

HTY520DH

Famille	Lave-vaisselle
Type	Lave-vaiselle capot
Dimensions du panier	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
Dimensions	620x745x1530 mm



Distribution

Industries	Bar / Cafeterias / Bistros / Wine bars / Pubs; Hôtels; Ristoranti / Catering; Catering; Boucheries; QSR
-------------------	---

Esthétique

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

Technologie

Consommation d'eau par cycle	3,2 l	Chargement du détergent	1,5 l/h
Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut	8°C	Chargement du produit de rinçage	0,4 l/h
Température d'entrée maximale	60°C	Hauteur utile de chargement	440 mm
Dureté maxi de l'eau d'alimentation	12°f - 7°dH	Hauteur max avec capot ouvert	2102 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

1296

Raccordement électrique

Puissance de l'élément chauffant de la cuve	2200 W
Puissance de l'élément chauffant du boîtier	9000 W
Puissance de la pompe de lavage	700 W

Puissance installée par défaut	9700 W
Convertible en	230 V~ / 29 A / 6,7 kW / 50 Hz; 400 V 3N~ / 13 A / 6,7 kW / 50 Hz

Interface

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

Construction

Cuve	Emboutie	Filtre	Système de filtrage à 5 étapes
Construction	Double paroi	Volume cuve	14 l
Matériau de la cuve	Inox AISI 304	Volume chaudière	8 l
Panneau arrière	Préverni	Niveau de bruit	Lpa 59,9 dBA
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
Système de levage de hotte	Manuel		

Accessoires inclus

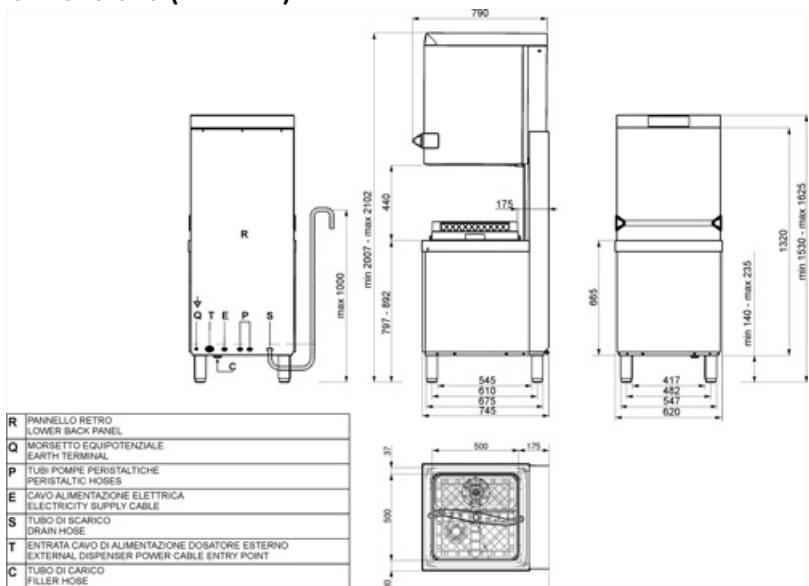
Panier pour assiettes	1x PB50D01	Tuyau de chargement	Oui - 2 m
Panier à couverts	1x PHOOS02	Tuyau de vidage	Oui - 2 m
Paniers universels	1x PB50G02		

Équipement

Pompe d'évacuation	Oui	Option de mise en marche automatique quotidienne	Oui, OFF par défaut
Distributeur de détergent péristaltique	Oui, à réglage électronique		
Distributeur péristaltique de produit de rinçage	Oui, à réglage électronique	Compteur de cycles	Oui
Connexion sondes de niveau pour produits chimiques	Oui, en option KITSONLIV	Break tank	Oui
Gestion dosage produits chimiques par défaut		Renouvellement partiel automatique de l'eau dans la cuve - pompe de vidange de série	Oui
Chaudière avec système Thermostop	Yes - default	Diamètre tuyau d'alimentation	16 mm
Système Thermostop de cuve de lavage	Oui	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
Système de veille	Oui	Longueur du tuyau du produit de rinçage (bleu)	2,2m

Informations logistiques

Code EAN	8017709259457	Poids net	140,000 kg
Packed product dimensions (WxDxH)	1700x770x900 mm	Poids brut	155,000 kg



Accessoires Compatibles

KITSONLIV

Kit sondes pour niveau de produits, 2 sondes par boîte



PB50D01

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



PB50G01

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

PHOOS01

Panier simple pour couverts en polypropylène



PHOOS02

Panier simple pour couverts, 6 compartiments, en polypropylène

PHOOS03

Panier simple pour couverts, 8 compartiments, en polypropylène



WB50D01

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

WB50G01

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



WB50G02

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

WB50G03

Panier avec fond incliné 5 rangées pour verres à pieds max Ø 72mm, dim. 500x500mm



WB50G04

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

WB50PG5

Panier métallique à fond plat pour 25 verres en plastique, dim. (LxPxH) 500x500x260 mm



WB50T02

Panier en fil métallique pour 5 plateaux 530x325mm

WH00S01

Support amovible pour 12 soucoupes

Symbols glossary

 A0=30	Thermodésinfection A0=30	 A0=60	Thermodésinfection A0=60
 GN1/1	Compatible avec plateau Gastronorm		Système de rinçage à haute température
 SHR®	STEAM HEAT RECOVERY SYSTEM		Hauteur maximale utilisable 440mm
 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 troubent 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.