

UW6070DPS

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 produit de rinçage	0,4 l/h
Consommation d'eau par cycle	6 l	Hauteur utile de chargement	860 mm
Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut	8°C	Hauteur porte ouverte	2465 mm
Température d'entrée maximale	60°C	Profondeur maxi avec la porte ouverte	1255 mm
Dureté maxi de l'eau d'alimentation	12°f - 7°dH	Hauteur maxi de lavage sans panier	860 mm
Chargement du détergent	1,5 l/h		

Programmes

Tableau des programmes	Utensil washer
Programmes lave-batteries	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
Productivité maxi panier/heure	30
Productivité maxi assiettes/heure	

Raccordement électrique

Puissance de l'élément chauffant de la cuve	4500 W	Puissance installée par défaut	12700 W
Puissance de l'élément chauffant du boîtier	9000 W	Convertible en	230 V 3~ / 55,2 A / 12,7 kW / 50 Hz
Puissance de la pompe de lavage	Blanc	Type de prise	Non

Interface

Afficheur	4 chiffres	Indicateur On-off	Oui
Nombre de touches	3		

Construction

Cuve	Avec base imprimée	Filtre	2-stage filter system
Construction	Simple parois	Volume cuve	70 l
Matériau de la cuve	Inox AISI 304	Volume chaudière	17 l
Panneau arrière	Galvanisé	Boiler type	Artmosferic boiler
Système de lavage supérieur	Un bras de lavage à 3 bras et un bras de rinçage divisé, en acier inoxydable	Niveau de bruit	Lpa 51,7 dBA
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.	Classe de protection	IPX4
Filtre cuve	Inox	Pieds réglables	Oui
Glissières pour paniers	Soudées	Hauteur maxi de vidage du sol	950 mm

Accessoires inclus

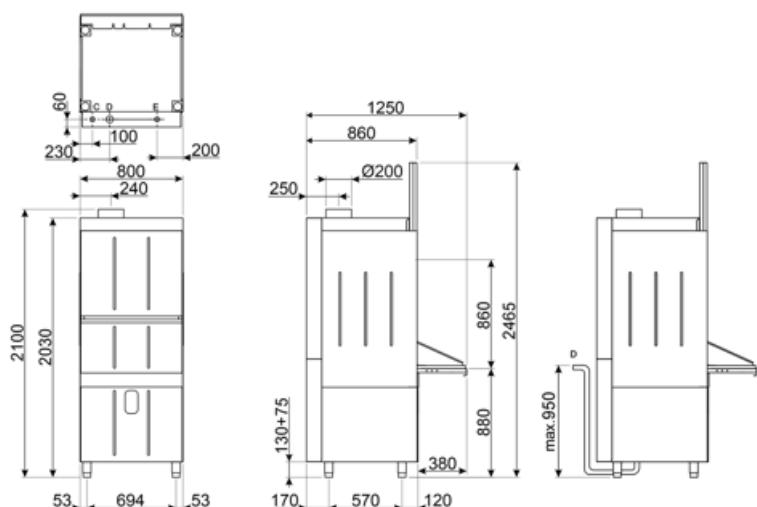
Paniers universels	1x WB6070G01	Tuyau de vidage	Oui - 2 m
Tuyau de chargement	Oui - 2,5 m		

Équipement

Pompe d'évacuation	Oui	Renouvellement partiel automatique de l'eau dans la cuve - pompe de vidange de série	Oui
Distributeur de détergent péristaltique	Oui, à réglage manuel		
Distributeur péristaltique de produit de rinçage	Oui, à réglage manuel	Diamètre tuyau d'alimentation	16 mm
Chaudière avec système Thermostop	Yes - default	Diamètre tuyau d'évacuation	21,5 mm
Système de démarrage progressif de la pompe de lavage	Oui	Longueur du tuyau de détergent (rouge)	2,2m
Break tank	Oui	Longueur du tuyau du produit de rinçage (bleu)	2,2m

Informations logistiques

Code EAN	8017709281762	Poids net	244,000 kg
Packed product dimensions (WxDxH)	2230x910x1040 mm	Poids brut	275,000 kg



D = SCARICO 1½", VIDANGE 1½", DRAIN 1½", ABFLUSS 1½", DESAGÜE 1½", СИД 1½"

C = CARICAMENTO ACQUA ½" GAS, CHARGEMENT EAU ½" GAZ, WATER INLET ½" GAS, ZIEFLUSS ½" GAS, CARGA AGUA ½" GAS, ЗАБОР ВОДЫ ½" GAS
 E = ALLACCIMENTO ELETTRICO, BRANCHEMENT ELECTRIQUE, ELECTRIC CONNECTION, ELEKTRISCHER ANSCHLUSS, CONEXION ELECTRICA, ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Accessoires Compatibles



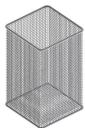
WB6070G01

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



WH00B02

Maintien pour poches à douille, pour
lave-batteries



WH00S02

Porte ustensiles

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 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 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.