

# SPH625H

<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>	Écran tactile
<b>Pompe de rinçage</b>	Self-Adaptive HTR+
<b>Pompe de lavage</b>	Variable speed AdaptWash
<b>SHR - Condenseur de vapeur</b>	Oui
<b>Alimentation électrique par défaut</b>	400 V 3N~ / 16 A / 10 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	Blanc	Série	Pura
-----------------	-------	-------	------

## 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>	2,5 l	<b>Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut</b>	100-1000 kPa
<b>Température de lavage (min-max)</b>	60 °C - 70 °C	<b>Changement du détergent</b>	1,5 l/h
<b>Rinse temperature (min- max)</b>	65 °C - 87 °C	<b>Changement 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

**consommation minimale 1,8 l d'eau par cycle**

**Hauteur max avec capot 2040 mm ouvert**

## Programmes

### Programmes

**Options du programme**

**Tableau des programmes**

**Visibilité du programme**

**Productivité maxi panier/heure**

**Productivité maxi assiettes/heure**

**Productivité maxi verres/heure**

10 customizable programs; Programmes d'auto-nettoyage

Rinçage supplémentaire; Cycle de l'eau propre

Machine à capot Pura

Oui

60

1080

2160

## Connectivité



**SmegConnect Pro**  
**Connectivité**

Oui  
Wi-Fi

**PST certificate support period [UK]** 24 months  
**UK PSTI support period end date** 2028-04-09

## Raccordement électrique

**Puissance de l'élément chauffant de la cuve** 2200 W  
**Puissance de l'élément chauffant du boîtier** 7050 W  
**Puissance de la pompe de lavage** 700 W

**Puissance installée par défaut** 10000 W  
**Convertible en** 230 V 3~/27 A / 10 kW / 50 Hz; 230 V~/16 A / 3,6 kW / 50 Hz; 230 V~/31 A / 7,1 kW / 50 Hz

## Interface

**Afficheur** TFT  
**Indicateur On-off** Oui  
**Indicateur absence produit de rinçage** Oui  
**Indicateur absence détergent** Oui

**Indicateur avancement programme** Oui  
**Indicateur fin de cycle** Oui  
**Diagnostique manuel** Oui

## Construction

<b>Cuve</b>	Emboutie	<b>Volume cuve</b>	22 l
<b>Construction</b>	capot à double paroi	<b>Volume chaudière</b>	10 l
<b>Matériau de la cuve</b>	Inox AISI 304	<b>Boiler type</b>	Artmosferic boiler
<b>Panneau arrière</b>	Préverni	<b>Niveau de bruit</b>	Lpa 59,9 dBA
		<b>Port USB</b>	Oui
		<b>Classe de protection</b>	IPX4

<b>Système de lavage supérieur</b>	Un bras de lavage et un bras de rinçage séparé, acier inoxydable	<b>Pieds réglables</b>	Oui
<b>Système de lavage inférieur</b>	Un bras de lavage et un bras de rinçage séparé, en acier inoxydable.	<b>Hauteur maxi de vidage du sol</b>	1000 mm
<b>Filtre cuve</b>	Inox		
<b>Filtre</b>	Système de filtrage à 5 étapes		
<b>Capteur de présence du filtre</b>	Oui		

## Accessoires inclus

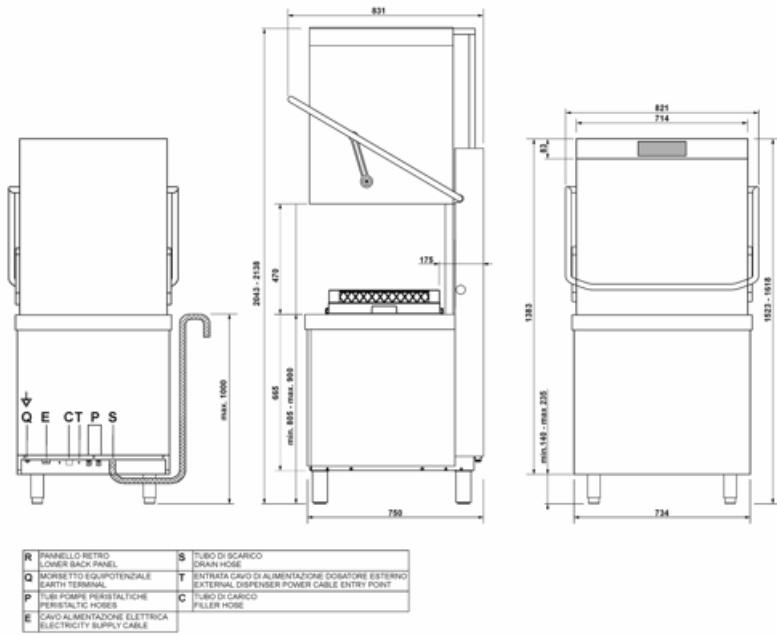
<b>Panier pour assiettes</b>	1x PB60D01	<b>Tuyau de chargement</b>	Oui - 2 m
<b>Panier à couverts</b>	1x PHOOS03	<b>Tuyau de vidage</b>	Oui - 2 m
<b>Paniers universels</b>	1x PB60G01		

## Equipement

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

## Informations logistiques

<b>Code EAN</b>	8017709348991	<b>Poids net</b>	145,000 kg
<b>Packed product dimensions (WxDxH)</b>	1700x770x900 mm	<b>Poids brut</b>	161,000 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



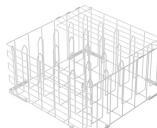
### PHOOS04

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



### WB60D01

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

### 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

### WB50PG5

Panier métallique à fond plat pour 25 verres en plastique, dim. (LxPxH) 500x500x260 mm

### 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

---

	Thermodésinfection A0=30		Thermodésinfection A0=60
	Compatible pour plateau Euronorm		Compatible avec plateau Gastronorm
	Système de rinçage à haute température		Système de filtrage à 5 étapes
	STEAM HEAT RECOVERY SYSTEM		MAX. USABLE HEIGHT 470mm
	Appareil avec connexion réseau Wi-Fi.		Professional appliance with Wi-fi connectivity and remote control via Remote SmegConnectPro App.

---

## 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+

Système de rinçage auto-adaptatif pour une gestion intelligente de l'eau

Le système HTR+ auto-adaptatif surveille et ajuste le volume de rinçage à chaque cycle de lavage. La gestion intelligente du rinçage garantit la quantité parfaite d'eau et de chaleur sur la vaisselle, pour des résultats constants et fiables, cycle après cycle.

### 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.

### 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.

## MyPersonal Wash

10 programmes de lavage prérglés pour une solution complète et prête à l'emploi

Chaque modèle de la gamme PURA propose 10 programmes testés, offrant des solutions prêtes à l'emploi pour tous les besoins de lavage. Grâce à la fonction MyPersonal Wash, il est possible de personnaliser des paramètres tels que la durée, la température, la pression et les options de lavage, afin d'optimiser les cycles pour la vaisselle délicate ou les salissures tenaces. Le résultat : un lavage sur mesure, toujours impeccable.

## Le système AdaptWash

Pression de lavage constamment optimale pour des résultats impeccables à chaque cycle

Le système AdaptWash propose 3 niveaux de pression qui s'ajustent automatiquement en fonction du programme sélectionné, garantissant un nettoyage optimal pour chaque type de charge.

## 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.

## Visibilité des programmes

Affichage de la sélection des programmes pour une gestion simplifiée du lave-vaisselle

Les utilisateurs peuvent sélectionner les programmes à afficher, en masquant ceux qui sont inutiles ou non utilisés. Cette fonctionnalité permet non seulement d'éviter une utilisation inappropriée de l'appareil, mais constitue également une avancée significative vers une personnalisation complète de l'expérience utilisateur.