

UW6070D

| | |
|---|--|
| Famille | Lave-vaisselle |
| Subfamily | Utensil washer |
| Type | Lave-batteries |
| Crockery | Crockery; Cutlery; EN 600x400 trays; GN1/1 trays; Utensils |
| Double basket | No |
| Dimensions du panier | 600x700 mm |
| Pompe de rinçage | HTR system |
| Pompe de lavage | Standard |
| Alimentation électrique par défaut | 400 V 3N~ / 31,7 A / 12,7 kW / 50 Hz |
| Dimensions | 800x860x2100 mm |



Distribution

| | |
|-------------------|---|
| Industries | 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 | Rouge |
|------------------------|-------|

Technologie

| | | | |
|---|-------|--|---------|
| Option de lavage des paniers | Oui | Chargement du détergent | 1,5 l/h |
| Consommation d'eau par cycle | 6 l | Chargement du produit de rinçage | 0,4 l/h |
| Température de lavage (min-max) | 60 °C | Hauteur utile de chargement | 860 mm |
| Rinse temperature (min-max) | 78°C | Hauteur porte ouverte | 2465 mm |
| Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut | 8°C | Profondeur maxi avec la porte ouverte | 1255 mm |
| Température d'entrée maximale | 60°C | Hauteur maxi de lavage sans panier | 860 mm |

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); 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 4500 W
Puissance de l'élément chauffant du boiler 9000 W
Puissance de la pompe de lavage Blanc

Puissance installée par défaut 12700 W
Convertible en 230 V 3~ / 55,2 A / 12,7 kW / 50 Hz
Type de prise Non

Interface

Afficheur 4 chiffres
Nombre de touches 3

Indicateur On-off Oui

Construction

Cuve Avec base imprimée
Construction Simple parois
Matériau de la cuve Inox AISI 304
Panneau arrière Galvanisé
Système de lavage supérieur Un bras de lavage à 3 bras et un bras de rinçage divisé, en acier inoxydable
Système de lavage inférieur Un bras de lavage à 4 bras et un bras de rinçage séparé, en acier inoxydable.; Un seul bras de lavage et de rinçage latéral, en acier inoxydable.
Filtre cuve Inox
Glissières pour paniers Soudées

Filtre 2-stage filter system
Volume cuve 70 l
Volume chaudière 17 l
Boiler type Artmosferic boiler
Niveau de bruit Lpa 51,7 dBA
Classe de protection IPX4
Pieds réglables Oui
Hauteur maxi de vidage du sol 950 mm

Accessoires inclus

Panier à couverts 1 x WH00S02
Paniers universels 1x WB6070G01

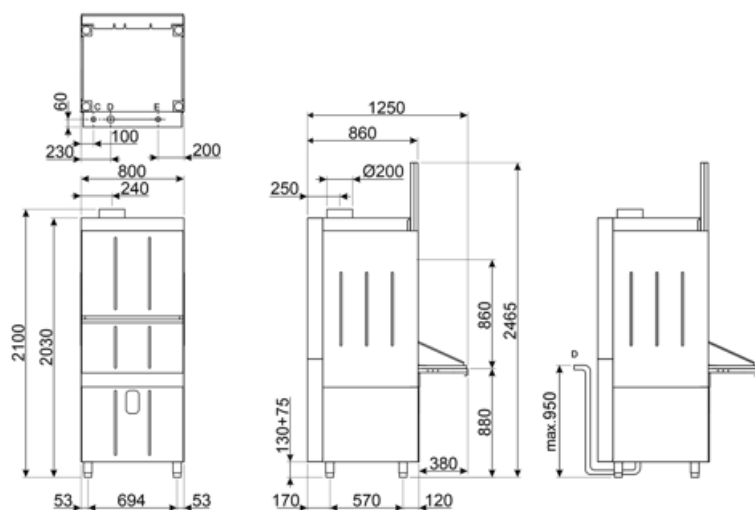
Tuyau de chargement Oui - 2,5 m
Tuyau de vidage Oui - 2 m

Equipement

| | | | |
|---|-----------------------|--|---------|
| Distributeur de détergent péristaltique | Oui, à réglage manuel | Diamètre tuyau d'alimentation | 16 mm |
| Distributeur péristaltique de produit de rinçage | Oui, à réglage manuel | Diamètre tuyau d'évacuation | 21,5 mm |
| Chaudière avec système Thermostop | Yes - default | 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 |
| Break tank | Oui | | |

Informations logistiques

| | | | |
|-----------------------------------|------------------|------------|------------|
| Code EAN | 8017709207953 | Poids net | 244,000 kg |
| Packed product dimensions (WxDxH) | 2230x1040x910 mm | Poids brut | 275,000 kg |



D = SCARICO 1/2", VIDEANGE 1/2", DRAIN 1/2", ABFLUSS 1/2", DESAGÖE 1/2", CIBB 1/2"
C = CARICAMENTO ACQUA 1/2" GAS, CHARGEMENT EAU 1/2" GAZ, WATER INLET 1/2" GAS, ZUFLUSS 1/2" GAS, CARGA AGUA 1/2" GAS, НАПОЛ БОДЫ 1/2" GAS
E = ALLACCIAMENTO ELETTRICO, BRANCHEMENT ELECTRIQUE, ELECTRIC CONNECTION, ELEKTRISCHER ANSCHLUSS, CONEXION ELECTRICA, ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Accessoires Compatibles



WB6070G01

Panier universel avec fond plat, dim.
(LxPxH) 700x600x305mm, pour lave-
batteries



WH00S02

Porte ustensiles



WH00B02

Maintien pour poches à douille, pour
lave-batteries

Symbols glossary



Compatible pour plateau Euronorm



Compatible avec plateau
Gastronorm



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 sensibles, 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.

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 double pompe pour éliminer efficacement même les salissures les plus tenaces

Le lave-ustensiles Smeg est équipé d'un système de lavage innovant à double 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.

Lavage par aspersion latérale

Équipé de bras de lavage latéraux pour atteindre même les recoins les plus difficiles

Le système de lavage est équipé de bras de lavage latéraux conçus pour garantir une couverture totale, atteignant chaque recoin afin qu'aucune surface ne soit oubliée. Grâce à cette technologie avancée, même les paniers et les objets volumineux bénéficient d'un nettoyage approfondi et impeccable, éliminant toute trace de saleté et assurant d'excellents résultats à chaque étape du processus de lavage.