica manuale	Sì

Costruzione

Vasca	Completamente stampata
Costruzione	Doppia parete integrale
Materiale vasca	Acciaio AISI 304
Pannello posteriore	Acciaio
Porta bilanciata	Sì
Sistema di lavaggio superiore	Un irroratore lavaggio e uno risciacquo sdoppiato in acciaio
Sistema di lavaggio inferiore	Un irroratore lavaggio e uno risciacquo sdoppiato in acciaio
Filtro vasca	Acciaio
Guarnizione porta	Su 3 lati
Guide cesto	Imbutite
Filtro	Sistema di filtraggio a 5 stadi
Capacità vasca	11 l
Capacità boiler	6,5 l
Rumorosità	Lpa 54,5 dBA
Classe di protezione	IPX4
Piedini regolabili	Sì
Altezza massima dello scarico da terra	600 mm
Lunghezza cavo di alimentazione	180 cm

Dotazione accessori Inclusi

Cesto piatti	1x PB50D01
Cesto porta teglie	1x WB50T03

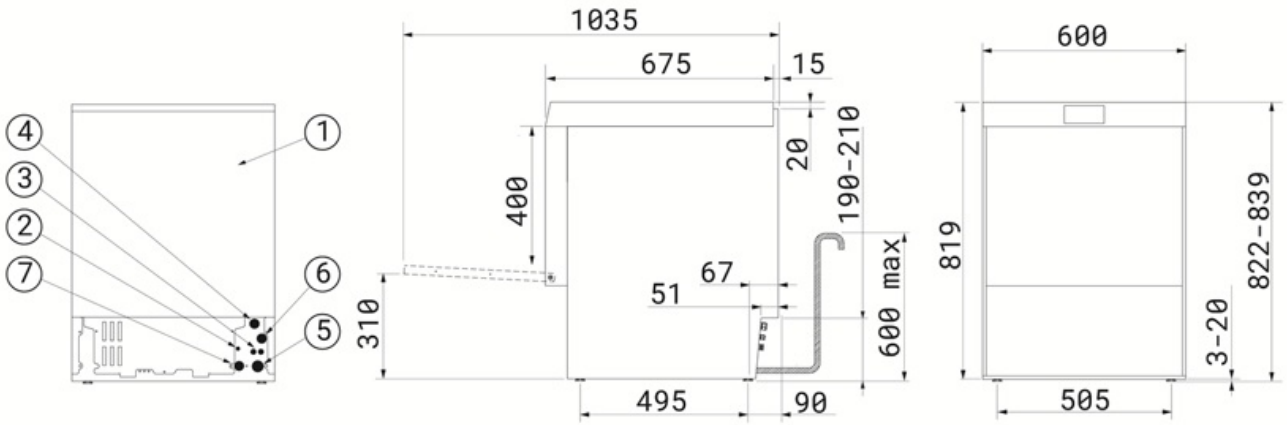
Cestello porta posate	1x PHOOS04	**Tubo di carico**	Sì - 2 m
Cesto universale	1x PB50G02	**Tubo di scarico**	Sì - 2m
Griglie	1 x KIT-WG500		

Dotazioni

Dosatore detergente peristaltico	a regolazione elettronica	**Sistema stand-by**	Sì
Dosatore brillantante peristaltico	a regolazione elettronica	**Partenza automatica giornaliera programmata**	Si, default OFF
Collegamento sonde di livello prodotti chimici	Si, con kit opzionale KITSONLIV	**Conta cicli**	Sì
Unità di misura dosaggio prodotti chimici di default	gr/lt	**Break tank**	Sì
Addolcitore integrato	Sì	**Diametro tubo di carico**	DN15 - ½”
Thermostop boiler	Sì - default	**Diametro tubo di scarico**	DN20-G 3/4"
Thermostop vasca	Sì	**Lunghezza tubo detergente (rosso)**	2,2 m
Sistema Soft Start	Sì	**Lunghezza tubo brillantante (blu)**	2,2 m

Informazioni Logistiche

Codice EAN	8017709345402	**Peso netto**	70,000 kg
Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH)	660x700x990 mm	**Peso lordo**	78,000 kg



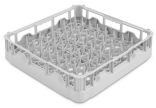
1	PANNELLO RETRO - LOWER BACK PANEL
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	TUBI POMPE PERISTALTICHE - PERISTALTIC HOSES
4	CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA - ELECTRICITY SUPPLY CABLE
5	TUBO DI SCARICO - DRAIN HOSE
6	ENTRATA CAVO DI ALIMENTAZIONE DOSATORE ESTERNO - EXTERNAL DISPENSER POWER CABLE ENTRY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

Accessori Compatibili



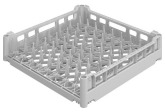
KITSONLIV

Kit sonde livello



PB50D01

Cesto in polipropilene per 18 piatti Ø250 mm max, dim. (LxPxH) 500x500x105 mm



PB50T01

Cesto in polipropilene per 8 teglie GN 1/1 h 40 mm per modelli lavateglie e capote. Distanza tra le file verticali 68 mm e tra le file orizzontali 54 mm, dim. (LxPxH) 500x500x105 mm



PHOOS01

Portaposate singolo in polipropilene



WB50PG5

Cesto in filo per 25 bicchieri in plastica, H max. 230 mm, Ø min.-max. 36-95 mm, dim. (LxPxH) 500x500x260 mm



WB50T03

Cesto in filo per 6 teglie GN 1/1 h 60 mm e EN 600x400 mm per modelli doppia parete. Distanza tra le file 64 mm, dim. (LxPxH) 500x500x206 mm



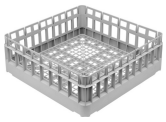
WS5

Telaio di supporto per lavabicchieri e lavastoviglie sottobanco 500 mm, in acciaio inox, dim. (LxPxH) 595x595x490 mm



KIT-WG500

Griglia di supporto per lavateglie, dim. (LxP) 500x500 mm



PB50G02

Cesto in polipropilene, universale con fondo piano, altezza interna 150 mm, dim. (LxPxH) 500x500x170 mm



PHOOGR5

Inserto portabicchieri inclinato posizionabile su cesto PB50G02 500x500 mm in 4 unità da 5 bicchieri (prima fila Ø max 110 mm, file 2-4 Ø max 95 mm) o in 5 unità da 5 bicchieri (prima fila Ø max 95 mm, file 2-5 Ø max 75 mm)



PHOOS04

Portaposate a 4 scomparti in polipropilene



WB50T02

Cesto in filo per 7 teglie GN 1/1 h 20 mm, dim. (LxP) 500x500 mm



WH00S01

Inserto in filo per 17 piattini, larghezza 100 mm, per cesti con fondo piano 500x500 e 600x500 mm

Benefit

Porta bilanciata

Apertura e chiusura senza sforzo

La porta controbilanciata è progettata per garantire un'apertura e una chiusura fluide e senza sforzo, offrendo un'elevata praticità d'uso. Inoltre, è possibile bloccarla in posizione intermedia, una funzionalità particolarmente utile per favorire l'asciugatura naturale della macchina al termine della giornata lavorativa, migliorando l'igiene complessiva e prevenendo la formazione di umidità residua.

Sistema di fltraggio a 5 stadi

Pulizia profonda e lavaggi impeccabili con il sistema di filtraggio brevettato

L'innovativo sistema di filtraggio Smeg si compone di 5 stadi per l'eliminazione completa di ogni imputirtà: il 1° stadio permette di catturare i residui di sporco più grossolani; nel 2° e 3° stadio vengono bloccati i residui più fini; il 4° stadio è composto da una griglia di prefiltraggio per evitare che i residui penetrino nella vasca intorbidendo l'acqua, infine lo stadio finale ha lo scopo di proteggere ulteriormente le pompe di lavaggio e scarico da detriti che possono penetrare accidentalmente nella vasca durante la pulizia dei filtri.

Sistema HTR

Temperature e pressioni sempre costanti per una pulizia delle stoviglie uniforme ed efficace

Grazie al sistema HTR (High Temperature Rinse) ed alla presenza del boiler atmosferico unito al Thermostop, l'acqua fredda di alimentazione non entra nel boiler durante il risciaquo, garantendo una temperatura di risciacquo costante in base all'impostazione del programma. Il sistema HTR mantiene l’acqua calda per un’igienizzazione profonda e un’asciugatura rapida, garantendo una pressione costante per una pulizia uniforme ed efficace.

Vasca stampata

Prestazioni di lavaggio superiori e maggiore praticità di pulizia con il fondo vasca e guide cesto stampate

Le lavastoviglie Smeg sono realizzate con fondo vasca e guide cesto stampate. L'assenza di spigoli vivi assicura un flusso di lavaggio ottimizzato per un'igiene garantita ed una performance di pulizia impeccabile. Inoltre questo innovativo design agevola la pulizia della macchina, riducendo la necessità di interventi di manutenzione.

Addolcitore integrato

Trattamento dell'acqua efficace per bicchieri sempre brillanti

L'addolcitore integrato a rigenerazione continua assicura un trattamento efficace dell’acqua, migliorando le prestazioni di lavaggio e preservando la durata operativa della macchina. Il sistema di rigenerazione delle resine avviene durante il ciclo di lavaggio senza interruzioni, garantendo un controllo costante della durezza dell’acqua. Questo processo previene la formazione di depositi calcarei, ottimizza l'efficienza del detergente e assicura risultati di lavaggio impeccabili su cristalli e stoviglie.

Doppia parete integrale

Isolamento termico e acustico garantito

La doppia parete delle lavastoviglie sottobanco è progettata per ottimizzare l’efficienza energetica, riducendo la dispersione di calore e accelerando il riscaldamento dell’acqua, con un conseguente risparmio sui consumi e tempi di avvio più rapidi. Inoltre, offre un efficace isolamento acustico, contribuendo a ridurre il rumore e garantendo un ambiente di lavoro più silenzioso e confortevole per il personale.

Pompa di scarico

Ricambio parziale dell'acqua di lavaggio per stoviglie pulite e igienizzate

La pompa di scarico di serie, dotata di un sistema di ricambio parziale dell'acqua, assicura che l'acqua più sporca venga automaticamente eliminata ad ogni ciclo di lavaggio. Questo meccanismo consente di rinnovare costantemente l'acqua utilizzata, garantendo che ogni fase del lavaggio avvenga con acqua pulita. Il risultato è una pulizia ottimale delle stoviglie, con prestazioni elevate e un livello di igiene impeccabile.

Sistema Soft-start

Gestione efficace della pompa di lavaggio per la protezione dei tuoi cristalli

La funzione Soft-Start avvia il ciclo di lavaggio in modo delicato e graduale, aumentando progressivamente la pressione dell'acqua. Questo sistema è stato progettato per proteggere al meglio le stoviglie più fragili, come i bicchieri in cristallo, riducendo significativamente il rischio di scheggiature o danni. Allo stesso tempo, assicura prestazioni di pulizia eccellenti, coniugando efficacia e sicurezza in ogni ciclo di lavaggio.

Euronorm

Compatibilità con teglie EN 600x400 mm

Questi modelli offrono una grande versatilità grazie alla possibilità di lavare fino a 6 teglie Euronorm 600x400 mm. Queste caratteristiche rendono i prodotti estremamente utili per una vasta gamma di attività, come pizzerie, panetterie, bistrò, catering, ristoranti e caffè.