

SPH515H

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
Rinse pump	HTR system
Wash pump	Standard
Sistema SHR	Sí
Conexión eléctrica	400 V 3N~ / 16 A / 9,7 kW / 50 Hz
Product dimensions (WxDxH)	634x750x1523 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	Verde	Serie	Easyline
------------------	-------	--------------	----------

Características técnicas

Número de bandejas	7 x GN1/1	Max. inlet temperature	20°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)	71 °C - 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	2138 mm

Minimum water consumption per cycle 3,2 l

Programas

Programs	6 programas automáticos; 1 programa completamente personalizable; Programas de autolimpieza
Program options	Aclarado extra; Ciclo de agua limpia
Program table	Easyline hoodtype
Máximo cesto / hora	60
Máximo platos / hora	1080
Máximo copas / hora	2160

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~ / 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
Wash pump power	700 W	Enchufe	No

Interface

Pantalla	8 dígitos	Botón ON/OFF	Sí
Número de botones	5	Diagnostico manual	Sí

Construcción

Cuba	Profundidad del dibujo	Bomba de desagüe	Sí
Construcción de la cuba	Double-skin hood	Capacidad de la cuba	14 l
Material de la cuba	Acero inoxidable AISI 304	Volumen del calderín	10 l
Panel trasero	Prepintado	Boiler type	Atmosferic boiler
Upper wash system	Un brazo rociador para lavado y un brazo rociador para aclarado, de acero inoxidable.	Ruido	Lpa 59,9 dBA
Lower wash system	Un brazo rociador para lavado y un brazo rociador dividido para aclarado, de acero inoxidable.	Clase de protección	IPX4
Filtro de la cuba	Acero inoxidable	Adjustable feet	Sí
Hood elevation system	Manual	Profundidad de carga	1000 mm

Equipo accesorios incluidos

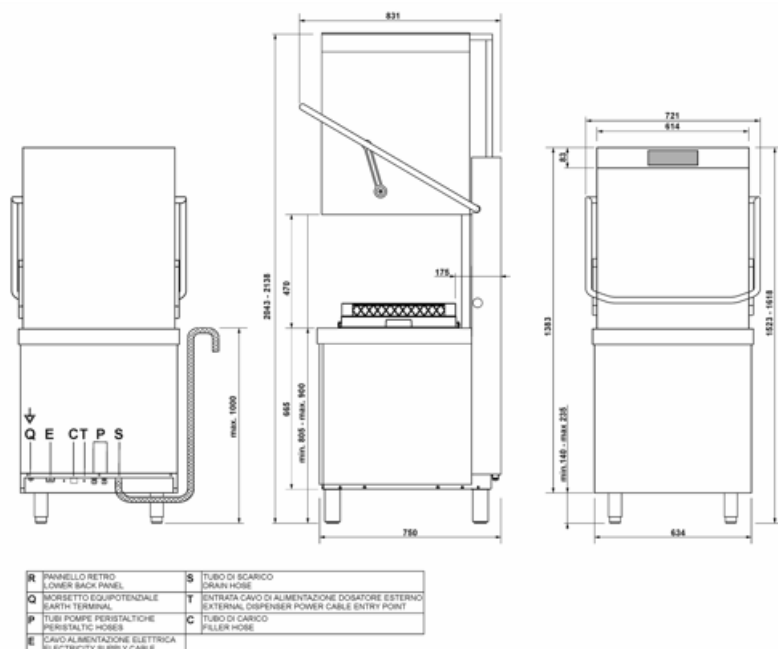
Cesta de platos	PB50D01	Tubería de suministro de agua	Sí - 2m
Cesta de cubiertos	1x PHOOS04	Tubo de desagüe	Sí - 2m
Cesta plana	1x PB50G02		

Equipamiento

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

Datos logísticos

Código EAN	8017709341770	Peso neto	147,000 kg
Packed product dimensions (WxDxH)	1700x770x900 mm	Peso bruto	166,000 kg

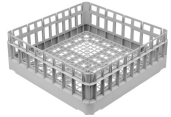


Accesorios Compatible



KITSONLIV

Probe level kit



PB50G02

Cesta universal de polipropileno de fondo plano, 500x500x170 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



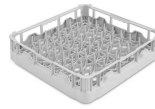
WB50G04

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)

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.

Sistema SHR+

Sistema de recuperación de calor del vapor para ahorro energético y mejora de la calidad del entorno de trabajo.

The SHR+ system eliminates the steam produced during the rinsing phase, improving air quality and reducing humidity in work environments. In addition, it recovers energy from the condensed vapors, ensuring daily energy savings and avoiding the costs of an external extraction system.

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.

Double-skin hood

Thermal and acoustic insulation guaranteed

The double-skin design of the hood is engineered to optimise energy efficiency by minimising heat dispersion and accelerating water heating, resulting in lower energy consumption and faster start-up times. Additionally, it provides effective sound insulation, helping to reduce noise levels and ensuring 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.