

SPH625SH

Famille	Lave-vaisselle
Sous-famille	Lave-vaisselle capot
Sous-famille	Hoodtype
Double basket	No
Crockery	Crockery; Glasses; Cutlery; EN 600x400 trays; GN1/1 trays
Dimensions du panier	600x500 et 500x500 mm
Panneau de commandes	Écran tactile
Pompe de rinçage	Self-Adaptive HTR+
Pompe de lavage	Variable speed AdaptWash
SHR - Condenseur de vapeur	Oui
Alimentation électrique par défaut	400 V 3N~ / 16 A / 10 kW / 50 Hz



Distribution

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

Esthétique

Série	Pura	Couleur des LED	Blanc
--------------	------	------------------------	-------

Technologie

Option de lavage des paniers	Oui	Dureté maxi de l'eau d'alimentation	12°f - 7°dH
Nombre de plateaux	7 x GN 1/1 (530 x 325 mm); 6 x EN 1/1 (600 x 400 mm)	Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut	100-1000 kPa
Consommation d'eau par cycle	2,5 l	Chargement du détergent	1,5 l/h
Température de lavage (min-max)	60 °C - 70 °C	Chargement du produit de rinçage	0,4 l/h
Rinse temperature (min-max)	65 °C - 85 °C	Hauteur utile de chargement	470 mm
consommation minimale d'eau par cycle	1,8 l	Hauteur max avec capot ouvert	2040 mm

Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut	5°C	Dimensions	716x835x1523 mm
Température d'entrée maximale	20°C		

Programmes

Programmes	10 customizable programs; Programmes d'auto-nettoyage
Options du programme	Rinçage supplémentaire; Cycle de l'eau propre
Tableau des programmes	Machine à capot Pura
Visibilité du programme	Oui
Productivité maxi panier/heure	45
Productivité maxi assiettes/heure	990
Productivité maxi verres/heure	2520

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 installée par défaut	10000 W
Puissance de l'élément chauffant du boiler	7050 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
Puissance de la pompe de lavage	700 W		

Interface

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

Construction

Cuve Construction	Emboutie capot à double paroi	Capteur de présence du filtre	Oui
Matériau de la cuve	Inox AISI 304	Volume cuve	22 l

Panneau arrière	Préverni	Volume chaudière	10 l
Système de lavage supérieur	Un bras de lavage et un bras de rinçage séparé, acier inoxydable	Boiler type	Artmosferic boiler
Système de lavage inférieur	Un bras de lavage et un bras de rinçage séparé, en acier inoxydable.	Niveau de bruit	Lpa 59,9 dBA
Filtre cuve	Inox	Port USB	Oui
Système de levage de hotte	Manuel	Classe de protection	IPX4
Filtre	Système de filtrage à 5 étapes	Pieds réglables	Oui
		Hauteur maxi de vidage du sol	1000 mm

Accessoires inclus

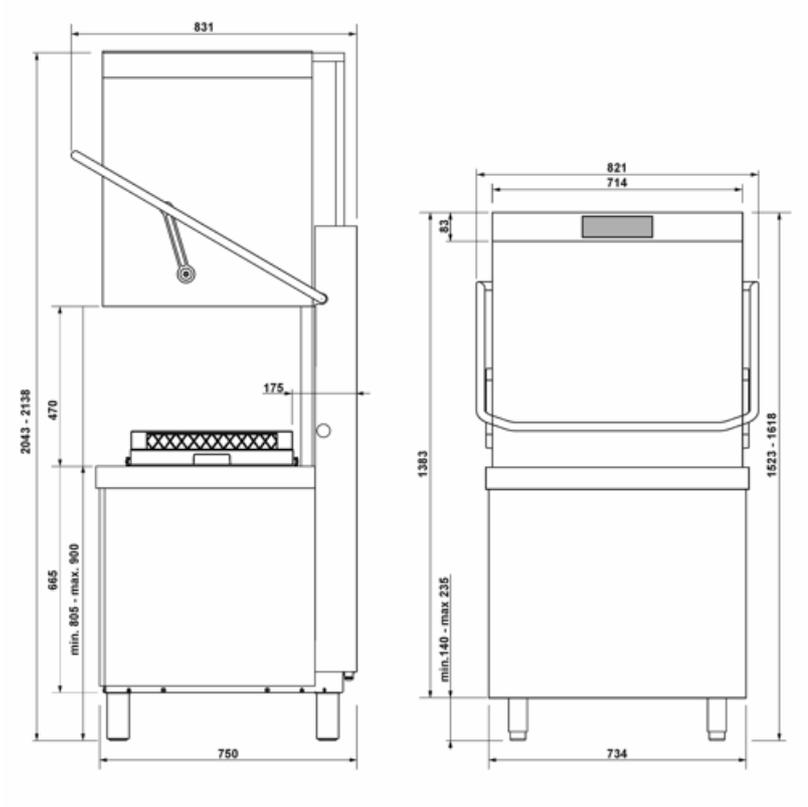
Panier pour assiettes	1x PB60D01	Tuyau de chargement	Oui - 2 m
Panier à couverts	1x PHOOS03	Tuyau de vidage	Oui - 2 m
Paniers universels	1x PB60G01		

Equipement

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

Informations logistiques

Largeur du produit emballé	770 mm	Dimensions du produit emballé (mm)	1700X770X900
Profondeur du produit emballé	900 mm	Poids net	147,000 kg
Hauteur du produit emballé	1700 mm	Poids brut	164,000



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



PHOOS03

Panier simple pour couverts, 8 compartiments, en polypropylène



WB50G01

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



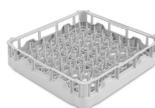
WB50G04

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



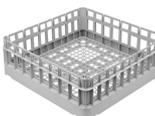
WB60D01

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



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



PHOOS02

Panier simple pour couverts, 6 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

WH00S01



Support amovible pour 12 soucoupes

WB60T03



Panier pour 5 plateaux 600x400mm, dim. 600x500mm

Symbols glossary

	Thermodésinfection A0=30		Thermodésinfection A0=60
	Compatible pour plateau Euronorm		Compatible avec plateau Gastronorm
	Appareil avec connexion réseau Wi-Fi.		Système de rinçage à haute température
	STEAM HEAT RECOVERY SYSTEM		MAX. USABLE HEIGHT 470mm
	Système de filtrage à 5 étapes		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 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+

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 pré-réglés 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.

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.

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.