

# SPH505SH

<b>Famille</b>	Lave-vaisselle
<b>Subfamily</b>	Hoodtype
<b>Type</b>	Lave-vaisselle capot
<b>Crockery</b>	Crockery; Glasses; Cutlery; 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>SHR - Condenseur de vapeur</b>	Oui
<b>Alimentation électrique par défaut</b>	400 V 3N~ / 16 A / 9,7 kW / 50 Hz
<b>Dimensions</b>	634x750x1523 mm



## Distribution

<b>Industries</b>	Bar / Cafeterias / Bistros / Wine bars / Pubs; Hôtels; Ristoranti / Catering; Bakeries / Pastry shops; Butcher shops / Delicatessens; Food Industries; Catering; Care facilities ; Commercial food services; Grocery shops / Food retail
-------------------	---

## Esthétique

<b>Couleur des LED</b>	Rouge	<b>Série</b>	Ecoline
------------------------	-------	--------------	---------

## Technologie

<b>Nombre de plateaux</b>	7 x GN 1/1 (530 x 325 mm)	<b>Température d'entrée maximale</b>	20°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>	58 °C	<b>Changement du détergent</b>	1,5 l/h
<b>Rinse temperature (min- max)</b>	87 °C	<b>Changement du produit de rinçage</b>	0,4 l/h
<b>Température de rinçage à froid</b>	No		

Alimentation d'eau avec 5°C  
raccordement électrique  
par défaut  
consommation minimale 3,2 l  
d'eau par cycle

Hauteur utile de chargement 470 mm  
Hauteur max avec capot 2138 mm ouvert

## Programmes

Programmes	3 programmes automatiques; Programmes d'auto-nettoyage
Options du programme	Rinçage supplémentaire; Cycle de l'eau propre
Tableau des programmes	machine à capot Ecoline electronique
Productivité maxi panier/heure	40
Productivité maxi assiettes/heure	720
Productivité maxi verres/heure	1440

## Raccordement électrique

Puissance de l'élément chauffant de la cuve	2200 W	Puissance installée par défaut	9700 W
Puissance de l'élément chauffant du boîtier	9000 W	Convertible en	230 V 3~/26 A / 9,7 kW / 50 Hz; 230 V~/16 A / 3,7 kW / 50 Hz; 230 V~/30 A / 6,7 kW / 50 Hz
Puissance de la pompe de lavage	700 W	Type de prise	Non

## Interface

Afficheur	4 chiffres	Indicateur absence sel	Oui
Nombre de touches	5	Diagnostique manuel	Oui
Indicateur On-off	Oui		

## Construction

Cuve	Emboutie	Filtre	Système de filtrage à 5 étapes
Construction	Simple paroi		
Matériau de la cuve	Inox AISI 304	Volume cuve	14 l
Panneau arrière	Préverni	Volume chaudière	10 l
Système de lavage supérieur	Un bras de lavage et un bras de rinçage séparé, acier inoxydable	Boiler type	Artmosferic boiler
Système de lavage inférieur	Un bras de lavage et un bras de rinçage séparé, en acier inoxydable.	Classe de protection	IPX4
Filtre cuve	Inox	Pieds réglables	Oui
Système de levage de hotte	Manuel	Hauteur maxi de vidage du sol	1000 mm

## Accessoires inclus

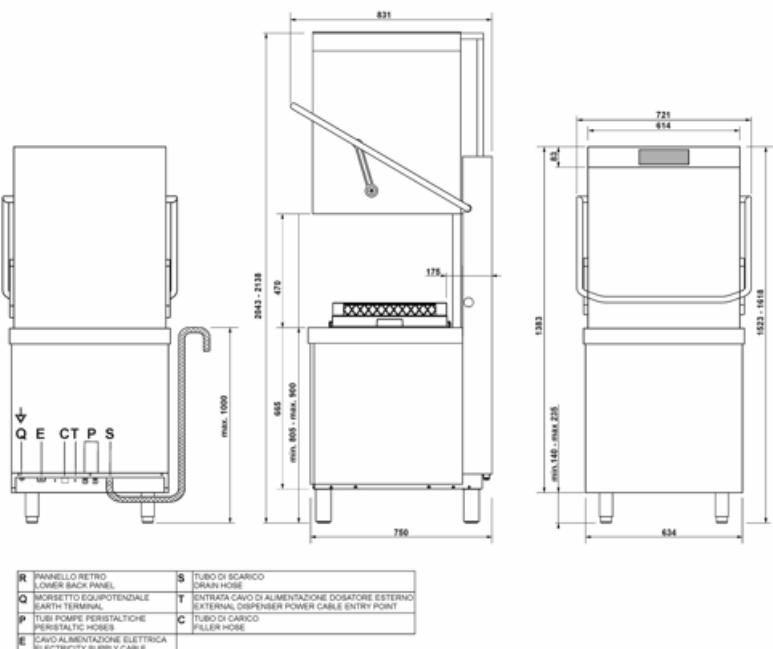
Panier pour assiettes	1x PB50D01	Tuyau de chargement	Oui - 2 m
Panier à couverts	1x PHOOS04	Tuyau de vidage	Oui - 2 m
Paniers universels	1x PB50G02		

## Equipement

Pompe d'évacuation	Oui	Option de mise en marche automatique quotidienne	Oui, OFF par défaut
Distributeur de détergent péristaltique	Oui, à réglage électronique	Compteur de cycles	Oui
Distributeur péristaltique de produit de rinçage	Oui, à réglage électronique	Break tank	Oui
Gestion dosage produits chimiques par défaut	gr/lt	Renouvellement partiel automatique de l'eau dans la cuve - pompe de vidange de série	Oui
Adoucisseur intégré	Oui	Diamètre tuyau d'alimentation	16 mm
Chaudière avec système Thermostop	Yes - default	Diamètre tuyau d'évacuation	21,5 mm
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
Système de veille	Oui		

## Informations logistiques

Code EAN	8017709340919	Poids net	137.000 kg
Packed product dimensions (WxDxH)	1700x770x900 mm	Poids brut	156.000 kg



## Accessoires Compatibles

### KITSONLIV



Kit sondes pour niveau de produits, 2 sondes par boîte



### PB50D01

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



### PB50G01

Panier universel en polypropylène avec fond plat, dim. 500x500mm



### PB50T01

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



### PHOOGRA5

Panier à verres pour lave-verres 500x500 mm



### PHOOS01

Panier simple pour couverts en polypropylène



### PHOOS03

Panier simple pour couverts, 8 compartiments, en polypropylène



### PHOOS04

4 compartments polypropylene basket for cutlery



### WB50D01

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



### WB50G01

Panier universel avec fond plat à maille large, dim. 500x500mm



### WB50G02

Panier avec fond incliné 4 rangées pour verres à pieds max Ø 90mm, dim. 500x500mm



### WB50G03

Panier avec fond incliné 5 rangées pour verres à pieds max Ø 72mm, dim. 500x500mm



### WB50G04

Panier avec fond incliné 3 rangées pour verres à pieds max Ø 135mm, dim. 500x500mm



### WB50PG5

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



### WB50T02

Panier en fil métallique pour 5 plateaux 530x325mm



### WH00S01

Support amovible pour 12 soucoupes


**WT51200SHL**

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


**WT51200SHR**

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


**WT51200SL**

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


**WT51200SR**

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


**WT5700SR**

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


**WTC5R**

Right side closure kit for Hoodtype


**WTX51200**

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


**WTX51200L**

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


**WTX51200R**

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


**WTX5700**

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


**WTX5700L**

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


**WTX5700R**

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


**WTX6700F**

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

---

## Symbols glossary

---



Compatible avec plateau Gastronorm



Système de rinçage à haute température



STEAM HEAT RECOVERY SYSTEM



MAX. USABLE HEIGHT 470mm



Système de filtrage à 5 étapes

---

## Benefit (TT)

---

### Interface

#### Panneau de commande à touches électroniques

Le panneau de commande électronique dispose d'une interface intuitive avec des touches sensitives, permettant de sélectionner facilement l'un des trois programmes de lavage : court, moyen ou intensif. Il comprend également des boutons pour l'alimentation, la sélection et le démarrage du cycle. L'afficheur permet de surveiller en temps réel la température de la cuve et de la chaudière, ainsi que d'accéder aux diagnostics, assurant un contrôle simple et immédiat des principales fonctions.

### 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 troubent 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.

### Système SHR+

#### Système de récupération de chaleur de la vapeur pour des économies d'énergie et une amélioration de la qualité de l'environnement de travail

Le système SHR+ élimine 100 % de la vapeur produite pendant la phase de rinçage, améliorant ainsi la qualité de l'air et réduisant l'humidité dans les environnements de travail. De plus, il récupère l'énergie des vapeurs condensées, garantissant une économie d'énergie quotidienne et évitant les coûts liés à l'installation d'un système d'aspiration externe.

### 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.

## **Capot à simple paroi**

Isolation thermique et acoustique garantie.

Le capot de l'Ecoline présente une structure à simple paroi conçue pour améliorer l'efficacité énergétique en réduisant la dispersion de la chaleur. De plus, il offre une bonne isolation acoustique, contribuant à diminuer le niveau sonore et à garantir un environnement de travail plus calme et 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.

## **système de levage**

Confort inégalé grâce au système de levage breveté

La nouvelle poignée ergonomique, associée au système de levage breveté, réduit au minimum l'effort nécessaire pour ouvrir et fermer le capot, le limitant à seulement 2,5 kg. Ce système garantit une manipulation particulièrement fluide et légère, contribuant à préserver la santé et le bien-être de l'opérateur, même en cas d'utilisation prolongée.