

HTY625DH

Famille	Lave-vaisselle
Sous-famille	Lave-vaisselle capot
Dimensions du panier	600x500 et 500x500 mm
Panneau de commandes	Écran tactile
Pompe de rinçage	HTR system
Pompe de lavage	Standard
SHR - Condenseur de vapeur	Oui
Alimentation électrique par défaut	400 V 3N~ / 16 A / 9,7 kW / 50 Hz



Distribution

Industries	Ristoranti / Catering; Food Industries; Catering; Care facilities ; Boucheries; Industrie de transformation de la viande
-------------------	--

Esthétique

Série	Topline	Couleur des LED	Blanc
--------------	---------	------------------------	-------

Technologie

Option de lavage des paniers	Oui	Chargement du détergent	1,5 l/h
Consommation d'eau par cycle	3,2 l	Chargement du produit de rinçage	0,4 l/h
Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut	Froide 15°C	Hauteur utile de chargement	420 mm
Température d'entrée maximale	60°C	Hauteur max avec capot ouvert	2040 mm
Dureté maxi de l'eau d'alimentation	12°f - 7°dH	Dimensions	716x835x1520 mm
Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut	Froide 15°C		

Programmes

Programmes	13 programmes automatiques; 1 programme entièrement paramétrable; Programmes d'auto-nettoyage; Programme de rinçage à l'eau froide
Options du programme	Rinçage supplémentaire; Cycle de l'eau propre
Productivité maxi panier/heure	72
Productivité maxi assiettes/heure	1584

Raccordement électrique

Puissance de l'élément chauffant de la cuve	2200 W	Puissance installée par défaut	9730 W
Puissance de l'élément chauffant du boiler	9000 W	Convertible en	230 V~ / 31 A / 7,0 kW / 50 Hz
Puissance de la pompe de lavage	730 W		

Interface

Afficheur	TFT	Indicateur avancement programme	Oui
Indicateur On-off	Oui	Indicateur fin de cycle	Oui
Indicateur absence produit de rinçage	Oui	Diagnostic manuel	Oui
Indicateur absence détergent	Oui		

Construction

Cuve	Emboutie	Système de levage de hotte	Manuel
Construction	Double paroi	Filtre	Système de filtrage à 5 étapes
Matériau de la cuve	Inox AISI 304	Volume cuve	22 l
Panneau arrière	Prévernicié	Volume chaudière	8 l
Système de lavage supérieur	Un bras de lavage et un bras de rinçage séparé, acier inoxydable	Classe de protection	IPX4
Système de lavage inférieur	Un bras de lavage et un bras de rinçage séparé, en acier inoxydable.	Pieds réglables	Oui
Filtre cuve	Inox	Hauteur maxi de vidage du sol	1000 mm

Accessoires inclus

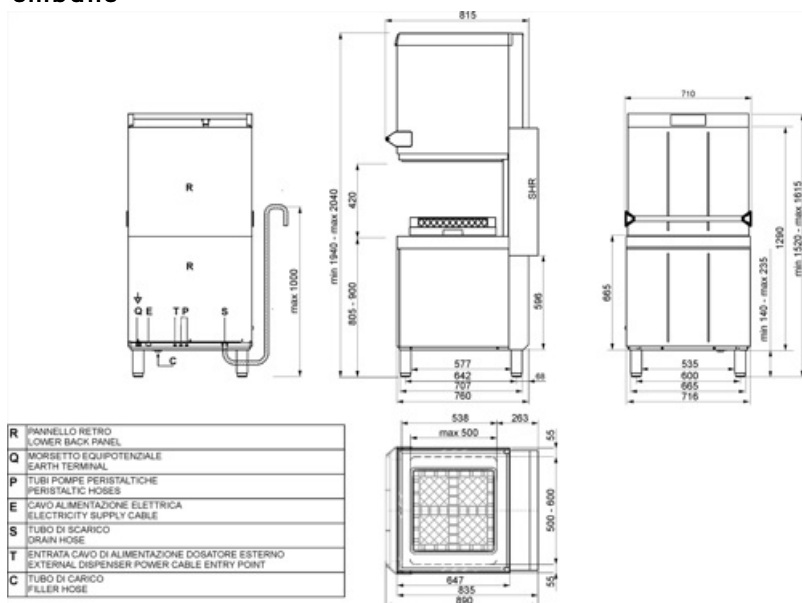
Panier pour assiettes	1x PB60D01	Tuyau de chargement	Oui - 2 m
Panier à couverts	1x PHOOS03	Tuyau de vidage	Oui - 2 m
Paniers universels	1x PB60G01		

Equipement

Pompe d'évacuation	Oui	Option de mise en marche automatique quotidienne	Oui, OFF par défaut
Distributeur de détergent péristaltique	Oui, à réglage électronique	Compteur de cycles	Oui
Distributeur péristaltique de produit de rinçage	Oui, à réglage électronique	Break tank	Oui
Connexion sondes de niveau pour produits chimiques	Oui, en option KITSONLIV	Renouvellement partiel automatique de l'eau dans la cuve - pompe de vidange de série	Oui
Gestion dosage produits chimiques par défaut	gr/lt	Diamètre tuyau d'alimentation	16 mm
Chaudière avec système Thermostop	Yes - default	Diamètre tuyau d'évacuation	21,5 mm
Système Thermostop de cuve de lavage	Oui	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
Système de veille	Oui		

Informations logistiques

Largeur du produit emballé	770 mm	Dimensions du produit emballé (mm)	1700X770X900
Profondeur du produit emballé	900 mm	Poids net	145,000 kg
Hauteur du produit emballé	1700 mm	Poids brut	160,000



Accessoires Compatibles



KITSONLIV

Kit sondes pour niveau de produits, 2 sondes par boîte



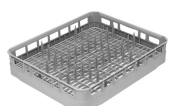
PB50G01

Panier universel en polypropylène avec fond plat, dim. 500x500mm



PB60D01

Panier en polypropylène pour 22 assiettes Ø 250mm, dim. 600x500mm



PB60T02

Panier en polypropylène pour GN1/1, dim. 600x500mm



PHOOS02

Panier simple pour couverts, 6 compartiments, en polypropylène



WB50D01

Panier pour 18 assiettes Ø 315mm, dim. 500x500mm



WB50G02

Panier avec fond incliné 4 rangées pour verres à pieds max Ø 90mm, dim. 500x500mm



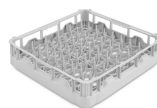
WB60D01

Panier pour 24 assiettes Ø 260mm, dim. 600x500mm



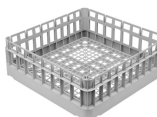
WB60G01

Panier universel avec fond plat à maille large, dim. 600x500mm



PB50D01

Panier en polypropylène pour 18 assiettes Ø 250mm, dim. 500x500mm



PB50G02

Panier universel en polypropylène, dim. 500x500mm



PB60G01

Panier universel en polypropylène avec fond plat, dim. 600x500mm



PHOOS01

Panier simple pour couverts en polypropylène



PHOOS03

Panier simple pour couverts, 8 compartiments, en polypropylène



WB50G01

Panier universel avec fond plat à maille large, dim. 500x500mm



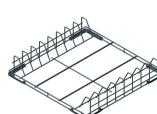
WB50G04

Panier avec fond incliné 3 rangées pour verres à pieds max Ø 135mm, dim. 500x500mm



WB60D02

Panier pour 16 assiettes Ø 320mm, dim. 600x500mm



WB60T03

Panier pour 5 plateaux 600x400mm, dim. 600x500mm

**WH00S01**

Support amovible pour 12 soucoupes

**WTX61200L8**

Table de sortie frontale en 1200 mm,
côté gauche Avec dossier et étagère
basse Pour lave-vaisselle à capot
600x500mm (installation en angle), dim
(LxPxH) 1200x800x820mm

**WT5700SR8**

Table d'entrée en 700 mm, côté droit
Avec dossier, étagère basse et évier
Pour lave-vaisselle à capot avec
condenseur de buée SHR+, dim
(LxPxH) 700x800x820mm

Symbols glossary



Thermodésinfection A0=30



Thermodésinfection A0=60



Compatible pour plateau Euronorm



Compatible avec plateau Gastronorm



Système de rinçage à haute température



STEAM HEAT RECOVERY SYSTEM



Hauteur maximale utilisable 420mm



Système de filtrage à 5 étapes

Benefit (TT)

Système à 5 étapes

Nettoyage en profondeur et lavages impeccables grâce au système de filtration breveté

Le système de filtration innovant Smeg se compose de 5 étapes pour éliminer complètement toutes les impuretés : la 1ère étape capture les plus gros résidus alimentaires ; dans les 2ème et 3ème étapes, des particules plus fines sont capturées ; la 4ème étape comprend un filtre pré-filtrant pour éviter que des débris n'entrent dans le réservoir et ne troublent l'eau. Enfin, la dernière étape protège davantage les pompes de lavage et de drainage contre les débris qui pourraient accidentellement entrer dans le réservoir lors du nettoyage du filtre.

Le capteur de présence du filtre alerte si le système de filtration est mal positionné, garantissant des lavages sûrs à chaque utilisation.

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.

Système SHR+

Système de récupération de chaleur de la vapeur pour des économies d'énergie et une amélioration de la qualité de l'environnement de travail

Le système SHR+ élimine 100 % de la vapeur produite pendant la phase de rinçage, améliorant ainsi la qualité de l'air et réduisant l'humidité dans les environnements de travail. De plus, il récupère l'énergie des vapeurs condensées, garantissant une économie d'énergie quotidienne et évitant les coûts liés à l'installation d'un système d'aspiration externe.

cuve emboutie

Performances de lavage supérieures et facilité de nettoyage accrue grâce aux fonds de cuve embouties et aux charnières de panier.

L'absence d'arêtes vives assure un flux de lavage optimisé, garantissant une hygiène et des performances de nettoyage irréprochables. De plus, cette conception innovante simplifie le nettoyage de la machine, réduisant ainsi les interventions d'entretien.

Double paroi intégrale

Isolation thermique et acoustique garantie

La conception à double paroi des lave-vaisselle sous plan est conçue pour optimiser l'efficacité énergétique en minimisant les pertes de chaleur et en accélérant le chauffage de l'eau, ce qui permet de réduire la consommation d'énergie et d'accélérer les temps de démarrage. En outre, elle assure une isolation acoustique efficace, contribuant à réduire les niveaux de bruit et à garantir un environnement de travail plus silencieux et plus confortable pour le personnel.

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.

système de levage

Confort inégalé grâce au système de levage breveté

La nouvelle poignée ergonomique, associée au système de levage breveté, réduit au minimum l'effort nécessaire pour ouvrir et fermer le capot, le limitant à seulement 2,5 kg. Ce système garantit une manipulation particulièrement fluide et légère, contribuant à préserver la santé et le bien-être de l'opérateur, même en cas d'utilisation prolongée.