

UW5757DPS

Famille Lave-vaisselle Subfamily Utensil washer Type Lave-batteries

Crockery Crockery; Cutlery; EN 600x400 trays;

GN1/1 trays; Utensils

Double basket

Dimensions du panier 570x570 mm Pompe de rinçage HTR system Pompe de lavage Standard

Alimentation électrique par 400 V 3N~ / 22,7 A / 9,0 kW / 50 Hz

Dimensions 685x750x1710 mm



Distribution

défaut

Hôtels; Ristoranti / Industries

> Catering; Bakeries / Pastry shops; Butcher shops / Delicatessens; Food Industries; Catering; Care facilities; Commercial food services; Grocery shops /

Food retail

Esthétique

Couleur des LED Rouge

Technologie

Option de lavage des Chargement du 1.5 l/h Oui détergent

paniers

Consommation d'eau 5 I par cycle

Température de lavage 60 °C (min-max)

Rinse temperature (min- 78°C

max)

Alimentation d'eau avec 8°C

raccordement électrique

par défaut sans panier

Température d'entrée 60°C

maximale

SMEG SPA 29/11/2025

Chargement du produit

Hauteur porte ouverte

Profondeur maxi avec la 1110 mm

Hauteur maxi de lavage 650 mm

de rinçage

chargement

porte ouverte

Hauteur utile de

0,4 l/h

650 mm

1985 mm



Dureté maxi de l'eau d'alimentation 12°f - 7°dH

Programmes

Tableau des programmes

Programmes lave-batteries

Productivité maxi panier/heure

Utensil washer

1- 120 sec (92 sec à 60° C - 18 sec à 85° C); 2- 240 sec (212 sec à 60° C - 10 sec égouttement - 18 sec à 85° C); 3- en continu à 60° C - 10 sec égouttement - 18 sec à 85° C

30

Raccordement électrique

Puissance de l'élément chauffant de la cuve

Puissance de l'élément

chauffant du boiler

Puissance de la pompe

de lavage

4500 W

7500 W

Rouge

Puissance installée par

défaut

Convertible en

230 V 3~ / 39.5 A / 9.0 kW /

50 Hz

9000 W

Interface

Afficheur

4 chiffres

3

Nombre de touches

Indicateur On-off

Oui

Construction

Cuve

Construction Matériau de la cuve Panneau arrière

Système de lavage

supérieur

Système de lavage

inférieur

Simple parois Inox AISI 304

Avec base imprimée

Galvanisé

Un bras de lavage et un bras de rinçage séparé,

acier inoxydable

Un bras de lavage à 3 bras et un bras de rinçage

séparé, en acier inoxydable.

separe, en aciei .

Filtre cuve Inox
Glissières pour paniers Soudées

Filtre

Volume cuve

Volume chaudière

Boiler type Niveau de bruit

Classe de protection Pieds réglables

Hauteur maxi de vidage 800 mm

du sol

2-stage filter system

36 I 12 I

Artmosferic boiler

Lpa 51,7 dBA

IPX4 Oui

Accessoires inclus

Panier à couverts Paniers universels 1 x WH00S02 1x WB5757G01 Tuyau de chargement Tuyau de vidage Oui - 2,5 m Oui - 2 m

Equipement

Pompe d'évacuation

Oui

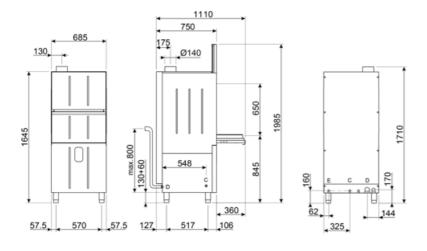


Distributeur de détergent péristaltique
Distributeur Oui, à réglage manuel péristaltique de produit de rinçage
Chaudière avec système Yes - default
Thermostop
Système de démarrage progressif de la pompe de lavage
Break tank Oui

Renouvellement partiel Oui automatique de l'eau dans la cuve - pompe de vidange de série

Diamètre tuyau 16 mm
d'alimentation
Diamètre tuyau 21,5 mm
d'évacuation
Longueur du tuyau de détergent (rouge)
Longueur du tuyau du 2,2m
produit de rinçage

(bleu)



D = SCARICO HY, VIRANGE PY, DRAN HY, ARFLUS HY, DESAGUE PY, CHIR HY
C = CARICAMINTO ACQUA NY GAS, CHARGEMENT EAU NY GAZ, WATER INLET NY GAS, ZUFLUSS NY GAS, CARGA AGUA NY GAS, HASOP BOQIA NY GAS
E = ALLACCAMINTO DELTTRICO, BRANCHEMINT LIEUTRIQUE ELECTRIC CONNECTION, ELECTRICHER, MANCHLUSS, CONDON ELECTRICA, MENTHPHICKOF DOJECTOPEDIA



Accessoires Compatibles



WB5757G01

Panier universel à fond plat, pour lavebatteries Dim. 700x600x305mm



WB5757T01

Panier en acier inox pour 5 plaques, dim. (LxPxH) 570x570x255mm, pour lave-batteries



WB5757T02

Panier en acier inox pour 8 plaques, dim. (LxPxH) 570x570x255mm, pour lavebatteries



WH00B02

Maintien pour poches à douille, pour lave-batteries



WH00S02

Porte ustensiles



Symbols glossary

EN

Compatible pour plateau Euronorm



Compatible avec plateau Gastronorm



Système de rinçage à haute température



Hauteur maximale utilisable 640mm



Benefit (TT)

Interface

Panneau de commande à touches électroniques

Le panneau de commande électronique dispose d'une interface intuitive avec des touches sensitives, permettant de sélectionner facilement l'un des trois programmes de lavage : court, moyen ou intensif. Il comprend également des boutons pour l'alimentation, la sélection et le démarrage du cycle. L'afficheur permet de surveiller en temps réel la température de la cuve et de la chaudière, ainsi que d'accéder aux diagnostics, assurant un contrôle simple et immédiat des principales fonctions.

Système à 2 niveaux

Système de filtration en deux étapes pour garantir des performances de lavage optimales et une pureté maximale de l'eau.

Le système de filtration est entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 304, garantissant une résistance maximale, une grande durabilité et une excellente protection contre la corrosion. Il se compose de deux étapes de filtration : la première comprend une grille qui empêche les résidus de saleté de pénétrer dans la cuve, évitant ainsi le trouble de l'eau ; la seconde protège les pompes de lavage en retenant les débris pouvant accidentellement entrer dans la cuve lors du nettoyage des filtres.

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.

Porte

Portes divisées et équilibrées pour une ergonomie optimale

Les portes divisées et équilibrées ont été conçues dans le but d'optimiser l'ergonomie lors des opérations de chargement et de déchargement des ustensiles. Leur conception facilite l'utilisation, en réduisant au minimum l'effort physique requis de l'opérateur. Cela contribue à améliorer l'efficacité du travail tout en assurant un confort et une sécurité accrus dans l'environnement de travail.

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.