

SPH615SH

Famille	Lave-vaisselle
Subfamily	Hoodtype
Type	Lave-vaisselle capot
Crockery	Crockery; Glasses; Cutlery; EN 600x400 trays; GN1/1 trays
Double basket	No
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	400 V 3N~ / 16 A / 9,7 kW / 50 Hz
Dimensions	734x750x1523 mm



Distribution

Industries	Hôtels; Ristoranti / Catering; Bakeries / Pastry shops; Butcher shops / Delicatessens; Food Industries; Catering; Care facilities ; Commercial food services; Grocery shops / Food retail
------------	---

Esthétique

Couleur des LED	Vert	Série	Easyline
-----------------	------	-------	----------

Technologie

Nombre de plateaux	7 x GN 1/1 (530 x 325 mm); 6 x EN 1/1 (600 x 400 mm)	Température d'entrée maximale	20°C
Option de lavage des paniers	Oui	Dureté maxi de l'eau d'alimentation	12°F - 7°dH
Consommation d'eau par cycle	3,2 l	Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut	100-1000 kPa
Température de lavage (min-max)	58 °C	Chargement du détergent	1,5 l/h
Rinse temperature (min-max)	71 °C - 87 °C	Chargement du produit de rinçage	0,4 l/h
Température de rinçage à froid	No	Hauteur utile de chargement	470 mm

Alimentation d'eau avec 5°C
raccordement électrique
par défaut
consommation minimale 3,2 l
d'eau par cycle

Hauteur max avec capot 2138 mm
ouvert

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	1320
Productivité maxi verres/heure	3360

Raccordement électrique

Puissance de l'élément chauffant de la cuve	2200 W	Puissance installée par défaut	9700 W
Puissance de l'élément chauffant du boiler	9000 W	Convertible en	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
Puissance de la pompe de lavage	700 W	Type de prise	Non

Interface

Afficheur	8 chiffres	Indicateur absence détergent	Oui
Indicateur On-off	Oui	Indicateur avancement programme	Oui
Indicateur absence sel	Oui	Indicateur fin de cycle	Oui
Indicateur absence produit de rinçage	Oui	Diagnostic manuel	Oui

Construction

Cuve	Emboutie	Filtre	Système de filtrage à 5 étapes
Construction	capot à double paroi	Volume cuve	22 l
Matériau de la cuve	Inox AISI 304	Volume chaudière	10 l
Panneau arrière	Inox	Boiler type	Artmosferic boiler
Système de lavage supérieur	Un bras de lavage et un bras de rinçage séparé, acier inoxydable	Niveau de bruit	Lpa 59,9 dBA
Système de lavage inférieur	Un bras de lavage et un bras de rinçage séparé, en acier inoxydable.	Classe de protection	IPX4
Filtre cuve	Inox	Pieds réglables	Oui
Système de lavage de hotte	Manuel	Hauteur maxi de vidage du sol	1000 mm

Accessoires inclus

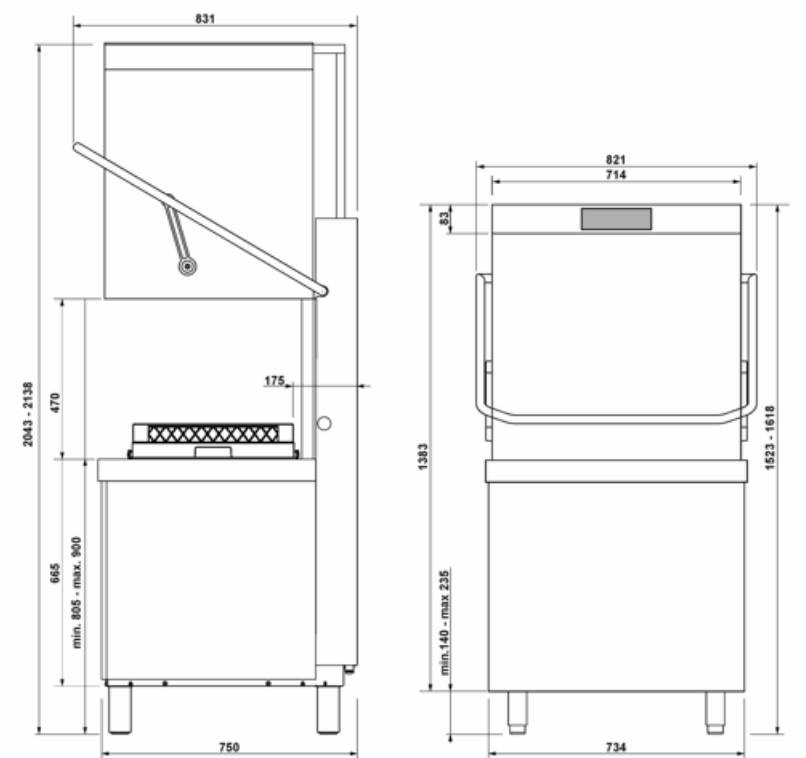
Panier pour assiettes	1x PB60D01	Tuyau de chargement	Oui - 2 m
Panier à couverts	1x PHOOS03	Tuyau de vidage	Oui - 2 m
Paniers universels	1x PB60G01		

Equipement

Pompe d'évacuation	Oui	Système de veille	Oui
Distributeur de détergent péristaltique	Oui, à réglage électronique	Option de mise en marche automatique quotidienne	Oui, OFF par défaut
Distributeur péristaltique de produit de rinçage	Oui, à réglage électronique	Compteur de cycles	Oui
Connexion sondes de niveau pour produits chimiques	Oui, en option KITSONLIV	Break tank	Oui
Gestion dosage produits chimiques par défaut	gr/lt	Renouvellement partiel automatique de l'eau dans la cuve - pompe de vidange de série	Oui
Adoucisseur intégré	Oui	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

Informations logistiques

Code EAN	8017709342654	Poids net	149,000 kg
Packed product dimensions (WxDxH)	1700x770x900 mm	Poids brut	166,000 kg



Accessoires Compatibles



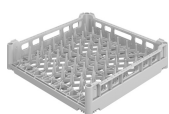
KITSONLIV

Kit sondes pour niveau de produits, 2 sondes par boîte



PB50G01

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



PB50T01

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



PB60G01

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



PHOOS01

Panier simple pour couverts en polypropylène



PHOOS04

4 compartments polypropylene basket for cutlery



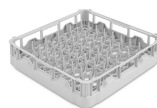
WB50G01

Panier universel avec fond plat à maille large, dim. 500x500mm



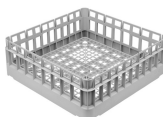
WB50G04

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



PB50D01

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



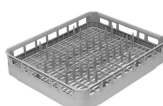
PB50G02

Panier universel en polypropylène, dim. 500x500mm



PB60D01

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



PB60T02

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



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



WB60D01

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

WB60D02



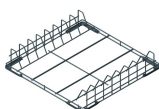
Panier pour 16 assiettes Ø 320mm, dim. 600x500mm

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



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.

Adoucisseur d'eau intégré

Traitement de l'eau efficace pour des verres toujours étincelants

L'adoucisseur d'eau intégré à régénération continue assure un traitement de l'eau efficace, améliorant les performances de lavage et préservant la durée de vie de la machine. Le processus de régénération des résines s'effectue pendant le cycle de lavage, sans interruption, permettant un contrôle constant de la dureté de l'eau. Ce système prévient la formation de calcaire, optimise l'efficacité des détergents et garantit des résultats impeccables sur la verrerie et la vaisselle.

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.