

SPH515H

Famille Lave-vaisselle Subfamily Hoodtype

Lave-vaiselle capot Type

Crockery Crockery; Glasses; Cutlery; GN1/1

trays

400 V 3N~ / 16 A / 9,7 kW / 50 Hz

Double basket No

Dimensions du panier 500x500 mm Panneau de commandes Électronique Pompe de rinçage HTR system Pompe de lavage Standard SHR - Condenseur de vapeur Oui

Alimentation électrique par

défaut

Dimensions 634x831x1523 mm



Distribution

Bar / Cafeterias / Bistros / Industries

> 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 Oui

paniers

Nombre de plateaux 7 x GN 1/1 (530 x 325 mm)

Consommation d'eau 3.2 I

par cycle

Température de lavage

(min-max)

Rinse temperature (min- 71 °C - 87 °C

max)

Température de rinçage No

à froid

20°C Température d'entrée

maximale

Dureté maxi de l'eau

d'alimentation

Alimentation d'eau avec 100-1000 kPa

raccordement électrique

par défaut

Chargement du

détergent

Chargement du produit 0,4 l/h

de rinçage

1.5 l/h

12°f - 7°dH



consommation minimale 3,21

d'eau par cycle

Alimentation d'eau avec 5°C

raccordement électrique

par défaut

Hauteur utile de

470 mm

chargement

Hauteur max avec capot 2138 mm

ouvert

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

machine à capot Easyline

1080 2160

Raccordement électrique

Puissance de l'élément

chauffant de la cuve

Puissance de l'élément

chauffant du boiler

Puissance de la pompe

de lavage

2200 W

9000 W

700 W

Puissance installée par

défaut

Convertible en

9700 W

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

Nombre de touches

8 chiffres

Indicateur On-off

Diagnostique manuel

Oui Oui

Construction

Cuve

Construction

Matériau de la cuve

Panneau arrière Système de lavage

supérieur

Système de lavage

inférieur

Filtre cuve

Système de levage de

hotte

Emboutie

capot à double paroi

Inox AISI 304 Préverni

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.

Inox

Manuel

Filtre

Système de filtrage à 5

étapes

14 I

Volume cuve

Volume chaudière

Boiler type Niveau de bruit

Classe de protection Pieds réglables

du sol

10 I Artmosferic boiler

Lpa 59,9 dBA

IPX4 Oui

Hauteur maxi de vidage 1000 mm

Accessoires inclus

Panier pour assiettes

1x PB50D01

Tuyau de chargement

Oui - 2 m



Panier à couverts 1x PHOOS04
Paniers universels 1x PB50G02

Tuyau de vidage

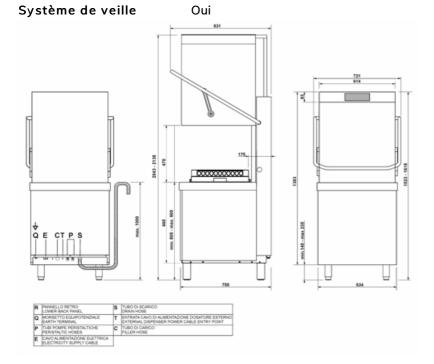
Oui - 2 m

Equipement

de lavage

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 Gestion dosage produits gr/lt chimiques par défaut Chaudière avec système Yes - default **Thermostop** Système Thermostop de Oui cuve de lavage Système de démarrage progressif de la pompe

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 (bleu)





Accessoires Compatibles

KITSONLIV

Kit sondes pour niveau de produits, 2 sondes par boîte



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.



PHOOGR5

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

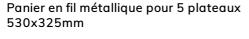


WB50PG5

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



WB50T02





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



STEAM HEAT RECOVERY SYSTEM



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.

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.

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.