

SPF516S

Famille Lave-vaisselle Subfamily Lave-verres

Type Undercounter traywasher

Crockery Crockery; Cutlery; EN 600x400 trays;

GN1/1 trays

400 V 3N~ / 12 A / 7,3 kW / 50 Hz

Double basket Nο

Dimensions du panier 500x500 mm Panneau de commandes Électronique Pompe de rinçage HTR system Pompe de lavage Standard

Alimentation électrique par

défaut

Dimensions 600x690x1315 mm



Distribution

Hôtels; Ristoranti / Industries

> Catering; Bakeries / Pastry shops; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Care facilities; Commercial

food services

Esthétique

Série Easyline Couleur des LED Vert

Technologie

Dureté maxi de l'eau Option de lavage des Oui 54°f - 30°dH

paniers

Nombre de plateaux 7 x GN 1/1 (530 x 325 mm); Alimentation d'eau avec 100-1000 kPa

d'alimentation

Chargement du

1,5 l/h

6 x EN 1/1 (600 x 400 mm) raccordement électrique par défaut

Consommation d'eau

par cycle détergent

Température de rinçage No Chargement du produit 0.4 l/h à froid

de rinçage consommation minimale 3,21

Hauteur utile de 400 mm d'eau par cycle chargement

Alimentation d'eau avec 8°C Profondeur maxi avec la 1290 mm raccordement électrique

porte ouverte par défaut

Température d'entrée 60°C Diamètre maxi assiettes 415 mm maximale



Programmes

Programmes

Options du programme Tableau des programmes

Productivité maxi panier/heure Productivité maxi assiettes/heure Productivité maxi verres/heure

6 programmes automatiques; 1 programme entièrement

paramétrable; Programmes d'auto-nettoyage Rinçage supplémentaire; Cycle de l'eau propre Lave-vaisselle et lave-plateaux Easyline 500

51 720 2160

Raccordement électrique

Puissance de l'élément

chauffant de la cuve

Puissance de l'élément chauffant du boiler

Puissance de la pompe

de lavage

2000 W

6100 W

700 W

Puissance installée par

défaut

Convertible en

7300 W

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

Interface

Afficheur Indicateur On-off Indicateur absence sel

Indicateur absence produit de rinçage

8 chiffres

Oui Oui Oui Indicateur absence

détergent

Indicateur avancement

programme

Indicateur fin de cycle Diagnostique manuel

Oui

Oui

Oui Oui

Construction

Cuve

Construction Matériau de la cuve Panneau arrière Porte équilibrée

Système de lavage supérieur

Système de lavage

inférieur

Filtre cuve

Joint de porte

Emboutie

Double paroi Inox AISI 304 Galvanisé

Un bras de lavage et un bras de rinçage séparé.

acier inoxydable Un bras de lavage et un

bras de rinçage séparé, en acier inoxydable.

Sur 3 côtés

Glissières pour paniers

Filtre

Volume cuve Volume chaudière

Boiler type Niveau de bruit Classe de protection

Pieds réglables Hauteur maxi de vidage 600 mm

du sol

Embouties

Système de filtrage à 5

étapes

11 I 6.5 I

> Artmosferic boiler Lpa 54,5 dBA

IPX4 Oui

Accessoires inclus

Panier à couverts

1x PHOOS04

Tuyau de chargement

Oui - 2 m



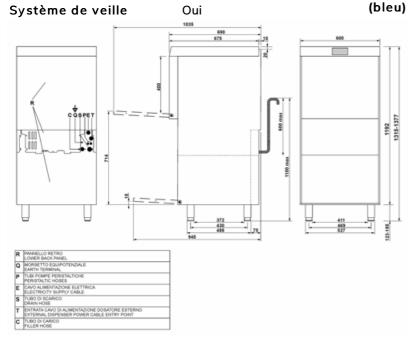
Paniers universels Grilles 1x PB50G02 1 x PRF500 Tuyau de vidage

Oui - 2 m

Equipement

Pompe d'évacuation Oui Distributeur de Oui, à réglage électronique détergent péristaltique Distributeur Oui, à réglage électronique péristaltique de produit de rinçage Connexion sondes de Oui, en option KITSONLIV niveau pour produits chimiques Adoucisseur intégré Oui Chaudière avec système Yes - default **Thermostop** Système Thermostop de Oui cuve de lavage Système de démarrage progressif de la pompe de lavage Système de veille Oui

Option de mise en Oui, OFF par défaut marche automatique quotidienne Compteur de cycles Oui Break tank Oui Renouvellement partiel Oui automatique de l'eau dans la cuve - pompe de vidange de série Diamètre tuyau 16 mm d'alimentation Diamètre tuyau 21,5 mm d'évacuation Longueur du tuyau de 2,2m détergent (rouge) Longueur du tuyau du 2,2m produit de rinçage





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.



PHOOS01

Panier simple pour couverts en polypropylène



PHOOS04

4 compartments polypropylene basket for cutlery



WB50D01

Panier pour 18 assiettes Ø 315mm, dim. 500x500mm



WB50T02

Panier en fil métallique pour 5 plateaux 530x325mm



WB50T03

Panier en fil métallique pour 5 plateaux 600x500mm



WH00S01

Support amovible pour 12 soucoupes



Symbols glossary

EN

Compatible pour plateau Euronorm



Compatible avec plateau Gastronorm



Système de rinçage à haute température



Système de filtrage à 5 étapes



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 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.

Version surélevée

Opérations de chargement et de déchargement du lave-vaisselle faciles et rapides

Le design surélevé facilite le chargement et le déchargement de la vaisselle, rendant ces opérations plus rapides et efficaces. Cela permet un gain de temps significatif, particulièrement appréciable dans les environnements de travail à forte intensité.

L'espace situé sous le lave-vaisselle peut être utilisé pour ranger les détergents, les ustensiles ou d'autres accessoires, offrant une solution pratique pour optimiser l'utilisation de l'espace, notamment dans les cuisines compactes.

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.