

SPH515S

Famiglia Lavastoviglie professionale

Sottofamiglia Capote

Tipologia Lavastoviglie a capote

Stoviglie Piatti e tazze; Bicchieri; Posate; Teglie

GN1/1

Dimensioni cesto500x500 mmPannello comandiElettronicoPompa di risciacquoHTR systemPompa di lavaggioStandard

Collegamento elettrico di default 400 V 3N~ / 16 A / 9,7 kW / 50 Hz



Destinazione

Settori Bar / Caffetterie / Bistrò /

Wine bar / Pub; Hotel; Ristoranti; Panetterie / Pasticcerie; Macellerie / Gastronomie; Industria alimentari; Ristorazione collettiva; Ospedali / Case di riposo; Ristorazione commerciale; Grande distribuzione organizzata

Estetica

Serie Easyline Colore digit display Verdi

Caratteristiche Tecniche

Opzione lavaggio teglie Sì Durezza max acqua di 54°f - 30°dH

Capacità teglie 7 x GN 1/1 (530 x 325 mm) alimentazione

Consumo di acqua per 3,2 l Pressione acqua di 100-1000 kPa (min-max)

ciclo alimentazione

Temperatura di 58 °C Portata detergente 1,5 l/h lavaggio (min-max) Portata brillantante 0,4 l/h
Temperatura di 71 °C - 87 °C Luce utile di lavaggio 470 mm

Temperatura di 71 °C - 87 °C Luce utile di lavaggio 470 mm risciacquo (min-max)

Altezza max. a cappa 2138 mm aperta

acqua per ciclo

Tomporatura min acqua 5°C

Dimensioni del prodotto 634x831x1523 mm

Temperatura min. acqua 5°C
di alimentazione
LxPxH



Temperatura max acqua di alimentazione 60°C

Programmi

Programmi

Opzioni programmi Tabelle programmi

Produttività max oraria - Cesti Produttività max oraria - Piatti Produttività max oraria - Bicchieri 6 programmi automatici; 1 programma completamente personalizzabile; Programmi automatici di autopulizia

Extra risciacquo; Ciclo acqua pulita

Easyline capote

60 1080 2160

Collegamento Elettrico

Potenza resistenza

vasca

Potenza resistenza

boiler

Potenza pompa

lavaggio

2200 W

9000 W

700 W

Potenza installata di

default

Convertibile in

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

Interfaccia

Display

Numero pulsanti

Indicatore On/Off Indicatore esaurimento

sale

Indicatore mancanza

brillantante

8 digit

5 Sì

Sì

Sì

Indicatore mancanza detergente

Indicatore avanzamento Sì

programma

Indicatore di fine ciclo Diagnostica manuale

Sì

Sì Sì

Costruzione

Vasca

Costruzione Materiale vasca Pannello posteriore

Sistema di lavaggio superiore

Sistema di lavaggio

inferiore

Completamente stampata Cappotta a doppia parete

Acciaio AISI 304 Preverniciato

Un irroratore lavaggio e uno risciacquo sdoppiato in

acciaio

Un irroratore lavaggio e uno risciacquo sdoppiato in

acciaio

Filtro vasca Acciaio Sistema di sollevamento Manuale

cappa

Filtro

Capacità vasca Capacità boiler

Tipologia boiler Rumorosità

Classe di protezione Piedini regolabili

Altezza massima dello scarico da terra

Sistema di filtraggio a 5

stadi

14 I 10 I

Boiler atmosferico

Lpa 59,9 dBA

IPX4

1000 mm

Dotazione accessori Inclusi



Cesto piatti1x PB50D01Tubo di caricoSì - 2 mCestello porta posate1x PH00S02Tubo di scaricoSì - 2mCesto universale1x PB50G02

Dotazioni

Pompa di scarico Sistema stand-by Si, default OFF Dosatore detergente a regolazione elettronica Partenza automatica peristaltico aiornaliera programmata Dosatore brillantante a regolazione elettronica peristaltico Break tank Sì Collegamento sonde di Si, con kit opzionale Rinnovo parziale dell' Sì livello prodotti chimici **KITSONLIV** acqua in vasca e pompa di scarico di serie Unità di misura ar/lt dosaggio prodotti Diametro tubo di carico DN15 - ½" chimici di default Diametro tubo di scarico DN20-G 3/4" Addolcitore integrato Sì Lunghezza tubo 2,2 m Sì - default Thermostop boiler detergente (rosso) Sì Lunghezza tubo Thermostop vasca 2,2 m brillantante (blu)

Informazioni Logistiche

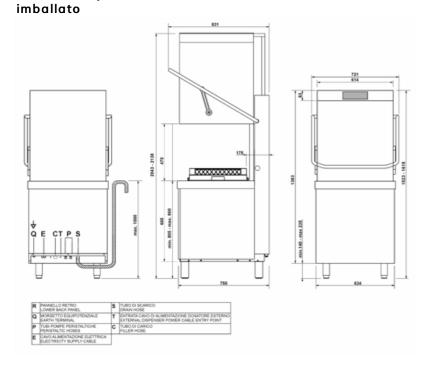
Larghezza del prodotto 700 mm
imballato

Profondità del prodotto 900 mm
imballato

Peso netto 127,000 kg
imballato

Peso lordo

Altezza del prodotto 1700 mm





Accessori Compatibili

KITSONLIV

Kit sonde livello



PB50G02

Cesto universale in polipropilene con fondo piano, dim. (LxPxH) 500x500x170



PHOOGR5

Inserto portabicchieri per cesto 500x500 mm



PHOOS02

Portaposate a 6 scomparti in polipropilene



WB50D01

Cesto in filo per 18 piatti Ø250 mm, dim. (LxPxH) 500x500x92 mm



WB50G02

Cesto in filo per calici Ø90 mm max con fondo inclinato, dim. (LxPxH) 500x500x170 mm



WB50G04

Cesto in filo per calici Ø135 mm max con fondo inclinato, dim. (LxPxH) 500x500x165 mm



WB50T02

Cesto in filo per 7 teglie GN 1/1 h 20 mm



PB50D01

Cesto in polipropilene per 18 piatti Ø250 mm, dim. (LxPxH) 500x500x105 mm



PB50T01

Cesto in polipropilene per 8 teglie GN 1/1 h 40 mm



PHOOS01

Portaposate singolo in polipropilene



PHOOS03

Portaposate a 8 scomparti in polipropilene



WB50G01

Cesto in filo universale con fondo piano, dim. (LxPxH) 500x500x123 mm



WB50G03

Cesto in filo per calici Ø72 mm max con fondo inclinato, dim. (LxPxH) 500x500x235 mm



WB50PG5

Cesto in filo con fondo piatto per bicchieri in plastica, dim. (LxPxH) 500x500x260 mm



WH00S01

Inserto in filo per 12 piattini





WT51200SHL

Tavolo di entrata lato sinistro con lavello e foro sbarazzo, alzatina (100 mm) e ripiano inferiore, dim. (LxPxH) 1200x720x821, 5 mm



WT51200SHR

Tavolo di entrata lato destro con lavello e foro sbarazzo, alzatina (100 mm) e ripiano inferiore, dim. (LxPxH) 1200x720x821, 5 mm



WT51200SL

Tavolo di entrata lato sinistro con lavello, alzatina (100 mm) e ripiano inferiore, dim. (LxPxH) 1200x720x821, 5



WT51200SR

Tavolo di entrata lato destro con lavello, alzatina (100 mm) e ripiano inferiore, dim. (LxPxH) 1200x720x821. 5 mm



WT5700SR

Tavolo di entrata lato destro con lavello, alzatina (100 mm) e ripiano inferiore, dim. (LxPxH) 700x720x821, 5 mm



WTX51200

Tavolo di entrata/uscita, utilizzabile per entrambi i lati, con ripiano inferiore, dim. (LxPxH) 1200x560x821, 5 mm



WTX51200L

Tavolo di uscita lato sinistro, con alzatina (100 mm) e ripiano inferiore, dim. (LxPxH) 1200x720x821, 5 mm



WTX51200R

Tavolo di uscita lato destro, con alzatina (100 mm) e ripiano inferiore, dim. (LxPxH) 1200x720x821, 5 mm



WTX5700

Tavolo di entrata/uscita, utilizzabile per entrambi i lati, con ripiano inferiore. dim. (LxPxH) 700x560x821, 5 mm.



WTX5700L

Tavolo di uscita lato sinistro, con alzatina (100 mm) e ripiano inferiore, dim. (LxPxH) 700x720x821, 5 mm



WTX5700R

Tavolo di uscita lato destro, con alzatina (100 mm) e ripiano inferiore, dim. (LxPxH) 700x720x821, 5 mm



WTX6700F

Tavolo di uscita utilizzabile per entrambi i lati, con aggancio frontale e ripiano inferiore, dim. (LxPxH) 705x660x821, 5 mm



Glossario simboli



LAVAGGIO TEGLIE GASTRONORM



SISTEMA DI RISCIAQUO HTR



LUCE UTILE DI LAVAGGIO 470mm



FILTRO 5 STADI



Benefit

Sistema di fltraggio a 5 stadi

Pulizia profonda e lavaggi impeccabili con il sistema di filtraggio brevettato

L'innovativo sistema di filtraggio Smeg si compone di 5 stadi per l'eliminazione completa di ogni imputirtà: il 1° stadio permette di catturare i residui di sporco più grossolani; nel 2° e 3° stadio vengono bloccati i residui più fini; il 4° stadio è composto da una griglia di prefiltraggio per evitare che i residui penetrino nella vasca intorbidendo l'acqua, infine lo stadio finale ha lo scopo di proteggere ulteriormente le pompe di lavaggio e scarico da detriti che possono penetrare accidentalmente nella vasca durante la pulizia dei filtri.

Sistema HTR

Temperature e pressioni sempre costanti per una pulizia delle stoviglie uniforme ed efficace

Grazie al sistema HTR (High Temperature Rinse) ed alla presenza del boiler atmosferico unito al Thermostop, l'acqua fredda di alimentazione non entra nel boiler durante il risciaquo, garantendo una temperatura di risciacquo costante in base all'impostazione del programma. Il sistema HTR mantiene l'acqua calda per un'igienizzazione profonda e un'asciugatura rapida, garantendo una pressione costante per una pulizia uniforme ed efficace.

Vasca stampata

Prestazioni di lavaggio superiori e maggiore praticità di pulizia con il fondo vasca e guide cesto stampate

Le lavastoviglie Smeg sono realizzate con fondo vasca e guide cesto stampate. L'assenza di spigoli vivi assicura un flusso di lavaggio ottimizzato per un'igiene garantita ed una performance di pulizia impeccabile. Inoltre questo innovativo design agevola la pulizia della macchina, riducendo la necessità di interventi di manutenzione.

Addolcitore integrato

Trattamento dell'acqua efficace per bicchieri sempre brillanti

L'addolcitore integrato a rigenerazione continua assicura un trattamento efficace dell'acqua, migliorando le prestazioni di lavaggio e preservando la durata operativa della macchina. Il sistema di rigenerazione delle resine avviene durante il ciclo di lavaggio senza interruzioni, garantendo un controllo costante della durezza dell'acqua. Questo processo previene la formazione di depositi calcarei, ottimizza l'efficienza del detergente e assicura risultati di lavaggio impeccabili su cristalli e stoviglie.

Cappotta a doppia parete

Isolamento termico e acustico garantito

La doppia parete della Cappotta è progettata per ottimizzare l'efficienza energetica, riducendo la dispersione di calore e accelerando il riscaldamento dell'acqua, con un conseguente risparmio sui consumi e tempi di avvio più rapidi. Inoltre, offre un efficace isolamento acustico, contribuendo a ridurre il rumore e garantendo un ambiente di lavoro più silenzioso e confortevole per il personale.



Pompa di scarico

Ricambio parziale dell'acqua di lavaggio per stoviglie pulite e igienizzate

La pompa di scarico di serie, dotata di un sistema di ricambio parziale dell'acqua, assicura che l'acqua più sporca venga automaticamente eliminata ad ogni ciclo di lavaggio. Questo meccanismo consente di rinnovare costantemente l'acqua utilizzata, garantendo che ogni fase del lavaggio avvenga con acqua pulita. Il risultato è una pulizia ottimale delle stoviglie, con prestazioni elevate e un livello di igiene impeccabile.

Hood lift

Livello di comfort senza precedenti con il sistema di sollevamento brevettato

La nuova maniglia ergonomica, unita al sistema di sollevamento brevettato, consente di ridurre al minimo lo sforzo necessario per l'apertura e la chiusura della cappa, limitandolo a un massimo di soli 2,5 kg. Questo sistema garantisce un utilizzo estremamente fluido e leggero, contribuendo a tutelare la salute e il benessere dell'operatore, anche durante un uso prolungato.