

# SPH615H

**Famille** Lave-vaisselle Subfamily Hoodtype

Type Lave-vaiselle capot

Crockery Crockery; Glasses; Cutlery; EN 600x400 trays; GN1/1 trays

Double basket

Dimensions du panier 600x500 et 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** 734x831x1523 mm



## Distribution

Industries Hôtels; Ristoranti /

> Catering; Bakeries / Pastry shops; Butcher shops / Delicatessens; Food Industries; Catering; Care facilities; Commercial food services; Grocery shops /

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

Food retail

# **Esthétique**

Couleur des LED Série Easyline Vert

# **Technologie**

Température d'entrée 20°C Option de lavage des Oui maximale paniers

Dureté maxi de l'eau Nombre de plateaux 7 x GN 1/1 (530 x 325 mm); 12°f - 7°dH

6 x EN 1/1 (600 x 400 mm) d'alimentation

Consommation d'eau 3.2 I Alimentation d'eau avec 100-1000 kPa

par cycle raccordement électrique

par défaut Température de lavage 58 °C

(min-max) Chargement du 1.5 l/h détergent Rinse temperature (min- 71 °C - 87 °C

Chargement du produit max) 0,4 l/h

de rinçage Température de rinçage No à froid

Hauteur utile de 470 mm consommation minimale 3,21 chargement d'eau par cycle



Alimentation d'eau avec 5°C raccordement électrique par défaut

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

1320 3360

## 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~ / 16 A / 3,7 kW / 50

Hz; 230V~ / 26 A / 9,7 kW / 50 Hz: 230 V~ / 30 A / 6.7

kW / 50 Hz

Oui

Oui

Oui

## Interface

**Afficheur** Indicateur On-off Indicateur absence produit de rinçage Indicateur absence

détergent

8 chiffres

**Emboutie** 

Inox AISI 304

acier inoxydable

acier inoxydable.

capot à double paroi

Un bras de lavage et un

bras de rinçage séparé,

Un bras de lavage et un

bras de rinçage séparé, en

Oui Oui

Oui

Indicateur avancement

programme

Indicateur fin de cycle Diagnostique manuel

## Construction

Cuve

Construction Matériau de la cuve Panneau arrière Système de lavage

supérieur

Système de lavage inférieur

Filtre cuve Système de levage de hotte

Inox

Inox

Manuel

**Filtre** 

Volume cuve Volume chaudière

Boiler type Niveau de bruit Classe de protection

Pieds réglables

du sol

Système de filtrage à 5

étapes

22 I 10 I

> Artmosferic boiler Lpa 59,9 dBA

IPX4 Oui

Hauteur maxi de vidage 1000 mm

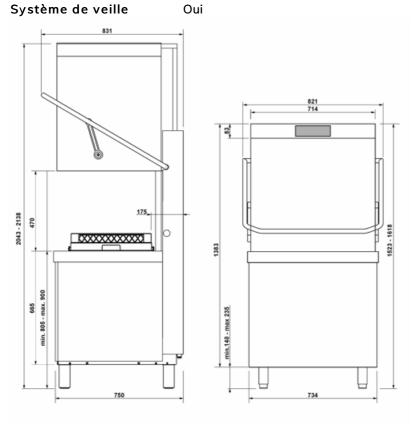


# Accessoires inclus

Panier pour assiettes1x PB60D01Tuyau de chargementOui - 2 mPanier à couverts1x PH00S03Tuyau de vidageOui - 2 mPaniers universels1x PB60G01

# **Equipement**

Pompe d'évacuation Distributeur de détergent péristaltique	Oui Oui, à réglage électronique	Option de mise en marche automatique quotidienne	Oui, OFF par défaut
Distributeur	Oui, à réglage électronique	Compteur de cycles	Oui
péristaltique de produit		Break tank	Oui
de rinçage 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





## **Accessoires Compatibles**

#### **KITSONLIV**



Kit sondes pour niveau de produits, 2 sondes par boîte



#### PB50D01

Panier en polypropylène pour 18 assiettes Ø 250mm, dim. 500x500mm



#### PB50G01



Panier universel en polypropylène avec fond plat, dim. 500x500mm



## PB50G02

Panier universel en polypropylène, dim. 500x500mm



#### PB50T01

Panier en polypropylène pour 8 plateaux GN 1/1 hauteur 40 mm.



#### PB60D01

Panier en polypropylène pour 22 assiettes Ø 250mm, dim. 600x500mm



#### PB60G01

Panier universel en polypropylène avec fond plat, dim. 600x500mm



#### PB60T02

Panier en polypropylène pour GN1/1, dim. 600x500mm



### **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



#### WB50G04

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



#### WB60D01

Panier pour 24 assiettes Ø 260mm, dim. 600x500mm



#### WB60D02



Panier pour 16 assiettes Ø 320mm, dim. 600x500mm



#### WB60G01

Panier universel avec fond plat à maille large, dim. 600x500mm

#### **WB60T03**



Panier pour 5 plateaux 600x400mm, dim. 600x500mm



#### 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

EN

Compatible pour plateau Euronorm



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.

#### 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.

#### **Euronorm**

Compatibilité avec les plateaux EN 600x400 mm

Ces modèles offrent une grande polyvalence, avec la capacité de laver jusqu'à 6 plateaux Euronorm 600x400 mm. Ces caractéristiques rendent les produits particulièrement adaptés à un large éventail d'activités, telles que les pizzerias, boulangeries, bistrots, services traiteur, restaurants et cafés.