

# SPH615SH

<b>Famille</b>	Lave-vaisselle
<b>Sous-famille</b>	Lave-vaisselle à capot
<b>Type</b>	Lave-vaisselle capot
<b>Types de vaisselle pris en charge</b>	Types de vaisselle pris en charge; Verres; Couverts; Plateaux EN 600 x 400; Bacs GN 1/1
<b>Double basket</b>	No
<b>Dimensions du panier</b>	600x500 et 500x500 mm
<b>Panneau de commandes</b>	Électronique
<b>Standard drain pump with partial water renewal in the wash tank</b>	oui
<b>Pompe de rinçage</b>	HTR system
<b>Boiler type</b>	Atmosferic boiler
<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; Restaurants; Boulangeries / Pâtisseries; Industries alimentaires; Établissements de soins; Épiceries / Vente au détail alimentaire; Service traiteur; Restauration commerciale; Boucheries / Charcuteries
-------------------	---

## Esthétique

<b>Couleur des LED</b>	Vert	<b>Série</b>	Easyline
------------------------	------	--------------	----------

## Technologie

<b>Nombre de plateaux</b>	7 x GN1/1; 6 x EN 600x400	<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>	60°f - 34°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>Chargement du détergent</b>	1,5 l/h
<b>Rinse temperature (min-max)</b>	71 °C - 87 °C		

<b>Température de rinçage à froid</b>	No	<b>Chargement du produit de rinçage</b>	0,4 l/h
<b>Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut</b>	5°C	<b>Hauteur utile de chargement</b>	470 mm
<b>consommation minimale d'eau par cycle</b>	3,2 l	<b>Hauteur max avec capot ouvert</b>	2138 mm

## 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 boiler</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>Diagnostic manuel</b>	oui

## Construction

<b>Cuve Construction</b>	Emboutie capot à double paroi	<b>Filtre</b>	Système de filtrage à 5 étapes
<b>Matériau de la cuve</b>	Inox AISI 304	<b>Volume cuve</b>	22 l
<b>Panneau arrière</b>	Préverni	<b>Volume chaudière</b>	10 l
<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>Hauteur maxi de vidage du sol</b>	1000 mm

Système de lavage de hotte Manuel

## Accessoires inclus

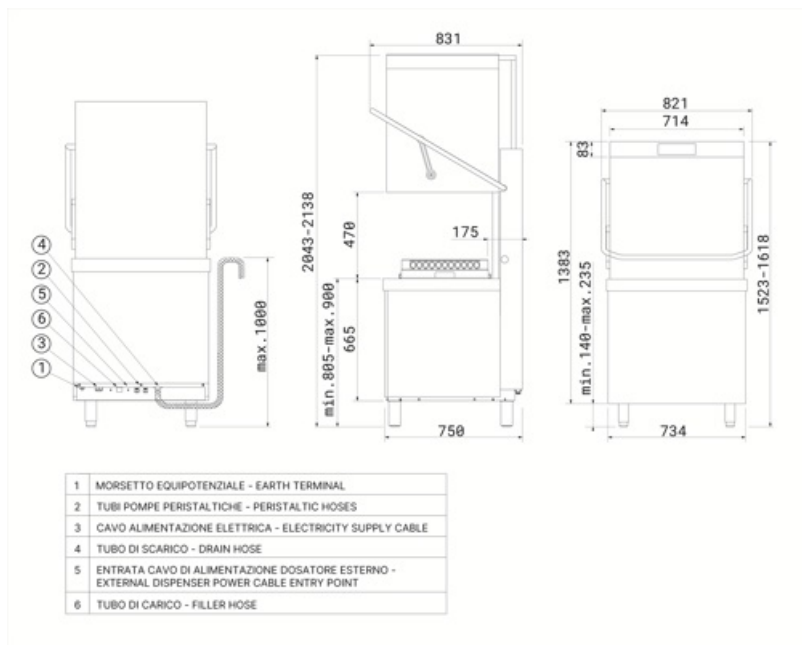
Panier pour assiettes	1x PB60D01	Tuyau de chargement	Oui - 2 m
Panier à couverts	1x PHOOS03	Tuyau de vidage	Oui - 2 m
Paniers universels	1x PB60G01		

## Equipement

Distributeur de détergent péristaltique	Oui, à réglage électronique	Système de veille	oui
Distributeur péristaltique de produit de rinçage	Oui, à réglage électronique	Option de mise en marche automatique quotidienne	Oui, OFF par défaut
Connexion sondes de niveau pour produits chimiques	Oui, en option KITSONLIV	Compteur de cycles	oui
Gestion dosage produits chimiques par défaut	gr/lt	Break tank	oui
Adoucisseur intégré	oui	Diamètre tuyau d'alimentation	DN15 - ½"
Chaudière avec système Thermostop	Yes - default	Diamètre tuyau d'évacuation	DN20-G 3/4"
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)	770x900x1700 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



### PHOGR5

Panier à verres pour lave-verres 500x500 mm



### PHOOS03

Panier simple pour couverts, 8 compartiments, en polypropylène



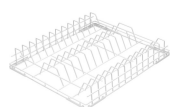
### WB50D01

Panier pour 18 assiettes Ø 315mm, dim. 500x500mm



### WB50G02

Panier avec fond incliné 4 rangées pour verres à pieds max Ø 90mm, dim. 500x500mm



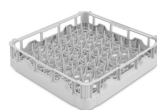
### WB60D01

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



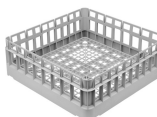
### WB60G01

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



### 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



### PHOOS01

Panier simple pour couverts en polypropylène



### PHOOS04

Panier à couverts en polypropylène à 4 compartiments



### WB50G01

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



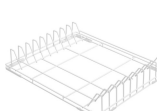
### WB50G04

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



### WB60D02

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



### WB60T03

Panier pour 5 plateaux 600x400mm, dim. 600x500mm



### WH00S01

Support amovible pour 12 soucoupes



### WT51200SHR

Table d'entrée côté droit avec évier et trou de débarrassage, dossier (100 mm) et tablette inférieure, dim. (LxPxH) 1200 x 720 x 821,5 mm



### WT51200SR

table d'entrée côté droit avec évier, dossier (100 mm) et tablette inférieure, dim. (L x P x H) 1200 x 720 x 821,5 mm



### WT51200SHL

Table d'entrée gauche avec évier et trou de débarrassage, dossier 100 mm et tablette inférieure – L x P x H : 1 200 x 720 x 821,5 mm



### WT51200SL

Table d'entrée gauche avec évier, dossier 100 mm et tablette inférieure – L x P x H : 1 200 x 720 x 821,5 mm



### WT5700SR

Table d'entrée droite avec évier, dossier 100 mm et tablette inférieure – L x P x H : 700 x 720 x 821,5 mm



### WTC5L

Kit de fermeture côté gauche pour lave-vaisselle à capot



### WTC5R

Kit de fermeture côté droit pour lave-vaisselle à capot



### WTX51200

Table d'entrée/sortie universelle réversible avec tablette inférieure – L x P x H : 1 200 x 560 x 821,5 mm



### WTX51200L

Table de sortie gauche avec dossier 100 mm et tablette inférieure – L x P x H : 1 200 x 720 x 821,5 mm



### WTX51200R

Table de sortie droite avec dossier 100 mm et tablette inférieure – L x P x H : 1 200 x 720 x 821,5 mm



### WTX5700

Table d'entrée/sortie universelle réversible avec tablette inférieure – L x P x H : 700 x 560 x 821,5 mm



### WTX5700L

Table de sortie gauche avec dossier 100 mm et tablette inférieure – L x P x H : 700 x 720 x 821,5 mm



### WTX5700R

Table de sortie droite avec dossier 100 mm et tablette inférieure – L x P x H : 700 x 720 x 821,5 mm



### WTX6700F

Table universelle réversible avec accouplement frontal et tablette inférieure – L x P x H : 705 x 660 x 821,5 mm

---

## 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, bistros, services traiteur, restaurants et cafés.