

# SPH615SH

<b>Famille</b>	Lave-vaisselle
<b>Subfamily</b>	Hoodtype
<b>Type</b>	Lave-vaiselle capot
<b>Crockery</b>	Crockery; Glasses; Cutlery; EN 600x400 trays; GN1/1 trays
<b>Double basket</b>	No
<b>Dimensions du panier</b>	600x500 et 500x500 mm
<b>Panneau de commandes</b>	Électronique
<b>Pompe de rinçage</b>	HTR system
<b>Pompe de lavage</b>	Standard
<b>SHR - Condenseur de vapeur</b>	Oui
<b>Alimentation électrique par défaut</b>	400 V 3N~ / 16 A / 9,7 kW / 50 Hz
<b>Dimensions</b>	734x750x1523 mm



## Distribution

<b>Industries</b>	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	Easyligne
-----------------	------	-------	-----------

## Technologie

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

<b>Programmes</b>	6 programmes automatiques; 1 programme entièrement paramétrable; Programmes d'auto-nettoyage
<b>Options du programme</b>	Rinçage supplémentaire; Cycle de l'eau propre
<b>Tableau des programmes</b>	machine à capot Easyline
<b>Productivité maxi panier/heure</b>	60
<b>Productivité maxi assiettes/heure</b>	1320
<b>Productivité maxi verres/heure</b>	3360

## Raccordement électrique

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

## Interface

<b>Afficheur</b>	8 chiffres	<b>Indicateur absence détergent</b>	Oui
<b>Indicateur On-off</b>	Oui	<b>Indicateur avancement programme</b>	Oui
<b>Indicateur absence sel</b>	Oui	<b>Indicateur fin de cycle</b>	Oui
<b>Indicateur absence produit de rinçage</b>	Oui	<b>Diagnostique manuel</b>	Oui

## Construction

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

## Accessoires inclus

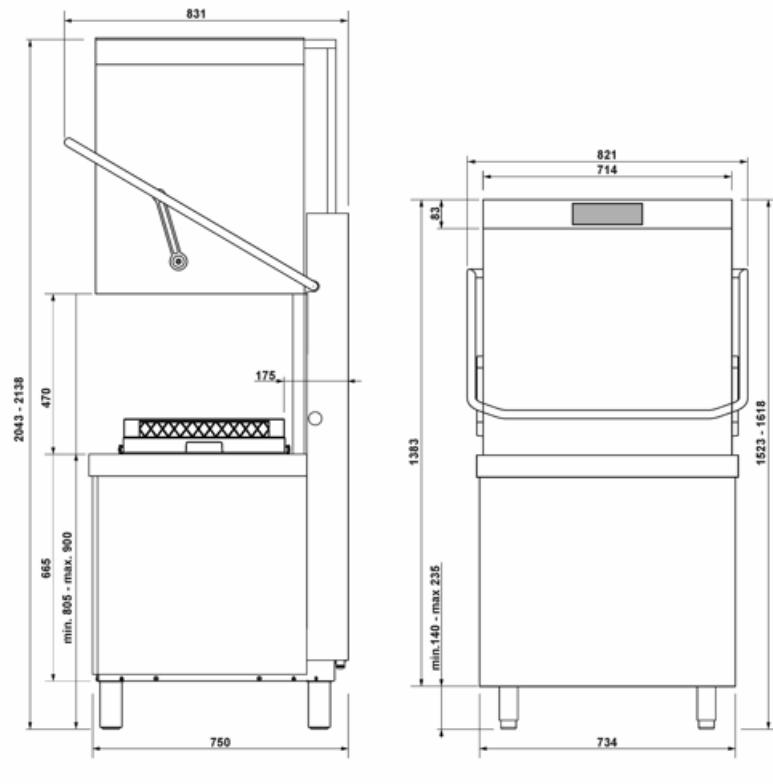
<b>Panier pour assiettes</b>	1x PB60D01	<b>Tuyau de chargement</b>	Oui - 2 m
<b>Panier à couverts</b>	1x PHOOS03	<b>Tuyau de vidage</b>	Oui - 2 m
<b>Paniers universels</b>	1x PB60G01		

## Equipement

<b>Pompe d'évacuation</b>	Oui	<b>Système de veille</b>	Oui
<b>Distributeur de détergent péristaltique</b>	Oui, à réglage électronique	<b>Option de mise en marche automatique quotidienne</b>	Oui, OFF par défaut
<b>Distributeur péristaltique de produit de rinçage</b>	Oui, à réglage électronique	<b>Compteur de cycles</b>	Oui
<b>Connexion sondes de niveau pour produits chimiques</b>	Oui, en option KITSONLIV	<b>Break tank</b>	Oui
<b>Gestion dosage produits chimiques par défaut</b>		<b>Renouvellement partiel automatique de l'eau dans la cuve - pompe de vidange de série</b>	Oui
<b>Adoucisseur intégré</b>	Oui	<b>Diamètre tuyau d'alimentation</b>	16 mm
<b>Chaudière avec système Thermostop</b>	Yes - default	<b>Diamètre tuyau d'évacuation</b>	21,5 mm
<b>Système Thermostop de cuve de lavage</b>	Oui	<b>Longueur du tuyau de détergent (rouge)</b>	2,2m
<b>Système de démarrage progressif de la pompe de lavage</b>	Oui	<b>Longueur du tuyau du produit de rinçage (bleu)</b>	2,2m

## Informations logistiques

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



## Accessoires Compatibles

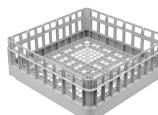
### KITSONLIV

Kit sondes pour niveau de produits, 2 sondes par boîte



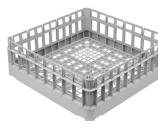
### PB50D01

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



### PB50G01

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



### 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



### PB60D01

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



### 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



### WB50G04

Panier avec fond incliné 3 rangées pour verres à pieds max Ø 135mm, 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

---

 EN	Compatible pour plateau Euronorm	 GN1/1	Compatible avec plateau Gastronorm
 H.T.W.	Système de rinçage à haute température	 F.I. 5	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 troubent 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.