SPH615S

Tipologia	Lavastoviglie a capote
Stoviglie	Piatti e tazze; Bicchieri; Posate; Teglie EN 600x400; Teglie GN1/1
Dimensioni cesto	600x500 e 500x500 mm
Pannello comandi	Elettronico
Pompa di scarico di serie con rinnovo parziale dell'acqua in vasca	Sì
Pompa di risciacquo	HTR system
Tipologia boiler	Boiler atmosferico
Pompa di lavaggio	Standard
Collegamento elettrico di default	400 V 3N~ / 16 A / 9,7 kW / 50 Hz
Dimensioni del prodotto (LxPxH)	734x750x1523 mm



Destinazione

Settori	Hotel, Ristoranti / Catering, Panetterie / Pasticcerie, Industria alimentari, Ospedali / Case di riposo, Grande distribuzione organizzata, Ristorazione collettiva, Ristorazione commerciale , Macellerie / Gastronomie

Estetica

Colore digit display		**Serie**	Easyline

Caratteristiche Tecniche

Capacità teglie	7 x GN1/1; 6 x EN 600x400
Opzione lavaggio teglie	Sì
Consumo di acqua per ciclo	3,2 l
Temperatura di lavaggio (min-max)	58 °C
Temperatura di risciacquo (min-max)	71 °C - 87 °C
Temperatura min. acqua di alimentazione	5°C
Consumo minimo di acqua per ciclo	3,2 l
Temperatura max acqua di alimentazione	60°C
Durezza max acqua di alimentazione	60°f - 34°dH
Pressione acqua di alimentazione	100-1000 kPa (min-max)
Portata detergente	1,5 l/h
Portata brillantante	0,4 l/h
Luce utile di lavaggio	470 mm
Altezza max. a cappa aperta	2138 mm

Programmi

Programmi	6 programmi automatici; 1 programma completamente personalizzabile; Programmi automatici di autopulizia
Opzioni programmi	Extra risciacquo, Ciclo acqua pulita
Tabelle programmi	Easyline capote
Produttività max oraria - Cesti	60
Produttività max oraria - Piatti	1320
Produttività max oraria - Bicchieri	3360

Collegamento Elettrico

Potenza resistenza vasca	2200 W	**Convertibile in**	230 V~ / 16 A / 3,7 kW / 50 Hz; 230 V~ / 26 A / 9,7 kW / 50 Hz ; 230 V~ / 30 A / 6,7 kW / 50 Hz
Potenza resistenza boiler	9000 W		
Potenza pompa lavaggio	700 W	**Collegamento equipotenziale**	Sì
Potenza installata di default	9700 W	**Spina**	No

Interfaccia

Display	8 digit	**Indicatore mancanza detergente**	Sì
Indicatore On/Off	Sì	**Indicatore avanzamento programma**	Sì
Indicatore esaurimento sale	Sì	**Indicatore di fine ciclo**	Sì
Indicatore mancanza brillantante	Sì	**Diagnostica manuale**	Sì

Costruzione

Vasca	Completamente stampata	**Filtro**	Sistema di filtraggio a 5 stadi
Costruzione	Cappotta a doppia parete	**Capacità vasca**	22 l
Materiale vasca	Acciaio AISI 304	**Capacità boiler**	10 l
Pannello posteriore	Preverniciato	**Classe di protezione**	IPX4
Sistema di lavaggio superiore	Un irroratore lavaggio e uno risciacquo sdoppiato in acciaio	**Piedini regolabili**	Sì
		Altezza massima dello scarico da terra	1000 mm
Sistema di lavaggio inferiore	Un irroratore lavaggio e uno risciacquo sdoppiato in acciaio	**Lunghezza cavo di alimentazione**	180 cm
Filtro vasca	Acciaio		
Sistema di sollevamento cappa	Manuale		

Dotazione accessori Inclusi

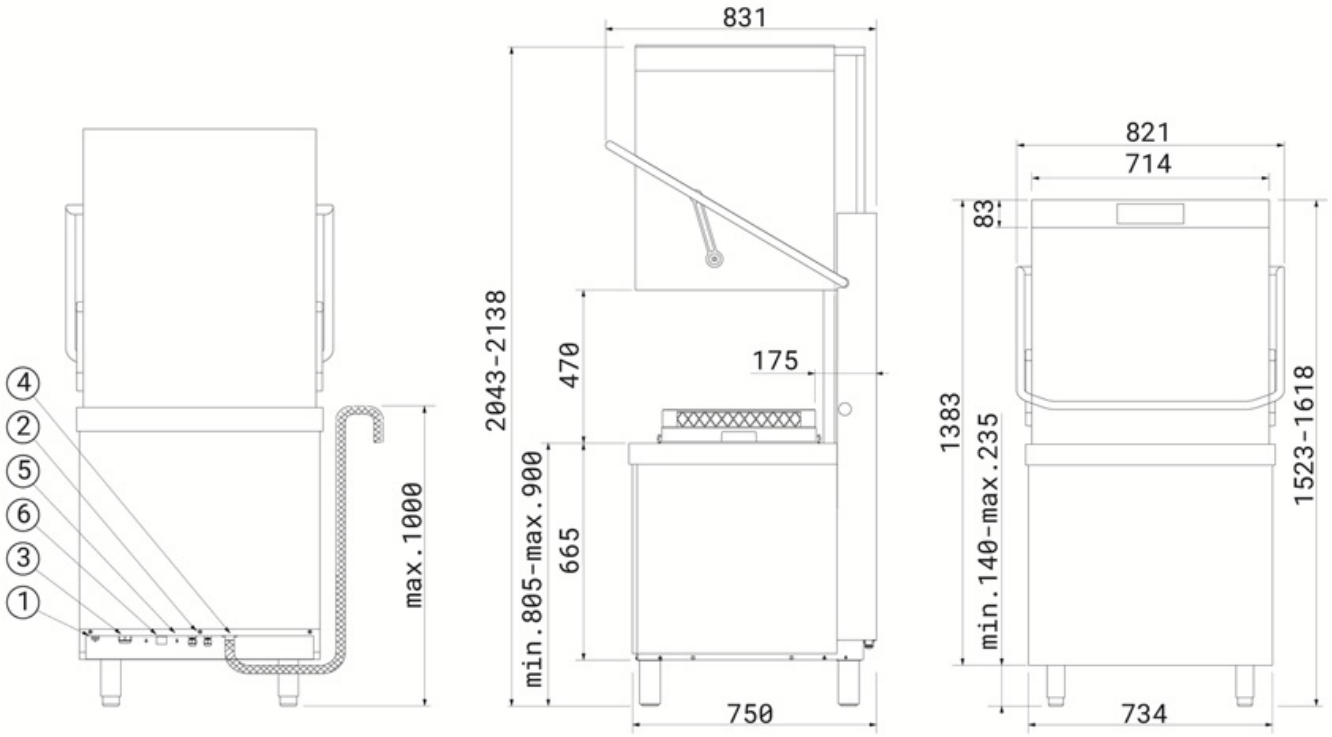
Cesto piatti	1x PB60D01	**Tubo di carico**	Sì - 2 m
Cestello porta posate	1x PHOOS03	**Tubo di scarico**	Sì - 2m
Cesto universale	1x PB60G01		

Dotazioni

Dosatore detergente peristaltico	a regolazione elettronica	**Partenza automatica giornaliera programmata**	Si, default OFF
Dosatore brillantante peristaltico	a regolazione elettronica	**Conta cicli**	Sì
Collegamento sonde di livello prodotti chimici	Si, con kit opzionale KITSONLIV	**Break tank**	Sì
Addolcitore integrato	Sì	**Diametro tubo di carico**	DN15 - ½"
Thermostop boiler	Sì - default	**Diametro tubo di scarico**	DN20-G 3/4"
Thermostop vasca	Sì	**Lunghezza tubo detergente (rosso)**	2,2 m
Sistema Soft Start	Sì	**Lunghezza tubo brillantante (blu)**	2,2 m
Sistema stand-by	Sì		

Informazioni Logistiche

Codice EAN	8017709337896	**Peso netto**	134,000 kg
Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH)	770x900x1700 mm	**Peso lordo**	153,000 kg



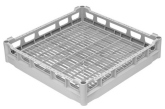
1	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
2	TUBI POMPE PERISTALTICHE - PERISTALTIC HOSES
3	CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA - ELECTRICITY SUPPLY CABLE
4	TUBO DI SCARICO - DRAIN HOSE
5	ENTRATA CAVO DI ALIMENTAZIONE DOSATORE ESTERNO - EXTERNAL DISPENSER POWER CABLE ENTRY POINT
6	TUBO DI CARICO - FILLER HOSE

Accessori Compatibili



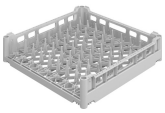
KITSONLIV

Kit sonde livello



PB50G01

Cesto in polipropilene, universale con fondo piano, altezza interna 73 mm, dim. (LxPxH) 500x500x100 mm



PB50T01

Cesto in polipropilene per 8 teglie GN 1/1 h 40 mm per modelli lavateglie e capote. Distanza tra le file verticali 68 mm e tra le file orizzontali 54 mm, dim. (LxPxH) 500x500x105 mm



PB60G01

Cesto in polipropilene, universale con fondo piano, dim. (LxPxH) 600x500x115 mm



PHOOGR5

Inserto portabicchieri inclinato posizionabile su cesto PB50G02 500x500 mm in 4 unità da 5 bicchieri (prima fila Ø max 110 mm, file 2-4 Ø max 95 mm) o in 5 unità da 5 bicchieri (prima fila Ø max 95 mm, file 2-5 Ø max 75 mm)



PHOOS03

Portaposate a 8 scomparti in polipropilene



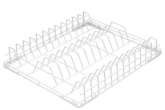
WB50D01

Cesto in filo per 18 piatti Ø250 mm max o vassoi h 370 mm, dim. (LxPxH) 500X500x92 mm



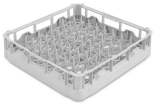
WB50G02

Cesto in filo per 25 calici Ø90 mm max, con fondo inclinato, dim. (LxPxH) 500x500x170 mm



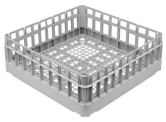
WB60D01

Cesto in filo per 24 piatti Ø260 mm max, dim. (LxP) 600x500 mm



PB50D01

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



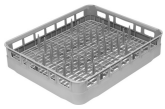
PB50G02

Cesto in polipropilene, universale con fondo piano, altezza interna 150 mm, dim. (LxPxH) 500x500x170 mm



PB60D01

Cesto in polipropilene, per 22 piatti Ø290 mm max, dim. (LxPxH) 600x500x115 mm



PB60T02

Cesto per 10 teglie GN1/1 o 12 vassoi larghezza 470 mm max, distanza tra le file 45 mm, dim. (LxPxH) 600x500x100 mm



PHOOS01

Portaposate singolo in polipropilene



PHOOS04

Portaposate a 4 scomparti in polipropilene



WB50G01

Cesto in filo, universale con fondo piano, altezza interna 120 mm, dim. (LxPxH) 500x500x130 mm



WB50G04

Cesto in filo per 12 calici Ø110 mm max o 9 calici Ø135 mm max, con fondo inclinato, dim. (LxPxH) 500x500x165 mm



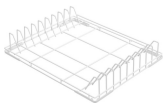
WB60D02

Cesto in filo per 24 piatti pizza Ø320 mm max



WB60G01

Cesto in filo, universale con fondo piano, altezza interna 110 mm, dim. (LxPxH) 600x500x120 mm



WB60T03

Cesto in filo per 9 teglie EN 600x400 mm, dim. (LxP) 600x500 mm



WH00S01

Inserto in filo per 17 piattini, larghezza 100 mm, per cesti con fondo piano 500x500 e 600x500 mm



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 mm



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



WTC5L

Kit di chiusura laterale sinistra per Capote



WTC5R

Kit di chiusura laterale destra per Capote



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

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.

Sistema Soft-start

Gestione efficace della pompa di lavaggio per la protezione dei tuoi cristalli

La funzione Soft-Start avvia il ciclo di lavaggio in modo delicato e graduale, aumentando progressivamente la pressione dell'acqua. Questo sistema è stato progettato per proteggere al meglio le stoviglie più fragili, come i bicchieri in cristallo, riducendo significativamente il rischio di scheggiature o danni. Allo stesso tempo, assicura prestazioni di pulizia eccellenti, coniugando efficacia e sicurezza in ogni ciclo di lavaggio.

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.

Euronorm

Compatibilità con teglie EN 600x400 mm

Questi modelli offrono una grande versatilità grazie alla possibilità di lavare fino a 6 teglie Euronorm 600x400 mm. Queste caratteristiche rendono i prodotti estremamente utili per una vasta gamma di attività, come pizzerie, panetterie, bistrò, catering, ristoranti e caffè.