

UG405D

Famille	Lave-vaisselle
Sous-famille	Undercounter glasswashers
Dimensions du panier	400x400 mm
Rinse pump	HTR system



Accessoires inclus

Panier à couverts	1x PHOOS01	Tuyau de chargement	Oui - 1,5m
Paniers universels	2x PB40G01	Tuyau de vidage	Oui - 2 m

Distribution

Utilisateurs potentiels Bars/Cafés

Programmes

Caractéristiques du programme	85°C / 60°C - 2 min 30 sec; 85°C / 60°C - 4 min; 85°C / 60°C - 1 min 30 sec
Productivité maxi panier/heure	40

Interface

Nombre de touches	5	Diagnostique manuel	Oui
Indicateur On-off	Oui		

Construction

Cuve	Avec base imprimée	Glissières pour paniers	Embouties
Construction	Simple parois	Filtre	Système de filtrage à 5 étapes
Matériau de la cuve	Inox AISI 304	Volume cuve	8 l
Panneau arrière	Galvanisé	Volume chaudière	4 l
Filtre cuve	Plastique		

Joint de porte	En haut uniquement	Classe de protection	IPX4
		Hauteur maxi de vidage du sol	600 mm

Technologie

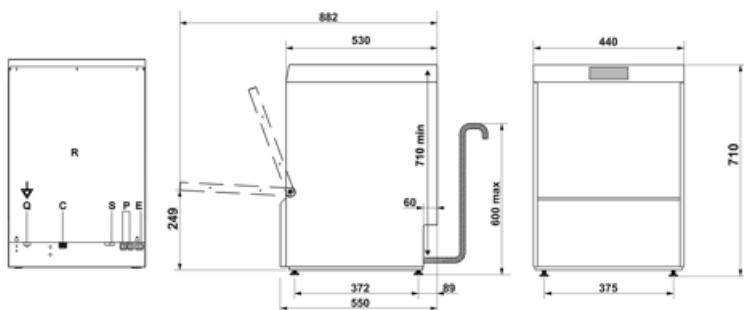
Tank heating element power	2000 W	Dureté maxi de l'eau d'alimentation	12°f - 7°dH
Boiler heating element power	4300 W	Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut	Froide 15°C
Washing pump power	290 W	Changement du détergent	1,5 l/h
Puissance installée par défaut	4600 W	Changement du produit de rinçage	0,4 l/h
Consommation d'eau par cycle	2,3 l	Hauteur utile de chargement	330 mm
Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut	Froide 15°C	Profondeur maxi avec la porte ouverte	882 mm
Température maxi de l'eau d'alimentation	60°C	Dimensions	440x530x710 mm

Raccordement électrique

Alimentation électrique par défaut	400 V 3N~ / 10 A / 4,6 kW /50 Hz	Convertible en	230 V~ / 11 A / 2,45 kW / 50 Hz; 230 V~ / 10 A / 2,3 kW / 50 Hz; 230 V~ / 14 A / 3,2 kW / 50 Hz; 230 V~ / 21 A / 4,6 kW / 50 Hz
-------------------------------------------	----------------------------------	-----------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Equipement

Doseur de détergent avec pompe péristaltique	Oui, à réglage électronique	Break tank Renouvellement partiel automatique de l'eau dans la cuve - pompe de vidange de série	Oui
Doseur de produit de rinçage avec pompe péristaltique	Oui, à réglage électronique	Diamètre tuyau d'alimentation	16 mm
Gestion dosage produits chimiques par défaut	gr/lt	Diamètre tuyau d'évacuation	21,5 mm
Boiler thermostop	Yes - default	Longueur du tuyau de détergent (rouge)	2,2m
Soft Start	Oui	Longueur du tuyau du produit de rinçage (bleu)	2,2m
Départ automatique	Oui, OFF par défaut		
Compteur de cycles	Oui		



O	MORSETTO EQUIPOTENZIALE EARTH TERMINAL
E	CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA POWER CABLE
C	TUBO DI CARICO FILLER HOSE
P	TUBI POMPE PERISTALTICHE PERISTALTIC HOSES
T	ENTRATA CAVO DI ALIMENTAZIONE DOSATORE ESTERNO EXTERNAL DISPENSER POWER CABLE ENTRY POINT
S	TUBO DI SCARICO DRAIN HOSE
R	PANNELLO RETRO LOWER BACK PANEL

Accessoires Compatibles

KITRB40G01

Kit de 2 paniers et adaptateur pour panier rond



PHOOS02

Panier simple pour couverts, 6 compartiments, en polypropylène



WH00S01

Support amovible pour 12 soucoupes



PHOOS01

Panier simple pour couverts en polypropylène



RB40A3

Adaptateur pour panier rond, pour Ecoline

WS4

Support pour lave-verres Dim. (LxPxH) 500x500x490mm

Symbols glossary



Système de rinçage à haute température



Système de filtrage à 5 étapes



Hauteur maximale utilisable 330mm

Benefit (TT)

5-stage system

Deep cleaning and spotless washes with the patented filtration system

The innovative Smeg filtration system consists of 5 stages to completely eliminate all impurities: the 1st stage captures larger food residues; in the 2nd and 3rd stages, finer particles are captured at this filtration stage; the 4th stage features a pre-filtration grid to prevent debris from entering the tank and clouding the water. Finally, the last stage is designed to further protect the washing and draining pumps from any debris that may accidentally enter the tank during filter cleaning.

The presence sensor filter alerts if the filtration system is out of position, ensuring safe washes every time.

HTR System

Consistent temperatures and pressures for uniform and effective dishwashing

Thanks to the HTR system (High Temperature Rinse) and the presence of the atmospheric boiler combined with the Thermostop, the cold inlet water does not enter the boiler during rinsing, ensuring a constant temperature of 85°C. The HTR system keeps the water hot for deep sanitisation and quick drying, ensuring constant pressure for uniform and effective cleaning.

Door

Split and balanced doors for maximum ergonomics

The split and balanced doors have been designed with the aim of optimising ergonomics during tool loading and unloading operations. Their design allows for easier use, minimising the physical effort required from the operator. This helps improve work efficiency while also ensuring greater comfort and safety in the working environment.

Soft-start system

Effective management of the washing pump to protect your glassware

The Soft-Start function initiates the wash cycle gently and gradually, progressively increasing the water pressure. This system has been designed to provide optimal protection for the most fragile items, such as crystal glasses, significantly reducing the risk of chipping or damage. At the same time, it ensures excellent cleaning performance, combining efficiency and safety in every wash cycle.