

SPH505L

Familia	Lavavajillas
Subfamilia	Hoodtype
Tipología	Lavavajillas de cúpula
Crockery	Crockery; Glasses; Cutlery; Bandejas GN1/1
Dimensiones de la cesta	500x500 mm
Panel de control	Línea Fácil 2016
Standard drain pump with partial water renewal in the wash tank	Sí
Rinse pump	HTR system
Boiler type	Atmosferic boiler
Wash pump	Standard
Conexión eléctrica	400 V 3N~ / 16 A / 9,7 kW / 50 Hz
Product dimensions (WxDxH)	634x750x1440 mm



Distribución

Industries	Bar / Cafeterías / Bistrós / Vinotecas / Pubs; Hoteles; Restaurantes; Panaderías / Pastelerías; Industrias alimentarias; Centros asistenciales; Grocery shops / Food retail; Catering; Commercial food services; Butcher shops / Delicatessens
-------------------	--

Estética

Color Led	Rojo	Serie	Ecoline
------------------	------	--------------	---------

Características técnicas

Número de bandejas	7 x GN1/1	Max. inlet temperature	60°C
Opción de lavado de bandejas	Sí	Dureza máxima del agua	5°f - 3°dH
Water consumption per cycle	3,2 l	Inlet pressure	100-1000 kPa (min-max)
Wash temperature (min-max)	58 °C	Detergent load	1,5 l/h
Rinse temperature (min-max)	87 °C	Rinse load	0,4 l/h
Min. water connection temperature	5°C	Altura útil de carga	470 mm
		Altura máxima con campana abierta	2055 mm

Minimum water consumption per cycle 3,2 l

Programas

Programs	3 programas automáticos; Programas de autolimpieza
Program options	Aclarado extra; Ciclo de agua limpia
Program table	Electronic Ecoline hoodtype
Máximo cesto / hora	40
Máximo platos / hora	720
Máximo copas / hora	1440

Conexión eléctrica

Tank heating element power	2200 W	Conexión por defecto	9700 W
Boiler heating element power	9000 W	Opción de conexión eléctrica	230 V 3~ / 28 A / 9,7 kW / 50 Hz; 230 V~ / 16 A / 3,7 kW / 50 Hz; 230 V~ / 29 A / 6,7 kW / 50 Hz
Wash pump power	700 W		

Interface

Pantalla	4 dígitos	Alerta de progreso del ciclo	Sí
Número de botones	5	Alerta de fin de ciclo	Sí
Botón ON/OFF	Sí	Diagnostico manual	Sí

Construcción

Cuba	Profundidad del dibujo	Bomba de desagüe	Sí
Construcción de la cuba	Single-skin hood	Capacidad de la cuba	14 l
Material de la cuba	Acero inoxidable AISI 304	Volumen del calderín	10 l
Panel trasero	Prepintado	Ruido	Lpa 63,1 dBA
Upper wash system	Un brazo rociador para lavado y un brazo rociador para aclarado, de acero inoxidable.	Clase de protección	IPX4
Lower wash system	Un brazo rociador para lavado y un brazo rociador dividido para aclarado, de acero inoxidable.	Adjustable feet	Sí
Filtro de la cuba	Acero inoxidable	Profundidad de carga	1000 mm
Hood elevation system	Manual		

Equipo accesorios incluidos

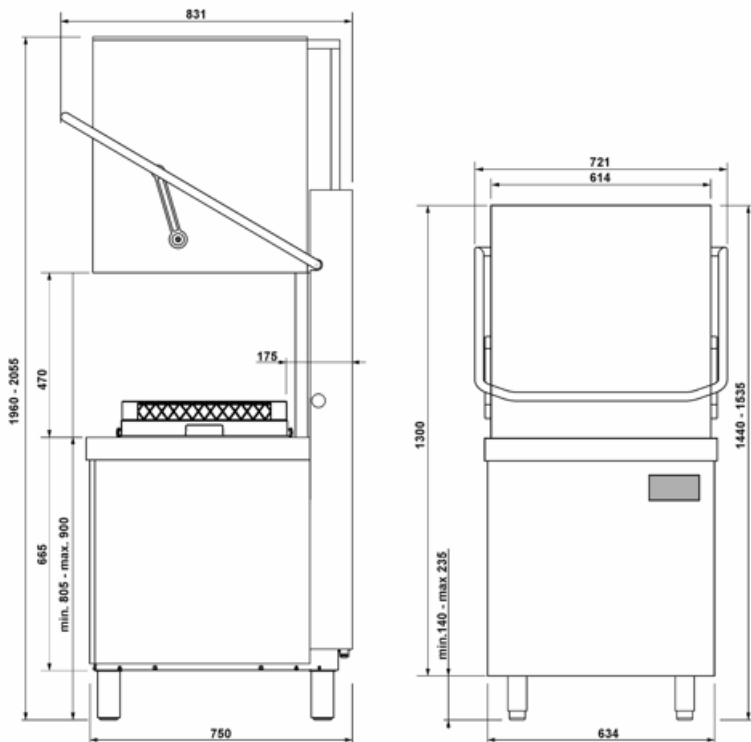
Cesta de platos	PB50D01	Tubería de suministro de agua	Sí - 2m
Cesta de cubiertos	1x PHOOS04	Tubo de desagüe	Sí - 2m
Cesta plana	1x PB50G02		

Equipamiento

Peristaltic detergent dispenser	Si, control electrónico	Option for auto daily switch on	Si, por defecto desactivado
Peristaltic rinse-aid dispenser	Si, control electrónico	Contador de ciclos	Sí
Dosificación de productos químicos	gr/lt	Tanque de rotura	Sí
Rinse boiler Thermostop system	Yes - default	Diámetro del tubo de entrada de agua	DN15 - ½"
Wash tank Thermostop system	Sí	Diámetro del tubo de desagüe	DN20-G 3/4"
Wash pump soft start system	Sí	Detergent (red) hose length	2,2 m
Stand-by system	Sí	Rinse aid (blue) hose length	2,2 m

Datos logísticos

Código EAN	8017709339814	Peso neto	102,000 kg
Packed product dimensions (WxDxH)	1700x700x900 mm	Peso bruto	121,000 kg



Accesorios Compatible



KITSONLIV

Probe level kit



PB50G01

Universal flat bottom polypropylene basket, internal height 73 mm, dim. (WxDxH) 500x500x100 mm



PHOGR5

Tilted glass insert for basket PB50G02 500x500 mm, configurable with 4 units of 5 glasses each (first line Ø max 110 mm, lines 2-4 Ø max 95 mm), or 5 units of 5 glasses each (first line Ø max 95 mm, lines 2-5 Ø max 75 mm)



PHOOS03

Cesta de polipropileno de 8 compartimentos para cubiertos sugerida para Tipo Campana



WB50D01

Cesta de alambre para 18 platos 250 mm máx. bandejas de diámetro o autoservicio, 500X500mm



WB50G02

Cesta de alambre para vasos de 90 mm de diámetro máximo con fondo inclinado, 500x500x170 mm



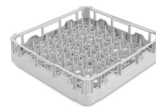
WB50G04

Cesta de alambre para vasos de 135 mm de diámetro máximo, con fondo inclinado, 500x500x170 mm



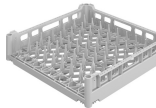
WB50T02

Cesta de alambre para 7 bandejas GN1/1 h 20 mm, 500x500 mm



PB50D01

Cesta de polipropileno para 18 platos, 500x500x105 mm



PB50T01

Cesta de polipropileno para 8 bandejas GN 1/1 h 40 mm, paso vertical de 68 mm y paso horizontal de 54 mm, dim. (AnxPxAl) 500x500x105 mm



PHOOS01



PHOOS04

4 compartments polypropylene basket for cutlery



WB50G01

Cesta de alambre universal con fondo plano, 500x500x123 mm



WB50G03

Cesta de alambre para vasos de 72 mm de diámetro con fondo inclinado, 500x500x235 mm



WB50PG5

Wire basket with flat bottom for 25 plastic glasses, max. H 230 mm, min.-max. Ø 36-95 mm, dim. (WxDxH) 500x500x260 mm



WH00S01



WT51200SHL

Entry table left side with sink and scraping hole, splashback (100mm) and lower shelf, dim. (WxDxH) 1200x720x821,5 mm



WT51200SL

Entry table left side with sink, splashback (100mm) and lower shelf, dim. (WxDxH) 1200x720x821,5 mm



WT5700SR

Entry table right side with sink, splashback (100mm) and lower shelf, dim. (WxDxH) 700x720x821,5 mm



WT51200SHR

Entry table right side with sink and scraping hole, splashback (100mm) and lower shelf, dim. (WxDxH) 1200x720x821,5 mm



WT51200SR

Entry table right side with sink, splashback (100mm) and lower shelf, dim. (WxDxH) 1200x720x821,5 mm



WTC5L

Left side closure kit for Hoodtype



WTC5R

Right side closure kit for Hoodtype



WTX51200

Universal entry/exit table for either side, with lower shelf, dim. (WxDxH) 1200x560x821,5 mm



WTX51200L

Exit left side table, with splashback (100 mm) and lower shelf, dim. (WxDxH) 1200x720x821,5 mm



WTX51200R

Exit right side table, with splashback (100 mm) and lower shelf, dim. (WxDxH) 1200x720x821,5 mm



WTX5700

Universal entry/exit table for either side, with lower shelf, dim. (WxDxH) 700x560x821,5 mm



WTX5700L

Exit table left side, with back splashback (100mm) and lower shelf, dim. (WxDxH) 700x720x821,5 mm



WTX5700R

Exit table right side, with back splashback (100mm) and lower shelf, dim. (WxDxH) 700x720x821,5 mm



WTX6700F

Universal table for either side, with front coupling and lower shelf, dim. (WxDxH) 705x660x821,5 mm

Benefit (TT)

Interfaz

Panel de control con botones electrónicos

El panel de control electrónico cuenta con una interfaz intuitiva con botones soft-touch que permiten seleccionar fácilmente uno de los tres programas de lavado: corto, medio o intensivo. También incluye botones para encendido, selección e inicio del ciclo. La pantalla permite supervisar en tiempo real la temperatura de la cuba y de la caldera, así como realizar diagnósticos, garantizando un control sencillo e inmediato de las funciones principales.

Sistema de 5 etapas

Limpieza profunda y lavados impecables con el sistema de filtración patentado

El innovador sistema de filtración de Smeg consta de 5 etapas para eliminar completamente todas las impurezas: la 1.ª etapa captura los residuos de comida de mayor tamaño; en la 2.ª y 3.ª etapas se retienen las partículas más finas; la 4.ª etapa incorpora una rejilla de prefiltración que evita que los residuos entren en el tanque y enturbien el agua. Por último, la 5.ª etapa está diseñada para proteger aún más las bombas de lavado y desagüe frente a cualquier residuo que pueda entrar accidentalmente en el tanque durante la limpieza del filtro.

Sistema HTR

Temperaturas y presiones constantes para un lavado uniforme y eficaz.

Gracias al sistema HTR (High Temperature Rinse) y a la presencia del boiler atmosférico combinado con el Thermostop, el agua fría de entrada no entra en el boiler durante el aclarado, asegurando una temperatura de enjuague constante según la configuración del programa. El sistema HTR mantiene el agua caliente para una desinfección profunda y un secado rápido, garantizando una presión constante para una limpieza uniforme y eficaz.

Cuba moldeada

Rendimiento de lavado superior y mayor comodidad de limpieza gracias a fondos de cuba y guías de cestas moldeados.

Los lavavajillas Smeg están diseñados con cuba moldeada y guías para las cestas. La ausencia de bordes afilados garantiza un flujo de lavado optimizado, asegurando higiene y un rendimiento de limpieza impecable. Además, este diseño innovador simplifica la limpieza del aparato, reduciendo la necesidad de intervenciones de mantenimiento.

Single-skin hood

Thermal and acoustic insulation guaranteed

The hood of the Ecoline features a single-skin structure designed to enhance energy efficiency by reducing heat dispersion. Additionally, it provides good sound insulation, helping to lower noise levels and ensure a quieter, more comfortable working environment for staff.

Bomba de desagüe

Renovación parcial del agua durante el ciclo de lavado para una vajilla limpia e higiénica

La bomba de desagüe estándar, equipada con un sistema de renovación parcial del agua, garantiza que el agua más sucia se elimine automáticamente en cada ciclo de lavado. Este mecanismo permite la renovación continua del agua utilizada, asegurando que cada fase del proceso de lavado se realice con agua limpia. El resultado es un rendimiento de lavado óptimo, con una eficiencia sobresaliente y un nivel de higiene impecable.

Sistema Soft-Start

Gestión eficaz de la bomba de lavado para proteger la cristalería

La función Soft-Start inicia el ciclo de lavado de forma suave y progresiva, aumentando gradualmente la presión del agua. Este sistema ha sido diseñado para ofrecer una protección óptima a los elementos más frágiles, como las copas de cristal, reduciendo significativamente el riesgo de astillado o daños. Al mismo tiempo, garantiza excelentes resultados de limpieza, combinando eficiencia y seguridad en cada ciclo de lavado.

Elevación de campana

Comodidad sin precedentes con el sistema de elevación patentado

La nueva asa ergonómica, combinada con el sistema de elevación patentado, minimiza el esfuerzo necesario para abrir y cerrar la campana, reduciéndolo a solo 2,5 kg. Este sistema garantiza un funcionamiento excepcionalmente suave y ligero, ayudando a proteger la salud y el bienestar del operador, incluso durante un uso prolongado.