# SPH515H

| | |
|---|---|
| **Type** | Lave-vaiselle capot |
| **Types de vaisselle pris en charge** | Types de vaisselle pris en charge; Verres; Couverts; Bacs GN 1/1 |
| **Double basket** | Panier double universel en polypropylène à fond plat |
| **Dimensions du panier** | 500x500 mm |
| **Panneau de commandes** | Électronique |
| **Pompe de vidange standard avec renouvellement partiel de l'eau dans la cuve de lavage.** | oui |
| **Pompe de rinçage** | HTR system |
| **Boiler type** | Chaudière atmosphérique |
| **Pompe de lavage** | Standard |
| **SHR - Condenseur de vapeur** | oui |
| **Alimentation électrique par défaut** | 400 V 3N~ / 16 A / 9,7 kW / 50 Hz |
| **Dimensions** | 634x750x1523 mm |



## Distribution

| | |
|---|---|
| **Industries** | Bars / Cafétérias / Bistros / Bars à vin / Pubs, Hôtels, Restaurants, Boulangeries / Pâtisseries, Industries alimentaires, Établissements de soins, Épiceries / Vente au détail alimentaire, Service traiteur, Restauration commerciale, Boucheries / Charcuteries |

## Esthétique

| | | |
|---|---|---|
| **Couleur des LED** | **Série** | Easyline |

## Technologie

| | |
|---|---|
| **Nombre de plateaux** | 7 x GN1/1 |
| **Option de lavage des paniers** | oui |
| **Consommation d'eau par cycle** | 3,2 l |
| **Température de lavage (min-max)** | 58 °C |
| **Rinse temperature (min-max)** | 71 °C - 87 °C |
| **Température de rinçage à froid** | No |
| **Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut** | 5°C |
| **consommation minimale d'eau par cycle** | 3,2 l |
| **Température d'entrée maximale** | 20°C |
| **Dureté maxi de l'eau d'alimentation** | 5°f - 3°dH |
| **Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut** | 100-1000 kPa |
| **Chargement du détergent** | 1,5 l/h |
| **Chargement du produit de rinçage** | 0,4 l/h |

| | |
|---|---|
| **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 |
| **Potential equalisation** | Yes |
| **Type de prise** | Non |

## Interface

| | |
|---|---|
| **Afficheur** | 8 chiffres |
| **Nombre de touches** | 5 |
| **Indicateur On-off** | 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 |
| **Niveau de bruit** | Lpa 59,9 dBA |
| **Classe de protection** | IPX4 |
| **Pieds réglables** | oui |
| **Hauteur maxi de vidage du sol** | 1000 mm |
| **Power cable length** | 180 cm |

## Accessoires inclus

| | |
|---|---|
| **Panier pour assiettes** | 1x PB50D01 |
| **Panier à couverts** | 1x PHOOS04 |
| **Tuyau de chargement** | Oui - 2 m |
| **Tuyau de vidage** | Oui - 2 m |

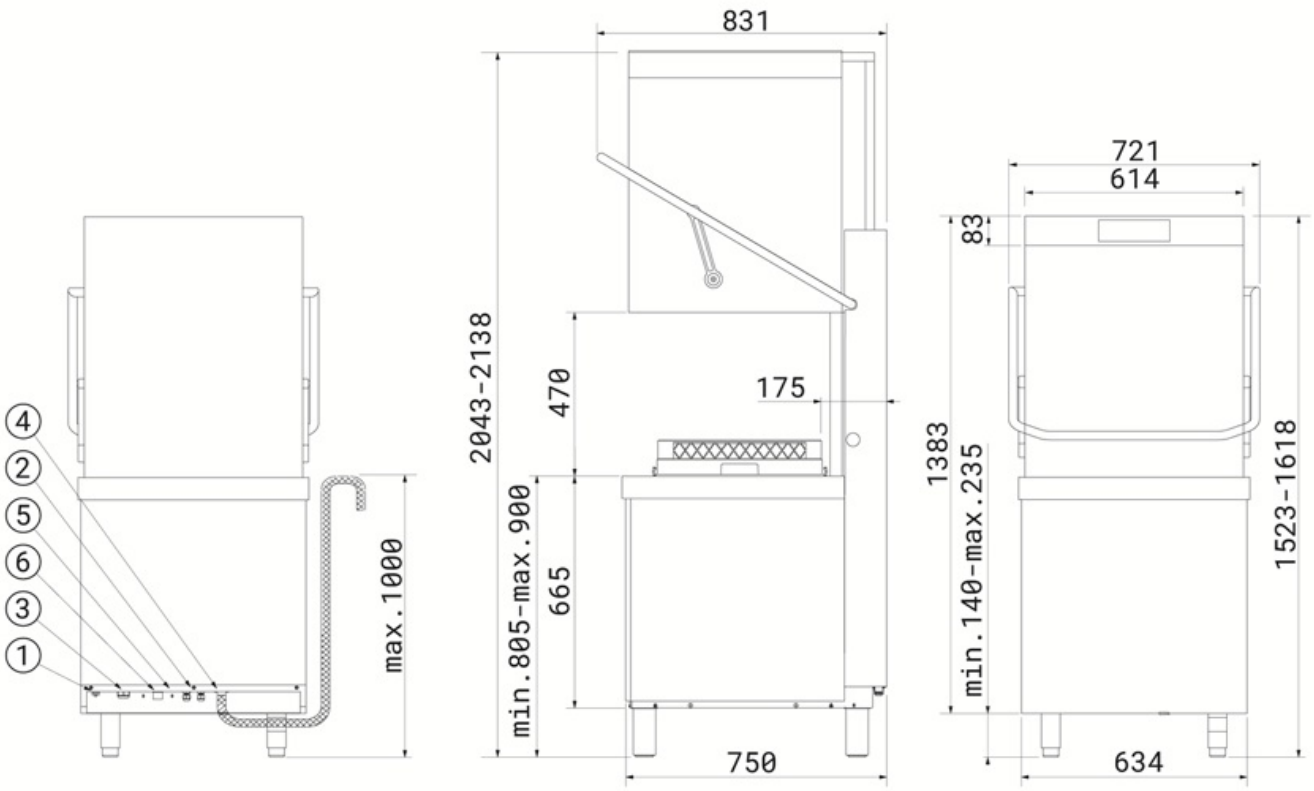
| | |
|---|---|
| **Paniers universels** | 1x PB50G02 |

## Equipement

| | |
|---|---|
| **Distributeur de détergent péristaltique** | Oui, à réglage électronique |
| **Distributeur péristaltique de produit de rinçage** | Oui, à réglage électronique |
| **Connexion sondes de niveau pour produits chimiques** | Oui, en option KITSONLIV |
| **Gestion dosage produits chimiques par défaut** | gr/lt |
| **Chaudière avec système Thermostop** | Yes - default |
| **Système Thermostop de cuve de lavage** | oui |
| **Système de démarrage progressif de la pompe de lavage** | oui |
| **Système de veille** | oui |
| **Option de mise en marche automatique quotidienne** | Oui, OFF par défaut |
| **Compteur de cycles** | oui |
| **Break tank** | oui |
| **Diamètre tuyau d'alimentation** | DN15 - ½” |
| **Diamètre tuyau d'évacuation** | DN20-G 3/4" |
| **Longueur du tuyau de détergent (rouge)** | 2,2m |
| **Longueur du tuyau du produit de rinçage (bleu)** | 2,2m |

## Informations logistiques

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Code EAN** | 8017709341770 | **Poids net** | 147.000 kg |
| **Packed product dimensions (WxDxH)** | 770x900x1700 mm | **Poids brut** | 166.000 kg |



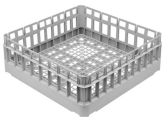

| | |
|---|---|
| 1 | MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL |
| 2 | TUBI POMPE PERISTALTICHE - PERISTALTIC HOSES |
| 3 | CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA - ELECTRICITY SUPPLY CABLE |
| 4 | TUBO DI SCARICO - DRAIN HOSE |
| 5 | ENTRATA CAVO DI ALIMENTAZIONE DOSATORE ESTERNO - EXTERNAL DISPENSER POWER CABLE ENTRY POINT |
| 6 | TUBO DI CARICO - FILLER HOSE |

## 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



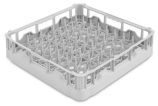
**WB50T02**

Panier en fil métallique pour 5 plateaux 530x325mm



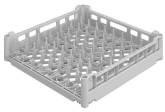
**WT51200SHL**

Table d'entrée gauche avec évier et trou de débarrassage, dosseret 100 mm et tablette inférieure – L × P × H : 1 200 × 720 × 821,5 mm



**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**

Panier à couverts en polypropylène à 4 compartiments



**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



**WT51200SHR**

Table d'entrée côté droit avec évier et trou de débarrassage, dosseret (100 mm) et tablette inférieure, dim. (LxPxH) 1200 x 720 x 821,5 mm



**WT51200SL**

Table d'entrée gauche avec évier, dosseret 100 mm et tablette inférieure – L × P × H : 1 200 × 720 × 821,5 mm



**WT51200SR**

table d'entrée côté droit avec évier, dosseret (100 mm) et tablette inférieure, dim. (L × P × H) 1200 × 720 × 821,5 mm



**WT5700SR**

Table d'entrée droite avec évier, dosseret 100 mm et tablette inférieure – L × P × H : 700 × 720 × 821,5 mm



**WTC5L**

Kit de fermeture côté gauche pour lave-vaisselle à capot



**WTC5R**

Kit de fermeture côté droit pour lave-vaisselle à capot



**WTX51200**

Table d'entrée/sortie universelle réversible avec tablette inférieure – L × P × H : 1 200 × 560 × 821,5 mm



**WTX51200L**

Table de sortie gauche avec dosseret 100 mm et tablette inférieure – L × P × H : 1 200 × 720 × 821,5 mm



**WTX51200R**

Table de sortie droite avec dosseret 100 mm et tablette inférieure – L × P × H : 1 200 × 720 × 821,5 mm



**WTX5700**

Table d'entrée/sortie universelle réversible avec tablette inférieure – L × P × H : 700 × 560 × 821,5 mm



**WTX5700L**

Table de sortie gauche avec dosseret 100 mm et tablette inférieure – L × P × H : 700 × 720 × 821,5 mm



**WTX5700R**

Table de sortie droite avec dosseret 100 mm et tablette inférieure – L × P × H : 700 × 720 × 821,5 mm



**WTX6700F**

Table universelle réversible avec accouplement frontal et tablette inférieure – L × P × H : 705 × 660 × 821,5 mm

# 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.