

SPH615H

Семейство продуктов	Посудомоечная машина
Подсемейство продуктов	Купольная посудомоечная машина
Line	Easyline
Размеры корзин	600x500 и 500x500 мм
Помпа	HTR system
Моечная помпа	Standard
Система SHR	Да
Электрическое подключение	400 V 3N~ / 16 A / 9,7 kW / 50 Hz



Аксессуары в комплекте

Кассета для тарелок	PB60D01	Заливной шланг	Да - 3,0 м
Корзина для столовых приборов	PHOOS03	Сливной шланг	Да - 2,0 м
Кассета с плоским дном	PB60G01		

Дистрибуция

Потенциальные пользователи	Рестораны/кейтеринг; Пекарни/Кондитерские; Индустрия замороженных хлебобулочных полуфабрикатов; Мясные лавки; Мясное производство; Школы
-----------------------------------	--

Программы

Программы	6 автоматических программ; 1 полностью программируемая программа; Программы самоочистки
Опции	Дополнительное полоскание; Цикл очистки
Таблица программ	Easyline hoodtype
Максимальное количество кассет в час	60
Максимальное количество тарелок в час	1320
Максимальное количество бокалов в час	3360

Интерфейс

Дисплей	8 знаков	Индикация выполнения программы	Да
Кнопка Вкл/Выкл	Да	Индикация окончания цикла	Да
Индикатор отсутствия ополаскивателя	Да	Ручная диагностика	Да
Индикатор отсутствия моющего средства	Да		

Конструкция

Бак	Цельнотянутый	Система подъема капота	Ручная
Конструкция	Двойной корпус	Фильтр	5-ступенчатая система фильтрации
Материал моечного бака	Нержавеющая сталь AISI304	Объем моечного бака	22 л
Задняя панель	Нержавеющая сталь	Объем бойлера	10 л
Верхняя система мойки	Раздельные моющие и ополаскивающие рукава, нерж сталь	Класс защиты	IPX4
Нижняя система мойки	Раздельные моющие и ополаскивающие рукава, нерж сталь	Регулируемые по высоте ножки	Да
Фильтр моечного бака	Нержавеющая сталь	Максимальная высота точки слива	1000 мм

Технические характеристики

Возможность мойки гостроемкостей	Да	Макс. Максимальная жесткость воды	20°C 12°F - 7°dH
Количество противней	7 x GN 1/1 (530 x 325 mm); 6 x EN 1/1 (600 x 400 mm)	Давление на входе	100-1000 kPa
Расход воды за цикл	3,2 л	Загрузка моющего средства	1,5 л/ч
Температура мойки (мин-макс)	58 °C	Загрузка ополаскивающего средства	0,4 л/ч
Температура ополаскивания (мин-макс)	71 °C - 87 °C	Высота рабочего проема	470 мм
Температура холодной промывки	No	Максимальная высота с открытым куполом	2138 мм
Минимальный расход воды за цикл	3,2 л	Размеры (ШxГxВ)	734x750x1523 мм
Температура воды на входе с электрическим подключением по умолчанию	5°C		

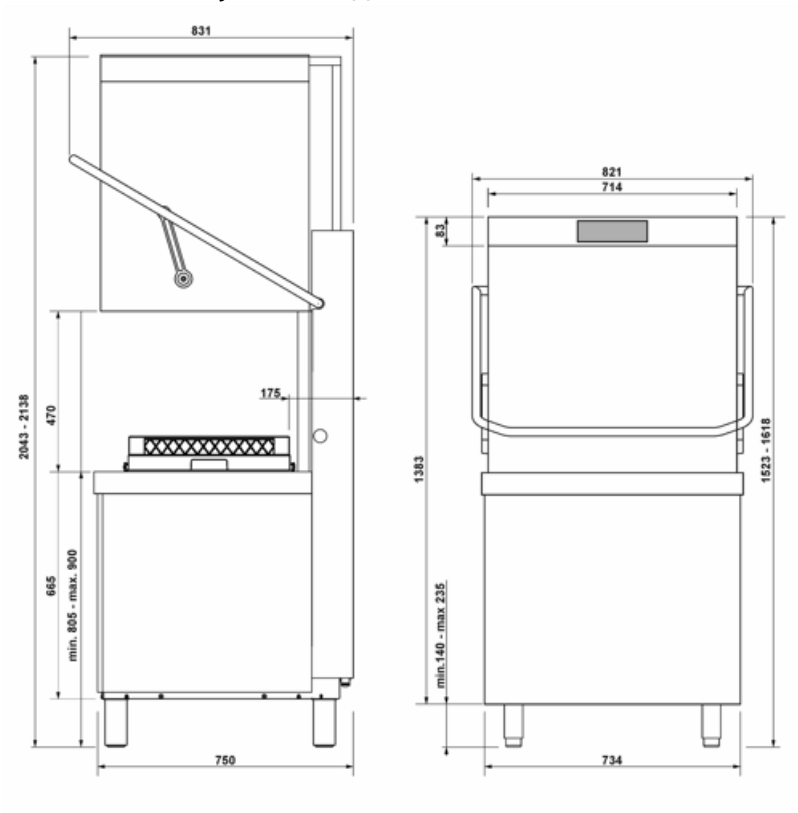
Электрическое подключение

Мощность нагревательного элемента резервуара	2200 Вт	Заводская установка	9700 Вт
Мощность нагревательного элемента бойлера	9000 Вт	Вариант электрического соединения	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

Мощность моечной помпы 700 Вт

Оборудование

Сливная помпа	Да	Возможность автоматического ежедневного включения	Да, по умолчанию выключено
Перистальтический дозатор моющего средства	Электронное управление	Счетчик циклов	Да
Перистальтический дозатор ополаскивателя	Электронное управление	Система "Break tank"	Да
Датчик уровня моющего и ополаскивающего средств	Да, включает KITSONLIV	Частичное обновление воды в баке и встроенная сливная помпа	Да
Дозирование средств	г/л	Диаметр заливного шланга	16 мм
Система Thermostop для ополаскивания бойлера	Yes - default	Диаметр сливного шланга	21,5 мм
Система Thermostop для промывочного бака	Да	Длина шланга моющего средства (красный)	2,2 м
Система плавного пуска моечной помпы	Да	Длина шланга ополаскивающего средства (синий)	2,2 м
Режим Stand-by	Да		



Совместимые Аксессуары

KITSONLIV

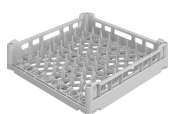


PB50G01

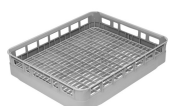


PB50T01

Корзина полипропиленовая на 8 противней GN 1/1 h 40 мм



PB60G01



PHOOS01



PHOOS03



WB50G01



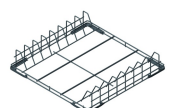
WB50G04



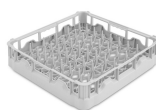
WB60D02



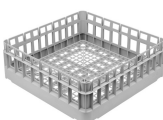
WB60T03



PB50D01



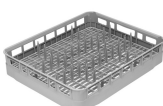
PB50G02



PB60D01



PB60T02



PHOOS02



WB50D01



WB50G02



WB60D01



WB60G01



WH00S01



Symbols glossary



ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ 600x400



ПОДХОДИТ ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ



СИСТЕМА ОПОЛАСКИВАНИЯ HTR



MAX. USABLE HEIGHT 470mm



5-СТУПЕНЧАТЫЙ ФИЛЬТР

Benefit (TT)

5-ступенчатая система

Глубокая очистка и безупречная мойка благодаря запатентованной системе фильтрации

Инновационная система фильтрации Smeg состоит из 5 этапов для полного устранения всех примесей: 1-й этап улавливает более крупные остатки пищи; на 2-м и 3-м этапах более мелкие частицы улавливаются на этом этапе фильтрации; 4-й этап оснащен сеткой предварительной фильтрации, которая предотвращает попадание мусора в бак и помутнение воды. Наконец, последний этап предназначен для дополнительной защиты моющих и сливных насосов от любого мусора, который может случайно попасть в бак во время очистки фильтра. Фильтр с датчиком присутствия оповещает, если система фильтрации находится не на своем месте, обеспечивая безопасную мойку каждый раз.

Система HTR

Постоянная температура и давление для равномерного и эффективного мытья посуды

Благодаря системе HTR (высокотемпературное ополаскивание) и наличию атмосферного бойлера в сочетании с Thermostop холодная входящая вода не попадает в бойлер во время ополаскивания, обеспечивая постоянную температуру 85°C. Система HTR поддерживает воду горячей для глубокой дезинфекции и быстрой сушки, обеспечивая постоянное давление для равномерной и эффективной очистки.

Система SHR+

Система рекуперации тепла пара для экономии энергии и улучшения качества рабочей среды

Система SHR+ устраняет 100% пара, образующегося во время фазы ополаскивания, улучшая качество воздуха и снижая влажность в рабочей среде. Кроме того, она восстанавливает энергию из конденсированного пара, обеспечивая экономию энергии до 25% и устраняя расходы, связанные с внешней системой вытяжки.

Литой бак

Превосходная производительность мойки и повышенное удобство очистки благодаря формованному дну ванны и направляющим корзины.

Посудомоечные машины Smeg оснащены формованными направляющими для бака и корзины. Отсутствие острых краев обеспечивает оптимальный поток мытья, гарантируя гигиену и безупречную эффективность очистки. Кроме того, эта инновационная конструкция упрощает очистку машины, снижая необходимость в техническом обслуживании.

Корпус с двойными стенками

Гарантированная тепло- и звукоизоляция

Конструкция с двойной оболочкой вытяжки разработана для оптимизации энергоэффективности за счет минимизации рассеивания тепла и ускорения нагрева воды, что приводит к снижению потребления энергии и сокращению времени запуска. Кроме того, она обеспечивает эффективную звукоизоляцию, помогая снизить уровень шума и обеспечивая более тихую и комфортную рабочую среду для персонала.

Сливная помпа

Частичная замена воды во время цикла мытья для чистой и гигиеничной посуды

Стандартная сливная помпа, оснащенная системой частичного обмена воды, обеспечивает автоматическое удаление самой грязной воды при каждом цикле мойки. Этот механизм обеспечивает непрерывное обновление используемой воды, гарантируя, что каждая фаза процесса мойки выполняется чистой водой. Результатом является оптимальная производительность мытья посуды с выдающейся эффективностью и безупречным уровнем гигиены.

Система плавного пуска

Эффективное управление моечным насосом для защиты стеклянной посуды

Функция Soft-Start запускает цикл мойки плавно и постепенно увеличивая давление воды. Эта система была разработана для обеспечения оптимальной защиты самых хрупких предметов, таких как хрустальные бокалы, значительно снижая риск сколов или повреждений. В то же время она обеспечивает превосходную эффективность очистки, сочетая эффективность и безопасность в каждом цикле мойки.

Подъемник капота

Непревзойденный комфорт благодаря запатентованной подъемной системе

Новая эргономичная ручка в сочетании с запатентованной подъемной системой минимизирует усилие, необходимое для открытия и закрытия капота, ограничивая его всего 2,5 кг. Эта система обеспечивает исключительно плавную и легкую работу, помогая защитить здоровье и благополучие оператора даже при длительном использовании.

Евроноормы

Совместимость с лотками EN 600x400 мм

Машины для мытья лотков 500x500 отличаются универсальностью и позволяют мыть до 6 лотков евростандарта размером 600x400 мм. Эти характеристики делают продукцию чрезвычайно полезной для широкого спектра деятельности, например, для пиццерий, пекарен, бистро, общественного питания, ресторанов и кафе.