

# **UW60132DPS**

**Famille** Lave-vaisselle Subfamily Utensil washer Type Lave-batteries

Crockery Crockery; Cutlery; EN 600x400 trays;

GN1/1 trays; Utensils

400 V 3N~ / 45 A / 18,6 kW / 50 Hz

Double basket

Dimensions du panier 600x1320 mm Pompe de rinçage HTR system Pompe de lavage Standard

Alimentation électrique par

défaut

**Dimensions** 1450x865x2100 mm



0,4 l/h

### Distribution

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 Chargement du produit 7,5 I

par cycle

Température de lavage 60 °C Hauteur utile de 860 mm

(min-max) chargement

Rinse temperature (min- 78°C 2430 mm Hauteur porte ouverte max) Profondeur maxi avec la 1255 mm

Alimentation d'eau avec 8°C porte ouverte

raccordement électrique Hauteur maxi de lavage 860 mm par défaut

sans panier

de rinçage

Température d'entrée 60°C maximale



Dureté maxi de l'eau d'alimentation

12°f - 7°dH

## **Programmes**

Tableau des programmes **Programmes lave-batteries** 

Productivité maxi panier/heure Productivité maxi assiettes/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); 3en continu à 60°C - 10 sec égouttement - 18 sec à 85°C

## Raccordement électrique

Puissance de l'élément chauffant de la cuve

Puissance de l'élément chauffant du boiler

Puissance de la pompe de lavage

6000 W

12000 W

Puissance installée par

défaut

Convertible en

18600 W

230 V~ / 78,2 A / 18 kW /

50 Hz

## Interface

**Afficheur** Nombre de touches 4 chiffres

Indicateur On-off

Oui

#### Construction

Cuve

Construction Matériau de la cuve Panneau arrière

Système de lavage supérieur

Système de lavage

inférieur

Deux bras de lavage à 4 bras et deux bras de rinçage séparés, en acier

Deux bras de lavage à 3

rinçage séparés, en acier

bras et deux bras de

Avec base imprimée

Simple parois

Inox AISI 304

Galvanisé

inoxydable.

inoxydable.

Filtre cuve Inox

Soudées Glissières pour paniers

**Filtre** 2-stage filter system

Volume cuve 130 I Volume chaudière 17 I

Boiler type Artmosferic boiler Niveau de bruit Lpa 51,7 dBA

Classe de protection IPX4 Pieds réglables Oui Hauteur maxi de vidage 950 mm

du sol

## Accessoires inclus

Panier à couverts Tuyau de chargement 1 x WH00S02 Oui - 2,5 m

Tuyau de vidage

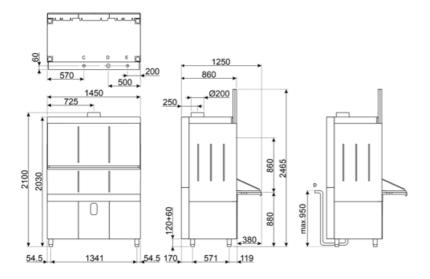
Oui - 2 m



# **Equipement**

Pompe d'évacuation Oui Distributeur de Oui, à réglage manuel détergent péristaltique Distributeur Oui, à réglage manuel péristaltique de produit de rinçage Chaudière avec système Yes - default **Thermostop** Système de démarrage Oui 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 2,2m détergent (rouge) Longueur du tuyau du 2,2m produit de rinçage (bleu)



D - SCARICO 195, VIDANGE 195, DRAN 195, ABFLUSS 195, DESAGÜE 195, CHB 195
C - CARICAMENTO ACQUA 55 GAS, CHARGEMENT EAU 55 GAS, WATER INLET 55 GAS, ZEFLUSS 195 GAS, CARGA AGUA 55 GAS, HASOP BOILD 55 GAS
E - ALLACCIAMENTO LETTERCO, BRANCHEMENT LICENTROLE, ELECTROCONSTCTORS, LERENBEIGH AS ANCELLOS, CONTICONS LICENTROLE, CONTICONS LOS CONTICONS LICENTROLES, CONTICONS LOS CONTICONS.



# **Accessoires Compatibles**

### WB60132G02



Grille base plate, dim. (LxPxH) 1320x600mm, pour lave-batteries



#### WB6070G01

Panier universel avec fond plat, dim. (LxPxH) 700x600x305mm, 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 850mm



## 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.

#### Pompe de lavage

Système de lavage à triple pompe pour éliminer efficacement même les salissures les plus tenaces

Le lave-ustensiles Smeg est équipé d'un système de lavage innovant à triple pompe, conçu pour offrir une puissance élevée et une répartition uniforme du flux d'eau. Cette technologie avancée garantit un nettoyage en profondeur et efficace, éliminant même les résidus de saleté les plus tenaces.