SPH515

Famille	Lave-vaisselle
Subfamily	Hoodtype
Type	Lave-vaiselle capot
Crockery	Crockery; Glasses; Cutlery; GN1/1 trays
Double basket	No
Dimensions du panier	500x500 mm
Panneau de commandes	Électronique
Pompe de rinçage	HTR system
Pompe de lavage	Standard
Alimentation électrique par défaut	400 V 3N~ / 16 A / 9,7 kW / 50 Hz
Dimensions	634x831x1523 mm

Distribution

Industries	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

Série	Easyline	**Couleur des LED**	Vert

Technologie

Option de lavage des paniers	Oui	**Température d'entrée maximale**	60°C
Nombre de plateaux	7 x GN 1/1 (530 x 325 mm)	**Dureté maxi de l'eau d'alimentation**	12°f - 7°dH
Consommation d'eau par cycle	3,2 l	**Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut**	100-1000 kPa
Température de lavage (min-max)	58 °C	**Chargement du détergent**	1,5 l/h
Rinse temperature (min-max)	71 °C - 87 °C	**Chargement du produit de rinçage**	0,4 l/h
Température de rinçage à froid	No		

consommation minimale d'eau par cycle	3,2 l
Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut	8°C
Hauteur utile de chargement	470 mm
Hauteur max avec capot ouvert	2138 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	machine à capot Easyline
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	2200 W
Puissance de l'élément chauffant du boiler	9000 W
Puissance de la pompe de lavage	700 W
Puissance installée par défaut	9700 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

Interface

Afficheur	8 chiffres
Indicateur On-off	Oui
Indicateur absence produit de rinçage	Oui
Indicateur absence détergent	Oui
Indicateur avancement programme	Oui
Indicateur fin de cycle	Oui
Diagnostique manuel	Oui

Construction

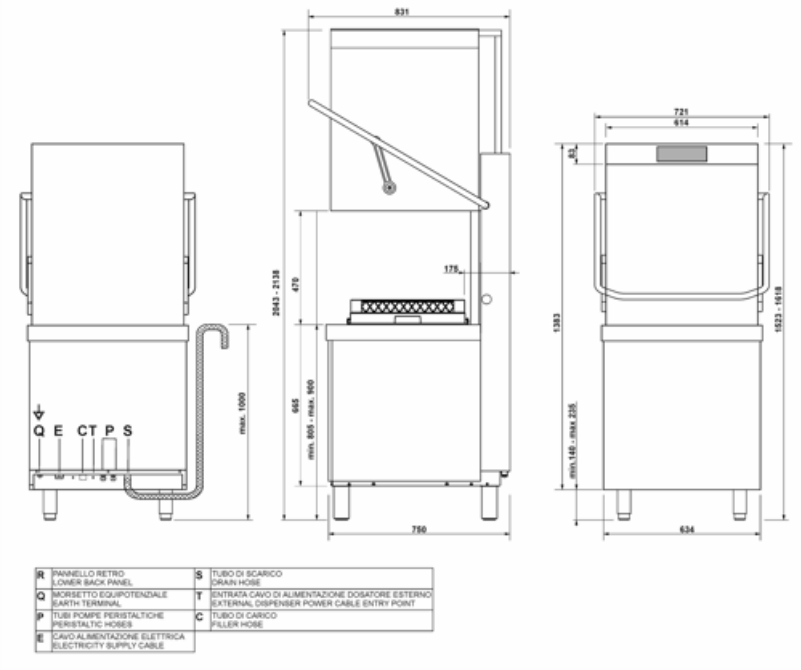
Cuve	Emboutie
Construction	capot à double paroi
Matériau de la cuve	Inox AISI 304
Panneau arrière	Préverni
Système de lavage supérieur	Un bras de lavage et un bras de rinçage séparé, acier inoxydable
Système de lavage inférieur	Un bras de lavage et un bras de rinçage séparé, en acier inoxydable.
Filtre cuve	Inox
Système de levage de hotte	Manuel
Filtre	Système de filtrage à 5 étapes
Volume cuve	14 l
Volume chaudière	10 l
Boiler type	Artmosferic boiler
Niveau de bruit	Lpa 59,9 dBA
Classe de protection	IPX4
Pieds réglables	Oui
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

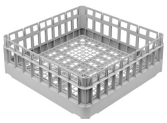
Pompe d'évacuation	Oui	**Option de mise en marche automatique quotidienne**	Oui, OFF par défaut
Distributeur de détergent péristaltique	Oui, à réglage électronique	**Compteur de cycles**	Oui
Distributeur péristaltique de produit de rinçage	Oui, à réglage électronique	**Break tank**	Oui
Connexion sondes de niveau pour produits chimiques	Oui, en option KITSONLIV	**Renouvellement partiel automatique de l'eau dans la cuve - pompe de vidange de série**	Oui
Gestion dosage produits chimiques par défaut	gr/lt	**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		



Accessoires Compatibles

KITSONLIV

Kit sondes pour niveau de produits, 2 sondes par boîte



PB50G02

Panier universel en polypropylène, dim. 500x500mm

PHOOGR5

Panier à verres pour lave-verres 500x500 mm

PHOOS03

Panier simple pour couverts, 8 compartiments, en polypropylène

WB50D01

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

WB50G02

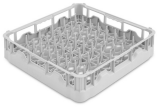
Panier avec fond incliné 4 rangées pour verres à pieds max Ø 90mm, dim. 500x500mm

WB50G04

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

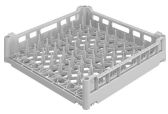
WB50T02

Panier en fil métallique pour 5 plateaux 530x325mm



PB50D01

Panier en polypropylène pour 18 assiettes Ø 250mm, 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

WB50G01

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

WB50G03

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

WB50PG5

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

WH00S01

Support amovible pour 12 soucoupes

WT51200SHL

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

WT51200SHR

Entry table right 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

WT51200SR

Entry table right 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

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

Symbols glossary

Compatible avec plateau Gastronorm

Système de rinçage à haute température

Système de filtrage à 5 étapes

MAX. USABLE HEIGHT 470mm

Benefit (TT)

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.

double paroi

Isolation thermique et acoustique garantie.

La conception à double paroi de la hotte est conçue pour optimiser l’efficacité énergétique en minimisant la dispersion de la chaleur et en accélérant le chauffage de l’eau, ce qui se traduit par une consommation d’énergie réduite et des temps de démarrage plus rapides. De plus, elle offre une isolation acoustique efficace, contribuant à réduire le niveau sonore et à garantir un environnement de travail plus silencieux 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.