SPH615SH



Type	Lave-vaiselle capot
Types de vaisselle pris en charge	Types de vaisselle pris en charge; Verres; Couverts; Plateaux EN 600 × 400; Bacs GN 1/1
Double basket	Panier double universel en polypropylène à fond plat
Dimensions du panier	600x500 et 500x500 mm
Panneau de commandes	Électronique
Pompe de vidange standard avec renouvellement partiel de l'eau dans la cuve de lavage.	oui
Pompe de rinçage	HTR system
Boiler type	Chaudière atmosphérique
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, Restaurants, Boulangeries / Pâtisseries, Industries alimentaires, Établissements de soins, Épiceries / Vente au détail alimentaire, Service traiteur, Restauration commerciale, Boucheries / Charcuteries

Esthétique

Couleur des LED	**Série**	Easyline

Technologie

Nombre de plateaux	7 x GN1/1; 6 x EN 600x400
Option de lavage des paniers	oui
Consommation d'eau par cycle	3,2 l
Température de lavage (min-max)	58 °C
Rinse temperature (min-max)	71 °C - 87 °C
Température de rinçage à froid	No
Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut	5°C
consommation minimale d'eau par cycle	3,2 l
Température d'entrée maximale	20°C
Dureté maxi de l'eau d'alimentation	60°f - 34°dH
Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut	100-1000 kPa
Chargement du détergent	1,5 l/h
Chargement du produit de rinçage	0,4 l/h

Hauteur utile de chargement	470 mm
Hauteur max avec capot ouvert	2138 mm

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	**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 l'élément chauffant du boiler	9000 W	**Potential equalisation**	Yes
Puissance de la pompe de lavage	700 W	**Type de prise**	Non
Puissance installée par défaut	9700 W		

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	**Diagnostique 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	Préverni	**Niveau de bruit**	Lpa 59,9 dBA
Système de lavage supérieur	Un bras de lavage et un bras de rinçage séparé, acier inoxydable	**Classe de protection**	IPX4
Système de lavage inférieur	Un bras de lavage et un bras de rinçage séparé, en acier inoxydable.	**Pieds réglables**	oui
Filtre cuve	Inox	**Hauteur maxi de vidage du sol**	1000 mm
Système de levage de hotte	Manuel	**Power cable length**	180 cm

Accessoires inclus

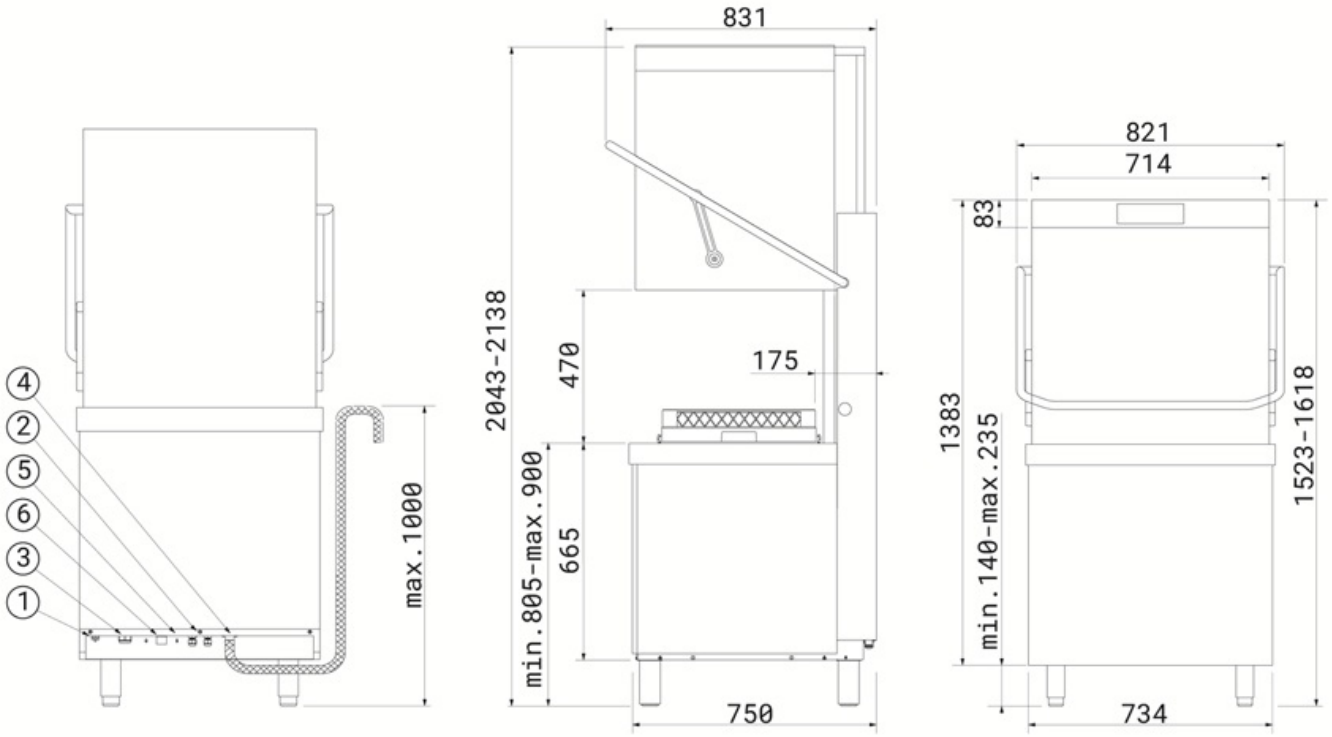
Panier pour assiettes	1x PB60D01	**Tuyau de chargement**	Oui - 2 m
Panier à couverts	1x PHOOS03	**Tuyau de vidage**	Oui - 2 m
Paniers universels	1x PB60G01		

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



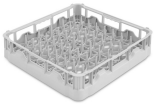
1	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
2	TUBI POMPE PERISTALTICHE - PERISTALTIC HOSES
3	CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA - ELECTRICITY SUPPLY CABLE
4	TUBO DI SCARICO - DRAIN HOSE
5	ENTRATA CAVO DI ALIMENTAZIONE DOSATORE ESTERNO - EXTERNAL DISPENSER POWER CABLE ENTRY POINT
6	TUBO DI CARICO - FILLER HOSE

Accessoires Compatibles



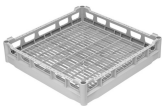
KITSONLIV

Kit sondes pour niveau de produits, 2 sondes par boîte



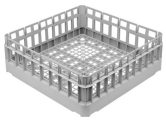
PB50D01

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



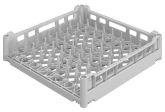
PB50G01

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



PB50G02

Panier universel en polypropylène, dim. 500x500mm



PB50T01

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



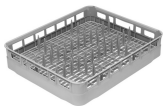
PB60D01

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



PB60G01

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



PB60T02

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



PHOOGR5

Panier à verres pour lave-verres 500x500 mm



PHOOS01

Panier simple pour couverts en polypropylène



PHOOS03

Panier simple pour couverts, 8 compartiments, en polypropylène



PHOOS04

Panier à couverts en polypropylène à 4 compartiments



WB50D01

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



WB50G01

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



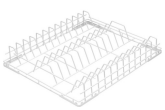
WB50G02

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



WB50G04

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



WB60D01

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



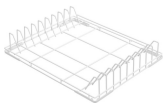
WB60D02

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

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



WT51200SHR

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



WT51200SL

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



WT51200SR

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



WT5700SR

Table d'entrée droite avec évier, dosseret 100 mm et tablette inférieure – L × P × H : 700 × 720 × 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 × P × H : 1 200 × 560 × 821,5 mm



WTX51200L

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



WTX51200R

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



WTX5700

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



WTX5700L

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



WTX5700R

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



WTX6700F

Table universelle réversible avec accouplement frontal et tablette inférieure – L × P × H : 705 × 660 × 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, bistrots, services traiteur, restaurants et cafés.