



CATALOGUE MATÉRIEL PROFESSIONNEL

2024



Offrir les meilleures performances pour la restauration moderne : Smeg Professional est la division Smeg dédiée aux besoins des professionnels du secteur.

Une grande expertise technologique dans la conception et la construction des produits permet de créer des solutions innovantes qui offrent un maximum de confort dans l'environnement de travail.

LAVAGE	9
CUISSON	95



MADE IN ITALY
PREMIUM QUALITY AND DESIGN





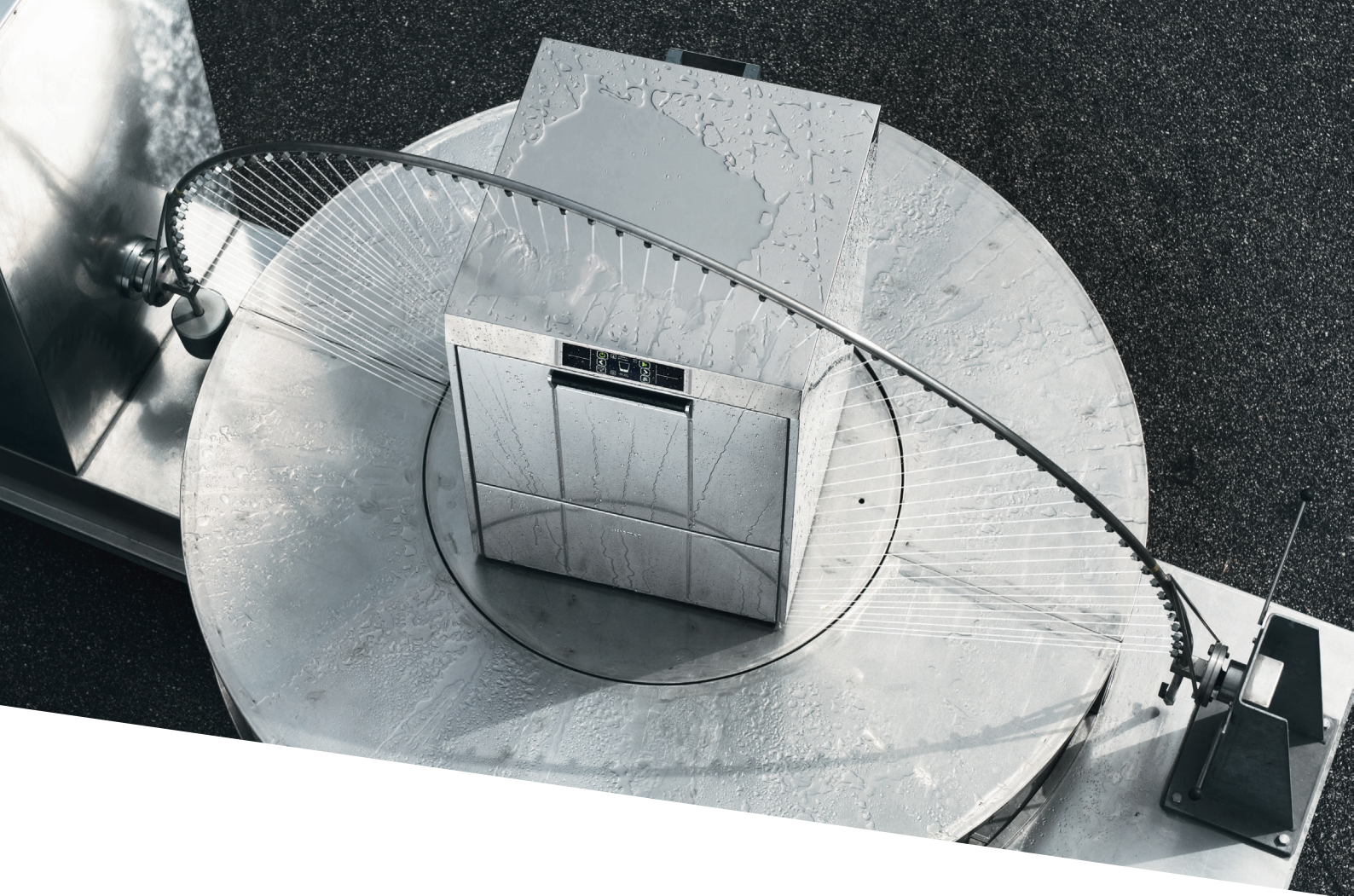
MADE IN ITALY

Smeg est une entreprise italienne productrice d'appareils électroménagers domestiques et professionnels dont le siège se situe à **Guastalla**, dans la province de Reggio Emilia.

L'entreprise Smeg est présente dans le monde entier grâce à **21 filiales** commerciales, deux bureaux de liaison à Hong Kong et en Arabie Saoudite, et un important réseau de distributeurs.

Smeg produit un électroménager design, en apportant une attention particulière à la rigueur esthétique, à l'ergonomie et à la fonctionnalité.





PHILOSOPHIE

Pour Smeg, les objets intégrés dans un environnement ne doivent pas seulement le remplir de manière fonctionnelle, mais aussi **créer une atmosphère** et le décorer.

Cette sensibilité a inspiré la collaboration avec de grands interprètes de l'architecture et du design de notre temps et exprime le caractère d'excellence du "Made in Italy" qui sait insuffler l'art et la conception industrielle magistrale dans les objets d'usage quotidien.

LE SAVOIR-FAIRE SMEG

Depuis près de 70 ans, les produits Smeg répondent aux exigences des clients en permettant à l'entreprise de s'affirmer avec un profil unique dans le panorama des fabricants d'appareils domestiques mais aussi dans le secteur professionnel grâce à ses départements **Professional** et **Instruments** dédiés respectivement à la **grande restauration** et au **secteur biomédical**.

Grâce à une culture d'entreprise qui accorde une extrême attention à la qualité, au contenu technologique et au design de ses produits, le groupe Smeg est reconnu à l'échelle internationale comme référence d'excellence du « **Made in Italy** ».

PERFORMING EXCELLENCE

Pour ceux qui travaillent dans la Restauration et l'Accueil, la cuisine est le lieu de rencontre par excellence de tous les éléments de la conception : performances élevées, innovation technologique, interprétation des besoins et des fonctions et relations avec l'environnement.

Les laboratoires certifiés Smeg, grâce à leur parfaite connaissance des matériaux et des technologies les plus avancées, interprètent ainsi les exigences de l'habitat moderne et transposent dans les produits des qualités essentielles telles que la durée, la sécurité, la flexibilité d'utilisation et l'efficacité. Les tests de contrôle stricts et constants réalisés pendant tout le processus de production témoignent de l'engagement de la société à garantir une grande fiabilité.

En outre, grâce à des interfaces de plus en plus à l'avant-garde et à différentes solutions de programmation, chaque appareil électroménager Smeg répond aux divers besoins de l'utilisateur, tout en respectant parfaitement les principes de simplicité maximale d'utilisation et de gestion intelligente des ressources.



UNE OFFRE DÉDIÉE AUX PROFESSIONNELS

Conçue pour les bars, cafétérias, restaurants et hôtels mais également pour le milieu médical, afin d'équiper les offices comme les maisons de retraite ou bien les hôpitaux, la gamme d'appareils professionnels Smeg se compose de produits solides, fonctionnels et destinés à perdurer dans le temps.

LAVAGE

Particulièrement silencieuse et soignée dans les détails, la gamme de produits de lavage se distingue par des modèles divers parmi lesquels des lave-verres, des lave-vaisselle à charge frontale et des lave-vaisselle à capot.

Caractérisés par un système de lavage disposant d'un haut contenu technologique, ces produits permettent d'obtenir une réduction des consommations, une qualité de résultat et une garantie d'hygiène combinée à un design distinctif.



RÉFRIGÉRATION PROFESSIONNELLE

Les réfrigérateurs professionnels Smeg sont équipés de composants de haute qualité et offrent un grand volume d'utilisation. Ils garantissent une réfrigération efficace et assurent un maintien constant de la température. Leur structure interne est conçue pour faciliter le nettoyage et assurer un haut niveau d'hygiène.

La nouvelle gamme d'équipements de réfrigération professionnelle Smeg préserve parfaitement la qualité des aliments dans le temps pour répondre aux besoins des professionnels du secteur. La conservation est l'ingrédient principal pour des plats de qualité, sûrs et sains.

[sur demande]



CUISSON

Résultats remarquables de la conception et de la technologie, les fours professionnels Smeg pour la restauration représentent l'excellence à tous points de vue.

Avec une gamme d'appareils spécifiques pour la cuisson des pâtisseries fraîches ou congelées, des produits de gastronomie à faire cuire au four, Smeg Professional offre la solution idéale pour les établissements de restauration rapide, les supermarchés ou les restaurants nécessitant un four d'appoint.



FOUR PROFESSIONNEL "GALILEO"



Le four Professionnel Galileo de Smeg est un produit dédié aux professionnels du secteur de la restauration qui recherchent la perfection au quotidien. Conçu pour l'excellence en cuisine, il innove la tradition culinaire par la simplicité de la technologie.

Conçu et fabriqué en Italie, il se distingue par ses excellentes performances de cuisson et sa haute efficacité énergétique.



LAVAGE PROFESSIONNEL

LAVE-VERRES

Gamme Ecoline	24
Gamme Easyline	26
Gamme Topline	30
Accessoires - 400x400mm / 500x500mm	34

LAVE-VAISSELLE FRONTAL

Gamme Ecoline	36
Gamme Easyline	38
Gamme Topline	48
Accessoires - 500x500mm / 600x500mm	58

LAVE-VAISSELLE CAPOT

Gamme Ecoline	60
Gamme Easyline	64
Gamme Topline	70
Accessoires - 500x500mm / 600x500mm	78

TRAITEMENT DE L'EAU

82

LAVE-BATTERIES

84

Accessoires

92



LAVAGE PROFESSIONNEL

UNE GAMME COMPLÈTE POUR RÉPONDRE
À TOUTES LES EXIGENCES

Les lave-vaisselle professionnels SMEG s'intègrent dans n'importe quel environnement : une série de solutions techniques et les meilleurs matériaux garantissent la sécurité totale de l'appareil, y compris en présence de vapeur d'eau.

STRUCTURE La structure des lave-vaisselle est entièrement conçue en acier inox AISI 304, un gage de solidité et de résistance à toutes épreuves. L'environnement professionnel dans lequel évoluent les lave-vaisselle nécessite une robustesse et une durabilité indéniables.

**SIMPLICITÉ
D'UTILISATION** L'interface simple et intuitive du bandeau de commandes facilite l'utilisation des lave-vaisselle Smeg et permet de gérer facilement leurs multiples fonctions.



CONDENSEUR DE VAPEUR (SHR+)

Le condenseur de buées SHR+ (Steam Heat Recovery), réduit considérablement la quantité de vapeur liée à l'ouverture du capot, à la fin du programme de lavage. Cela permet d'une part des économies d'énergie et surtout une ambiance de travail plus saine pour les opérateurs.

Ce nouveau système est disponible sur toute la gamme de lave-vaisselle à capot, et spécifiquement le HTY520DH de la gamme Topline, qui a remporté le prix SMART LABEL au salon HOST de Milan en collaboration avec POLI Design. Ce trophée récompense l'innovation produit pour le secteur de l'hôtellerie.



- Eau chaude 85°C
- Eau froide

ADOUCCISSEUR À RÉGÉNÉRATION CONTINUE

Grâce à l'innovant adoucisseur à régénération continue, la régénération des résines se produit pendant la phase de lavage évitant ainsi les temps d'arrêt. Un voyant du bandeau de commandes indique la nécessité de recharger le sel. Cette innovation garantit une eau de lavage de qualité et fournit plus de protection contre le calcaire.

SOFT-START

La pompe de lavage à démarrage progressif permet d'éviter la casse ou l'ébrèchement d'articles délicats, comme les verres, en augmentant progressivement la pression d'eau au démarrage du cycle.

POMPES PÉRISTALTIQUES

Tous les modèles de lave-verres et de lave-vaisselle Smeg sont équipés de doseurs de produits de lavage et de rinçage.



LAVAGE PROFESSIONNEL

PERFORMANCES ET ÉCONOMIES SANS COMPROMIS

Toute une série de solutions techniques, entre la position et l'inclinaison des buses, la vitesse des bras rotatifs et le système innovant de filtrage dynamique associé à la pompe de vidange, garantissent des performances de lavage élevées.

THERMOSTOP

À chaque cycle, la machine vérifie que la température de la chaudière est correctement atteinte avant de démarrer le cycle de rinçage. Une garantie d'hygiène pour la vaisselle.

FONCTION EAU PROPRE

La fonction spéciale EAU PROPRE change complètement l'eau à chaque cycle de lavage.

ASSISTANCE AU NETTOYAGE

Une fois la vidange de la cuve terminée, le lavage automatique de la cuve est lancé, ce qui évite un nettoyage manuel.

FONCTION "STAND-BY"

Durant les périodes d'arrêt, la fonction exclusive Stand-by limite le fonctionnement de la résistance de la cuve et de la chaudière, garantissant ainsi des économies d'énergie de 70% par rapport aux lave-vaisselle conventionnels.





FACILE À NETTOYER

La conception du design de la surface, les coins arrondis de la cuve et les glissières embouties empêchent l'accumulation de la saleté et permettent un nettoyage plus facile de la machine. Le fond embouti fait glisser tous les résidus vers le tamis filtre et la pompe de vidange. Tout ceci combiné avec le programme d'auto-nettoyage simplifié et accélère les opérations à la fin de la journée.

- - -

SYSTÈME DE FILTRATION DYNAMIQUE

Le système de filtration innovant se compose d'une triple filtration active dans la cuve, combinée avec la pompe de vidange et le système d'évacuation partiel. Ce type de filtre permet d'améliorer la filtration de l'eau de lavage, de la maintenir propre et d'éliminer tous les résidus de saleté à chaque cycle. Ceci limite ainsi la consommation des produits chimiques en réduisant considérablement les coûts d'exploitation de la machine.

ACCESSIBILITÉ DES COMPOSANTS

L'emplacement de tous les composants est pensé pour assurer l'accessibilité maximale pour les techniciens par simple retrait du panneau frontal.

STANDARD DE SÉCURITÉ

Conformément à la norme CEI EN 60529, une conception soignée dans les moindres détails a permis d'obtenir l'indice de certification IPX4 ou IPX5, qui atteste un excellent degré d'étanchéité contre les possibles court-circuits causés par les jets d'eau pendant le nettoyage. En outre, toutes les machines SMEG sont conformes aux standards de sécurité IEC les plus stricts.

AUTO-DIAGNOSTIC

Un système moderne d'auto-diagnostic signale les éventuelles anomalies et permet une intervention ciblée du technicien.



ECOLINE

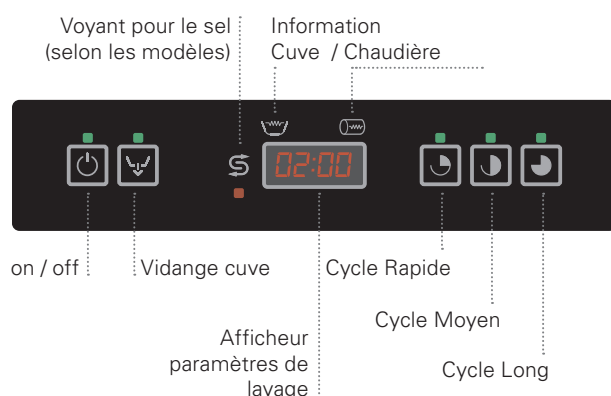
HAUTE PERFORMANCE, EFFICACITÉ MAXIMALE,
HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

La gamme ECOLINE est dédiée à la clientèle qui recherche une qualité de résultat et un rapport qualité / prix imbattable.

Dotés d'un système de lavage hautement technologique, avec un concept de bras de lavage et de rinçage combiné, les lave-vaisselle Ecoline garantissent une performance de lavage de qualité.

BANDEAU DE COMMANDES

Une interface intuitive permet d'afficher les différents programmes de lavage, les températures et les diagnostics.



BRAS COMBINÉS

Les innovants bras de lavage et de rinçage combinés, inférieur et supérieur, avec un décrochage rapide offrent une plus grande hauteur de lavage et une plus grande couverture de la surface de lavage, comparé à un système avec deux bras séparés.

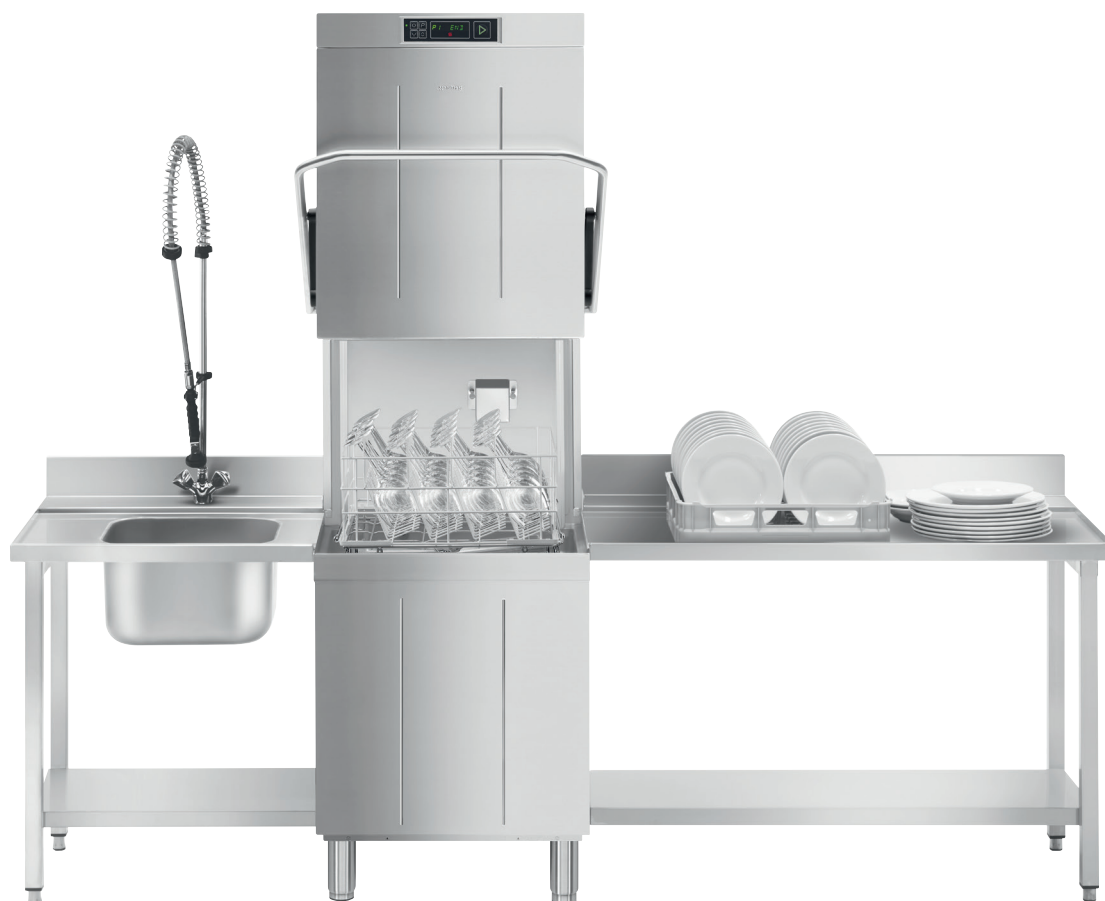


FONCTION EXTRA RINSE

Cette fonction, qui peut être activée si nécessaire, prolonge la phase dédiée au rinçage en présence de vaisselle particulièrement difficile à laver.

ECOLINE - TABLEAU DES PROGRAMMES

PROGRAMME	TYPE DE SALETÉ	DURÉE
COURT	Tasses et verres	1 : 30
INTERMÉDIAIRE	Tasses, verres et assiettes peu sales	2 : 30
LONG	Couverts et assiettes très sales	4 : 00



EASYLINE

PERFORMANCES DE LAVAGE, SOLIDITÉ, SIMPLICITÉ D'UTILISATION

La gamme EASYLINE est dédiée à la clientèle qui recherche la meilleure combinaison entre performances et simplicité.

Compacts et simples à utiliser, les lave-vaisselle Easyline offrent une garantie absolue d'hygiène pour tous les types de vaisselle, des assiettes aux verres, des couverts aux tasses.

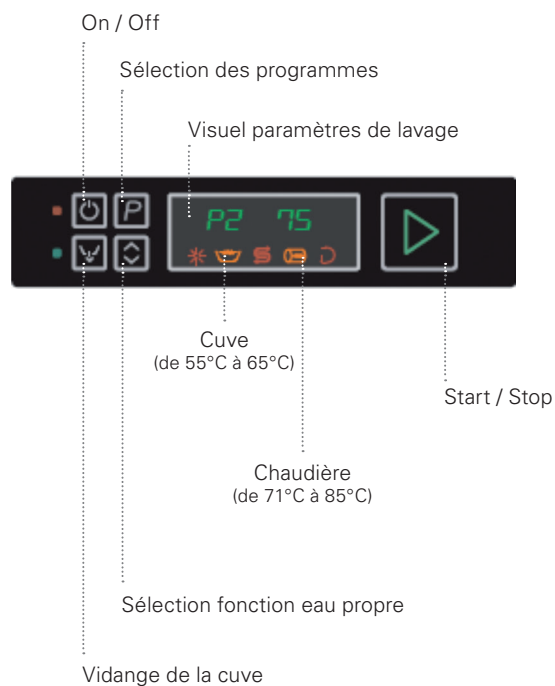
La grande flexibilité de ces appareils en font la réponse optimale à toute exigence d'utilisation.

BANDEAU DE COMMANDES

Une interface intuitive permet d'afficher les différents programmes de lavage, les températures et les diagnostics.

EXTRA RINSE

Certains programmes sont dotés d'un rinçage supplémentaire Extra Rinse qui prolonge la phase dédiée au rinçage, en présence de vaisselle difficile à laver.



BRAS DE LAVAGE

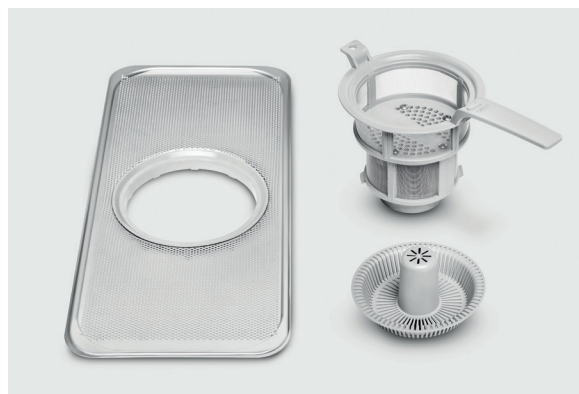
Les bras de lavage et de rinçage sont en inox et se démontent si facilement qu'aucun outil n'est nécessaire.

La position et l'inclinaison des buses ainsi que la vitesse des bras rotatifs et la pression des jets d'eau sont calibrés de façon à maximiser les résultats et à atteindre la vaisselle sous tous les angles.



NOUVEAU SYSTÈME DE FILTRATION

Une efficacité de lavage encore accrue grâce à une surface de filtration 45% supérieure.



EASYLINE - TABLEAU DES PROGRAMMES

PROGRAMME	TYPE DE SALETÉ	DURÉE
GLASS M - P1	Verres normalement sales	1 : 20
GLASS L - P2	Verres très sales	2 : 10
GLASS S - P3	Verres peu sales	1 : 30
CUPS - P4	Tasses	2 : 00
DISHES L - P5	Assiettes très sales	3 : 00
POTS - P6	Casseroles	4 : 10
USER PROG. - P7	Personnalisable	1 : 10



DOUBLE ISOLATION THERMO-ACOUSTIQUE SUR L'ENSEMBLE DE LA GAMME

L'isolation efficace de la machine, de la cuve et de la chaudière réduit dans une très large mesure la déperdition de chaleur et le temps de fonctionnement des résistances de la cuve et de la chaudière.

PORTE ÉQUILBRÉE

La porte équilibrée et une poignée ergonomique facilitent les ouvertures et fermetures répétées des lave-vaisselle.



TOPLINE

HAUTES PERFORMANCES, EFFICACITÉ MAXIMALE,
HYGIÈNE PARFAITE

La gamme TOPLINE est dédiée à la clientèle qui recherche le maximum de performances couplées à une utilisation efficiente en eau, énergie et produits de lavage et rinçage.

Les lave-vaisselle SMEG sont issus d'une technologie d'avant-garde ayant accordé une attention particulière au moindre détail.

Du circuit hydraulique aux bras rotatifs, des buses de lavage et de rinçage au système de filtrage, diverses solutions techniques garantissent un lavage et un rinçage parfaits.

BANDEAU DE COMMANDES

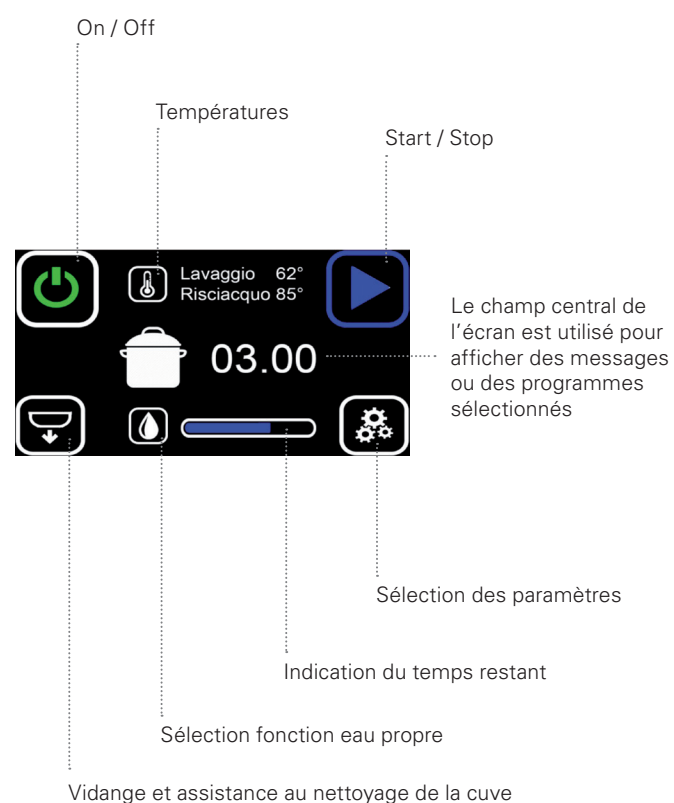
Tous les modèles disposent d'une interface intuitive avec des **touches tactiles** et d'un écran couleur pour afficher les différents programmes de lavage, les températures et les diagnostics.

AFFICHAGE DYNAMIQUE

L'affichage des programmes se fait par l'intermédiaire d'icônes implicites, ce qui permet de visualiser directement le programme sélectionné.

PROGRAMME "ECO"

Le programme "Eco" est un programme ultra-rapide qui permet de réduire les consommations d'énergie.



SYSTÈME DE RINÇAGE À HAUTE TEMPÉRATURE (HTR)

Le système HTR "High Temperature Rinse" empêche l'eau froide d'alimentation d'accéder à la chaudière durant la phase de rinçage. Il garantit un rinçage à 85°C. L'eau au contact de la vaisselle reste chaude pendant toute la durée du rinçage, ce qui garantit hygiène et rapidité de séchage de la vaisselle.

DOUBLE ISOLATION THERMO-ACOUSTIQUE SUR L'ENSEMBLE DE LA GAMME

L'isolation efficace de la machine, de la cuve et de la chaudière réduit dans une très large mesure la déperdition de chaleur et le temps de fonctionnement des résistances de la cuve et de la chaudière.

CONDENSEUR DE VAPEUR (SHR+)

Le dispositif SHR+ "Steam Heat Recovery", disponible sur les capots, récupère et condense la vapeur qui se forme durant le cycle de rinçage en seulement 40 secondes et l'utilise pour augmenter de 10°C la température de l'eau à l'arrivée. L'environnement de travail est plus sain et confortable et la consommation d'énergie assure une économie de l'ordre de 30 %.

ULTRA SILENCIEUX

La structure à double paroi et l'isolation thermo-acoustique de la chambre de lavage, allié au circuit hydraulique optimisé pour réduire les turbulences du flux d'eau font des lave-vaisselle Topline les appareils les plus silencieux de leur catégorie.

TOPLINE - TABLEAU DES PROGRAMMES















NOM DU PROGRAMME	ICÔNE	PROGRAMME	DURÉE	TEMPÉRATURE DE LAVAGE	TEMPÉRATURE DE RINÇAGE	LAVE-VERRES 400	LAVE-VAISSELLE FRONTAL	LAVE-VAISSELLE CAPOT
ECO		1	0:50	65°C	71°C	X	X	X
Verres		2	1:00	65°C	71°C	X	X	X
Verres à pieds		3	1:10	65°C	71°C	X	X	X
Verres à cocktail		4	2:10	65°C	71°C	X	X	X
Verres à bières		5	4:00	65°C	24°C	X	X	X
Tasses		6	2:00	65°C	82°C	X	X	X
Assiettes plates		7	2:00	65°C	82°C	X	X	X
Assiettes creuses		8	4:00	65°C	82°C	X	X	X
Plateaux		9	4:10	65°C	82°C		X	X
Casseroles		10	4:10	65°C	82°C		X	X
A0-30		11	25:00	70°C	82°C		X	X
A0-60		12	25:00	70°C	82°C		X	X
Programme personnalisé		13	3:10	65°C	82°C	X	X	X
Couverts		14	7:00	70°C	82°C		X	X

TABLEAU RÉCAPITULATIF - LAVAGE

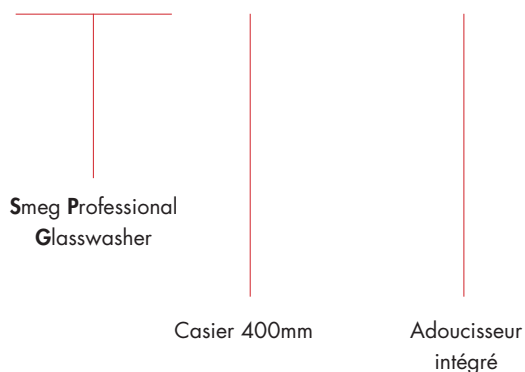
L'attention accordée aux moindres détails, la simplicité d'utilisation et les performances supérieures sont les caractéristiques qui distinguent les gammes Ecoline, Easyline et Topline.

	ECOLINE	EASYLINE	TOPLINE
Double isolation thermo-acoustique renforcée		●	●
Pompe de rinçage	●	●	●
Doseur de lavage	●	●	●
Doseur de rinçage	●	●	●
Pompe de vidange	●	●	●
Triple filtration dynamique	●	●	●
Auto-nettoyage en fin de service	●	●	●
Pompe à démarrage progressif «Soft Start»	●	●	●
Système de rinçage à haute température (HTR)	●	●	●
Condenseur de vapeur SHR+	●	●	●

SIGNIFICATION DES RÉFÉRENCES

TYPE DE MODÈLES	UG SPG UD SPD FD SPF HTY SPH	Undercounter G lasswasher (Lave-verres sous comptoir H700) S meg P rofessional G lasswasher Undercounter D ishwasher (Lave-vaisselle frontal sous comptoir H820) S meg P rofessional D ishwasher F rontloading D ishwasher Hight (Machine frontale réhaussée) S meg P rofessional F rontloading H ood T ype (Machine à capot) S meg P rofessional H oodtype
TYPES DE CASIERS	4 5 6	Casier 400mm Casier 500mm Casier 600mm
CARACTÉRISTIQUES	2 6	Avec double paniers Pour casier 600x500mm
FONCTIONNALITÉS	M D S H E	Monophasé 2 doseurs intégrés Adoucisseur intégré avec Steam Heat Recovery (condenseur de buées sur les capots) avec Drain Heat Recovery (Échangeur thermique sur eaux usées)

S P G 4 1 5 S



NOUVELLES RÉFÉRENCES

ECOLINE	
ANCIENNES RÉFÉRENCES	NOUVELLES RÉFÉRENCES
UG405D	SPG405
UG405DS	SPG405S
UD503D	SPG503
UD503DS	SPG503S
UD505D	SPD505
UD505DS	SPD505S
HTY503D	SPH503
HTY505D	SPH505
HTY505DS	SPH505S
HTY505S	SPH505S
HTY505H	SPH505H
HTY505SH	SPH505SH

EASYLINE	
ANCIENNES RÉFÉRENCES	NOUVELLES RÉFÉRENCES
UG410DM	SPG413MS
UG410DMS	SPG413MS
UG415D	SPG415
UG415DS	SPG415S
UD515D	SPD515
UD515DS-1	SPD515S
HTY510DW	SPH513
HTY515D	SPH515
HTY515DS	SPH515S
HTY511DH	SPH515H
HTY511DSH	SPH515SH
HTY615D	SPH615
HTY615DS	SPH615S



L A V E - V E R R E S

4 0 0 x 4 0 0 mm et 5 0 0 x 5 0 0 mm

LAVE-VERRES

Gamme ECOLINE - Electronique

Série UG401 et SPG405 - Panier 400x400mm

PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage (selon modèle)
Doseurs de produits de lavage et de rinçage



UG401



SPG405

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inox AISI 304 à simple paroi
- Cuve emboutie avec angles arrondis
- Glissières pour paniers embouties
- Bras combinés, inférieur et supérieur, pour lavage et rinçage avec dispositif de décrochage rapide
- Porte isolée à double paroi
- Chaudière dotée d'un tube d'évacuation pour vidange complète
- Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service
- Break-tank et système anti-reflux (série SPG405)
- Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs
- Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique**

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

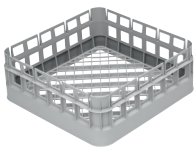
- Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'
- Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve**
- Système de filtrage : Filtre en plastique sur la totalité de la cuve et double filtration dans le puisard d'aspiration avec microfiltre pour protéger la pompe
- 3 programmes avec rinçage supplémentaire disponible
- Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation
- Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage
- Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage



	UG401DM	UG401DMS	SPG405	SPG405S
Dimensions panier	400x400mm	400x400mm	400x400mm	400x400mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique	électronique	électronique
Panier / Heure	40 max	40 max	40 max	40 max
Hauteur utile de chargement	330mm	330mm	300mm	300mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,3 lt	2,3 lt	2,3 lt	2,3 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	intégré	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	-	-	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	8 lt	8 lt	8 lt	8 lt
Chaudière : capacité	4 lt	4 lt	4 lt	4 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	230V 1N 50Hz / 3 kW	230V 1N 50Hz / 3 kW	400V 3N 50Hz / 4,6 kW 230V 1N 50Hz / 3,2 kW	400V 3N 50Hz / 4,6 kW 230V 1N 50Hz / 3,2 kW
Dimensions (LxPxH)	440x530x670mm	440x530x670mm	440x555x695mm	440x555x695mm
	2 409 €	2 581 €	2 845 €	3 049 €

En cas de pression < à 2,5 bars, il est conseillé d'opter pour un modèle avec pompe de rinçage (surpresseur)
Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



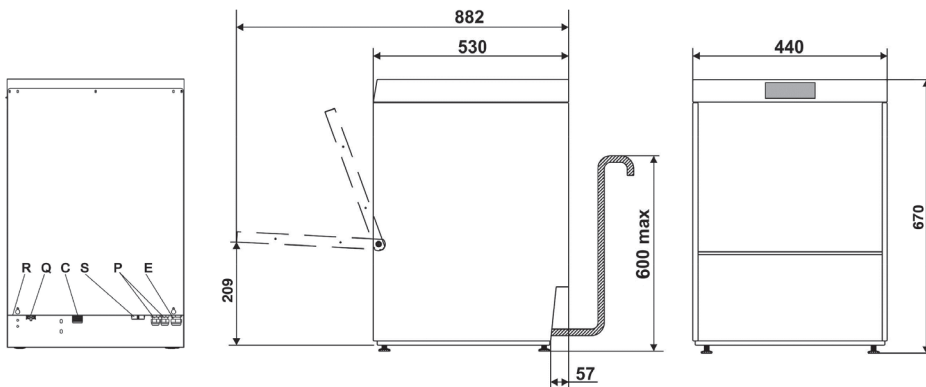
PB40G01

2 paniers universels avec fond plat, dim. 400x400mm

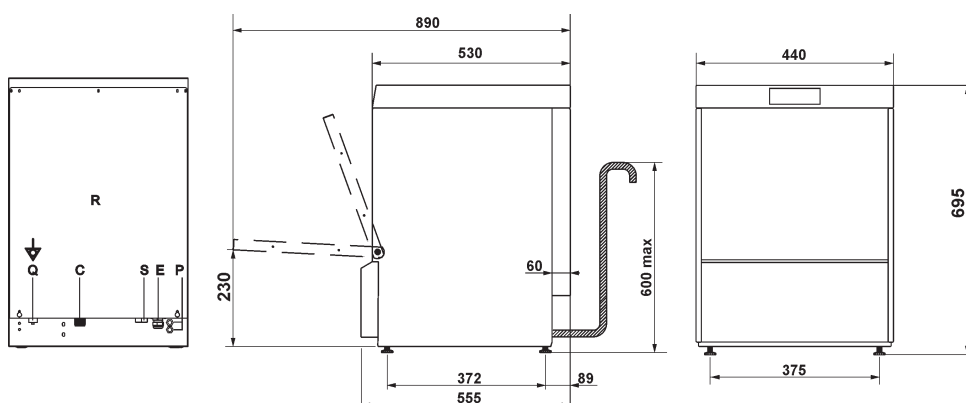
PHOOS01

Panier simple pour couverts

UG401DM UG401DMS



SPG405 SPG405S



LAVE-VERRES

Gamme EASYLINE - Electronique

Série UG415, SPG413 et SPG415 - Panier 400x400mm

PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage (selon modèle)
Doseurs de produits de lavage et de rinçage



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation thermo-acoustique

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage (HTR) avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

7 programmes avec rinçage supplémentaire disponible

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

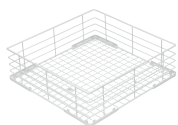


	SPG413M	SPG413MS	UG415D-1	UG415DS-1
Dimensions panier	400x400mm	400x400mm	400x400mm	400x400mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique	électronique	électronique
Panier / heure	72 max	72 max	72 max	72 max
Hauteur utile de chargement	300mm	300mm	300mm	300mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,3 lt	2,3 lt	2,3 lt	2,3 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	intégré	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	-	-	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	7 lt	7 lt	7 lt	7 lt
Chaudière : capacité	4 lt	4 lt	4 lt	4 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	230V 1N 50Hz / 3,1 kW	230V 1N 50Hz / 3,1 kW	400V 3N 50Hz / 5,2 kW 220V 1N 50Hz / 3,8 kW	400V 3N 50Hz / 5,2 kW 220V 1N 50Hz / 3,8 kW
Dimensions (LxPxH)	460x600x705mm	460x600x705mm	460x600x705mm	460x600x705mm
	3 319 €	3 632 €	4 038 €	4 158 €

Nouveautés produits disponibles prochainement	SPG415	SPG415S
	2 ^e trimestre 2024	2 ^e trimestre 2024
	3 804 €	3 906 €

Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



WB40G01

Panier universel avec fond plat à maille large, dim. 400x400mm



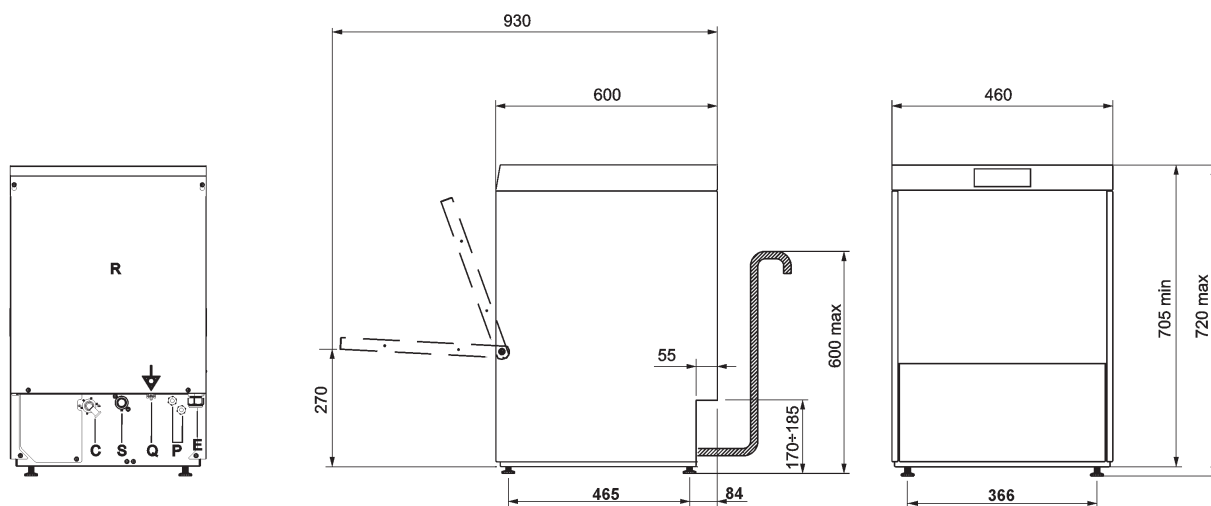
WB40G02

Panier en fil avec fond incliné pour maxi 8 verres à pieds Ø 90mm, dim. 400x400mm



PHOOS01

Panier simple pour couverts



LAVE-VERRES

Gamme EASYLINE - Electronique
Série UG515 - Panier 500x500mm

PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage de série
Doseurs de produits de lavage et de rinçage



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation thermo-acoustique

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage (HTR) avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

6 programmes avec rinçage supplémentaire disponible

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

	UG515DL-1	UG515DSL-1
Dimensions panier	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique
Panier / heure	40 max	40 max
Hauteur utile de chargement	307mm	307mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,3 lt	2,3 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	Intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	11 lt	11 lt
Chaudière : capacité	6 lt	6 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 7,3 kW 230V 1N 50Hz / 5 kW	400V 3N 50Hz / 7,3 kW 230V 1N 50Hz / 5 kW
Dimensions (LxPxH)	600x600x720mm	600x600x720mm
	4 068 €	4 212 €

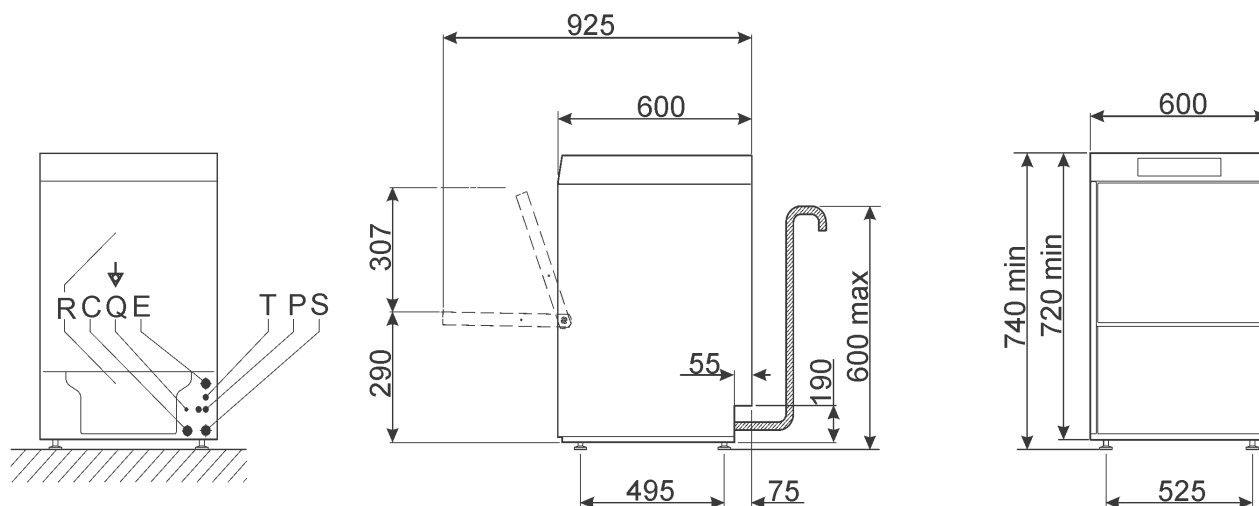
Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



WB50G02

Panier à fil Rislan avec fond incliné pour verres à pied
dim. 500x500mm



LAVE-VERRES

Gamme TOPLINE - Electronique

Série UG425 - Panier 400x400mm

PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage de série
Doseurs de produits de lavage et de rinçage



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation thermo-acoustique

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage (HTR) avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

8 programmes avec rinçage supplémentaire disponible

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

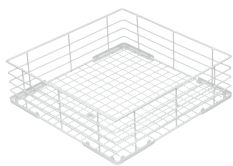
Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

Fonction rinçage eau froide en option

	UG425D	UG425DS
Dimensions panier	400x400mm	400x400mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique
Panier / heure	72 max	72 max
Hauteur utile de chargement	300mm	300mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,3 lt	2,3 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	7 lt	7 lt
Chaudière : capacité	4 lt	4 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 4,8 kW 230V 1N 50Hz / 2,3 kW	400V 3N 50Hz / 4,8 kW 230V 1N 50Hz / 2,3 kW
Dimensions (LxPxH)	460x600x705mm	460x600x705mm
	4 302 €	4 411 €

Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



WB40G01

Panier universel avec fond plat,
dim. 400x400mm



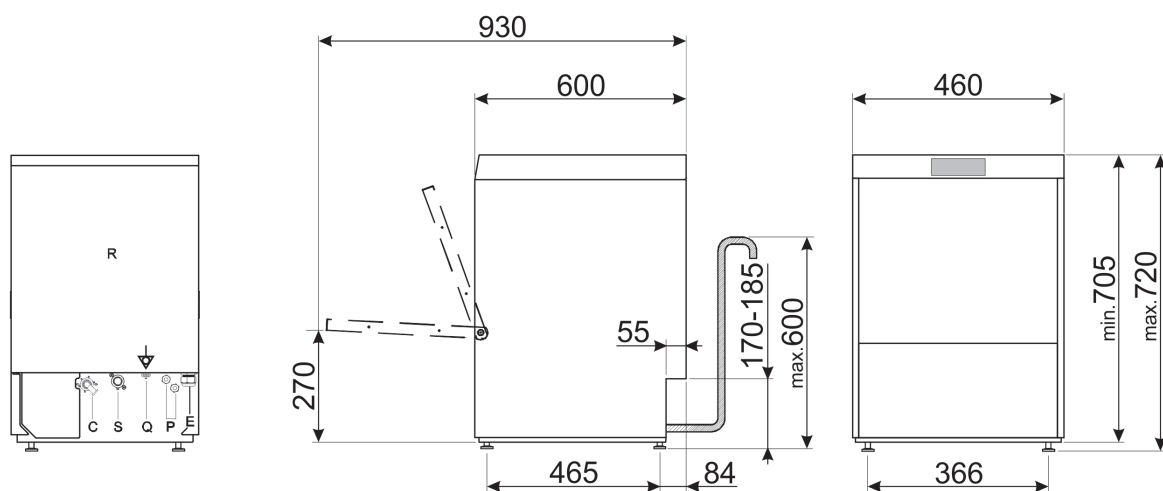
WB40G02

Panier pour verres à pieds max ø
90mm, dim. 400x400mm



PHOOS01

Panier simple pour couverts



LAVE-VERRES

Gamme TOPLINE - Electronique
Série UG520 - Panier 500x500mm

PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage de série
Doseurs de produits de lavage et de rinçage



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation thermo-acoustique

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage (HTR) avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

12 programmes avec rinçage supplémentaire disponible

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

Fonction rinçage eau froide en option



	UG520DL	UG520DSL
Dimensions panier	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique
Panier / heure	72 max	72 max
Hauteur utile de chargement	307mm	307mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,7 lt	2,7 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	11 lt	11 lt
Chaudière : capacité	6 lt	6 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 4,7 kW	400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 4,7 kW
Dimensions (LxPxH)	600x600x720mm	600x600x720mm
	4 561 €	4 727 €

Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

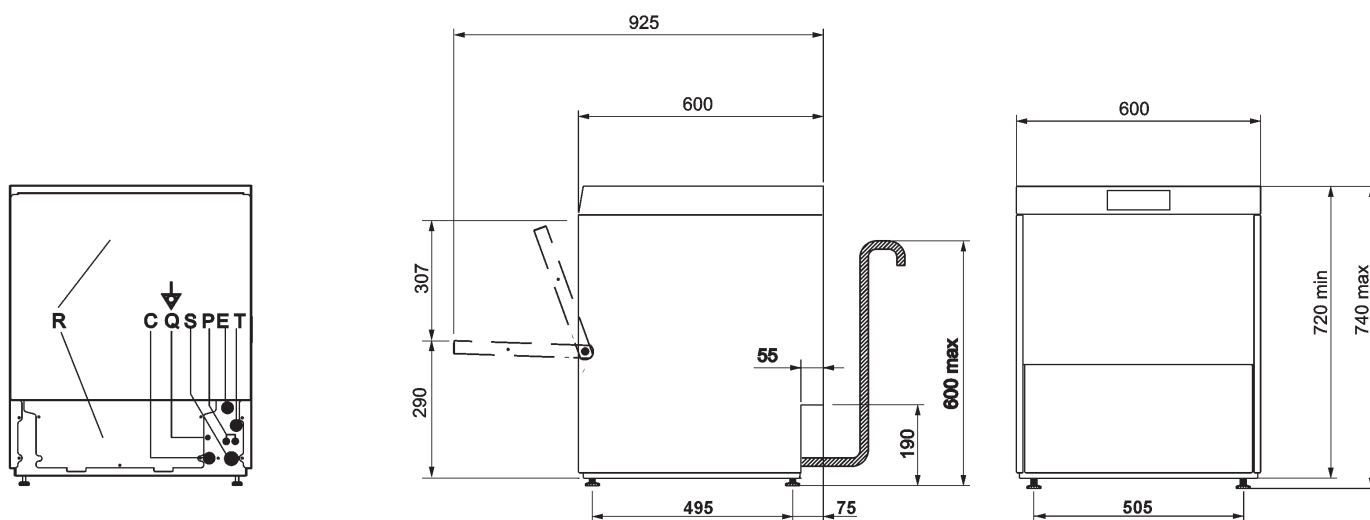
ACCESSOIRES INCLUS



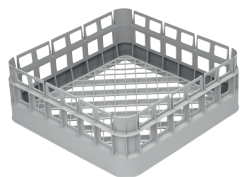
WB50G02

Panier à fil Rislan avec fond incliné pour verres à pied
dim. 500x500mm

[Retrouvez les accessoires en option pour les paniers 500x500mm en page 58]



PANIER EN POLYPROPYLÈNE



PB40G01 49 €
Panier universel avec fond plat,
dim. 400x400mm



PHOOS01 13 €
Panier simple pour couverts

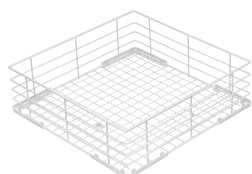


PHOOS02 21 €
Panier simple pour couverts,
6 compartiments



WS4 632 €
Support pour lave-verres,
dim. (LxPxH) 500x500x490mm

PANIER EN FIL RECOUVERTS DE RISLAN



WB40G01 52 €
Panier universel avec fond plat à
maille large, dim. 400x400mm



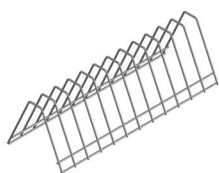
WB40D01 59 €
Panier pour 8 assiettes
Ø 315mm, dim. 400x400mm



WB40G02 83 €
Panier avec fond incliné 4
rangées pour verres à pieds
max Ø 90mm, dim. 400x400mm



WB40G03 90 €
Panier avec fond incliné 3
rangées pour verres à pieds max
Ø 120mm, dim. 400x400mm



WHOOS01 11 €
Support amovible pour 12
soucoupes

RÉSERVOIRS EN FAÇADE



KITDETKCC400 374 €
Réservoir à chimie en façade,
pour lave-verres Easyline et
Topline

KITS SONDES



KITSONLIV 126 €
Kit sondes pour niveau de
produits, 2 sondes par boîte

« Accessoire à installer sur place » non prévu de série

« Accessoire à installer sur place » non prévu de série



LAVE-VAISSELLE FRONTAL

500 x 500 mm et 600 x 500 mm

LAVE-VAISSELLE FRONTAL

Gamme ECOLINE - Electronique

Série SPD503 et SPD505 - Panier 500x500mm

PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage (selon modèle)
Doseurs de produits de lavage et de rinçage



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inox AISI 304 à simple paroi
- Cuve emboutie avec angles arrondis
- Glissières pour paniers embouties
- Bras combinés, inférieur et supérieur, pour lavage et rinçage avec dispositif de décrochage rapide
- Porte isolée à double paroi
- Chaudière dotée d'un tube d'évacuation pour vidange complète
- Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service
- Break-tank et système anti-reflux
- Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs
- Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

- Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'
- Système de rinçage (HTR) avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage
- Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve
- Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve
- 3 programmes avec rinçage supplémentaire disponible**
- Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation
- Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage
- Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

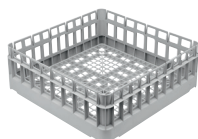
	SPD503	SPD503S	SPD505	SPD505S
Dimensions panier	500x500mm	500x500mm	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique	électronique	électronique
Panier / heure	40 max	40 max	40 max	40 max
Hauteur utile de chargement	365mm	365mm	365mm	365mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,7 lt	2,7 lt	2,7 lt	2,7 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	intégré	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	-	-	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	13 lt	13 lt	13 lt	13 lt
Chaudière : capacité	6 lt	6 lt	6 lt	6 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 7,3 kW convertible en 230V 1N 50Hz / 3,4 kW*	400V 3N 50Hz / 7,3 kW convertible en 230V 1N 50Hz / 3,4 kW*	400V 3N 50Hz / 7,3 kW convertible en 230V 1N 50Hz / 3,4 kW*	400V 3N 50Hz / 7,3 kW convertible en 230V 1N 50Hz / 3,4 kW*
Dimensions (LxPxH)	578x598x820mm	578x598x820mm	578x598x820mm	578x598x820mm
	2 849 €	3 009 €	3 022 €	3 179 €

En cas de pression < à 2,5 bars, il est conseillé d'opter pour un modèle avec pompe de rinçage (surpresseur)

*Puissance en monophasé pour 14 ampères

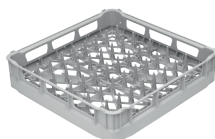
Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G02

Panier universel en polypropylène, dim. 500x500mm



PB50D01

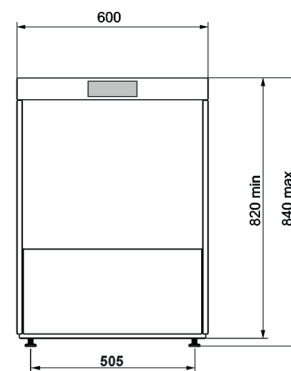
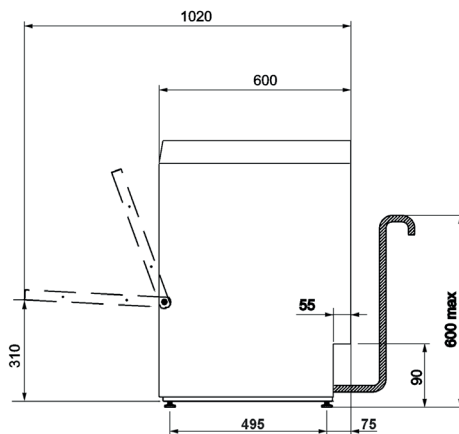
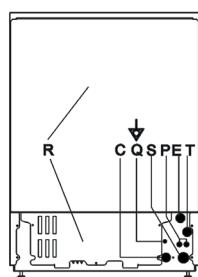
Panier pour 18 assiettes Ø 250mm, dim. 500x500mm



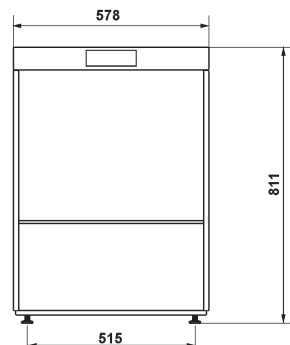
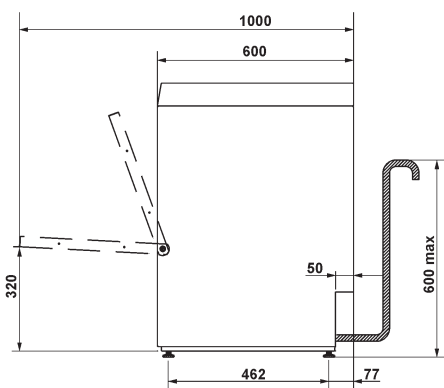
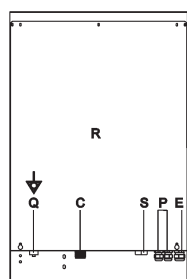
PHOOS02

Panier à couverts, 6 compartiments

SPD503 SPD503S



SPD505 SPD505S



LAVE-VAISSELLE FRONTAL

Gamme EASYLINE - Electronique
Série UD515 - Panier 500x500mm

PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage de série
Doseurs de produits de lavage et de rinçage



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation thermo-acoustique

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

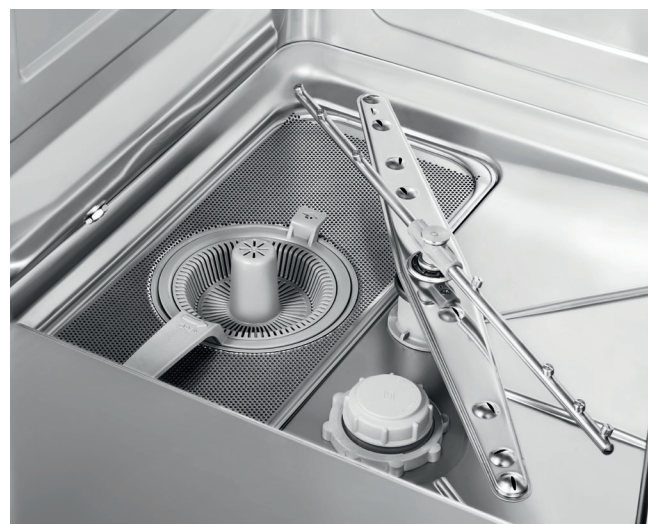
Porte équilibrée, isolée et avec joints

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique



CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage (HTR) avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

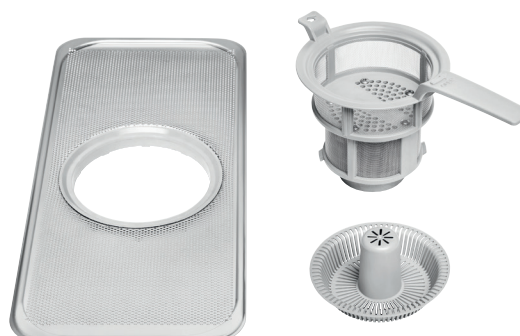
Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

8 programmes avec rinçage supplémentaire

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

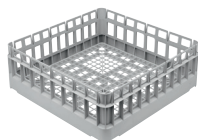
Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage



	UD515D	UD515DS-1
Dimensions panier	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique
Panier / heure	60 max	60 max
Hauteur utile de chargement	415mm	415mm
Consommation d'eau pour un cycle	3,2 lt	3,2 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	11 lt	11 lt
Chaudière : capacité	6 lt	6 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 7,3 kW 220V 1N 50Hz / 5 kW	400V 3N 50Hz / 7,3 kW 220V 1N 50Hz / 5 kW
Dimensions (LxPxH)	600x600x820mm	600x600x820mm
	3 988 €	4 159 €

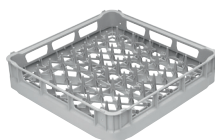
En cas de pression < à 2,5 bars, il est conseillé d'opter pour un modèle avec pompe de rinçage (surpresseur)
Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G02

Panier universel en polypropylène, dim. 500x500mm



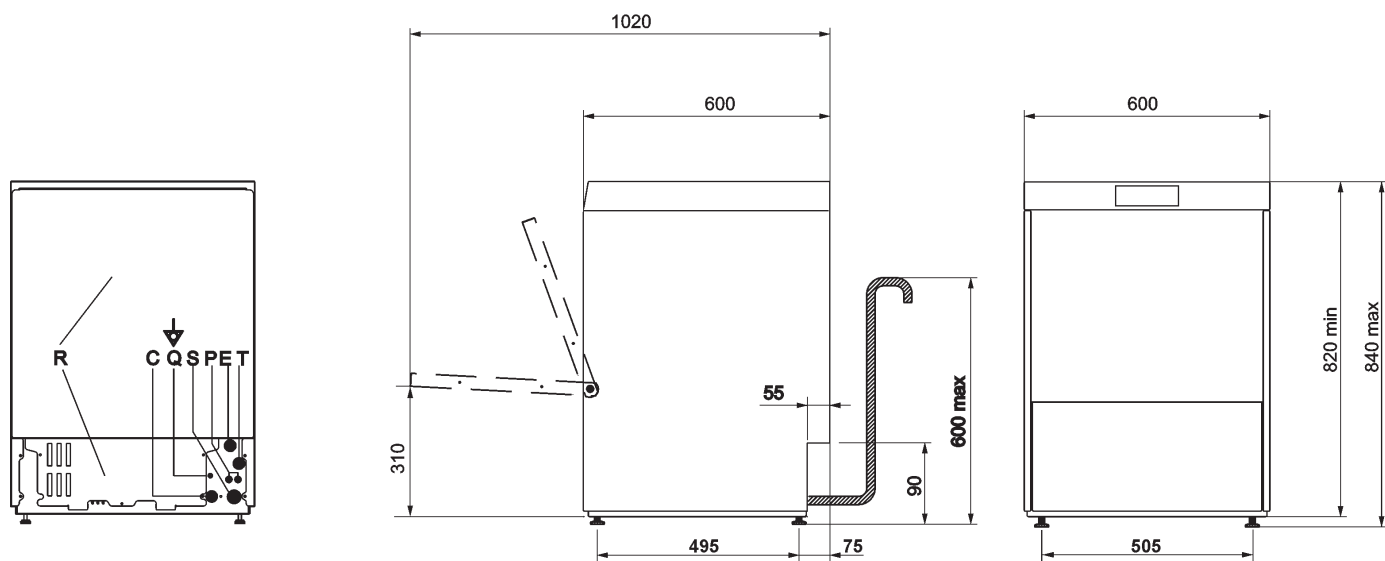
PB50D01

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



PHOOS02

Panier pour couverts, 6 compartiments



LAVE-VAISSELLE FRONTAL - DOUBLE PANIER

Gamme EASYLINE - Electronique

Série UD512 - Panier 500x500mm

PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage de série
Doseurs de produits de lavage et de rinçage



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation thermo-acoustique

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

Capable de laver 2 paniers simultanément: Panier Supérieur pour assiettes et soucoupes (2 niveaux de réglage), Panier Inférieur pour tasses et verres

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage (HTR) avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

6 programmes avec rinçage supplémentaire

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

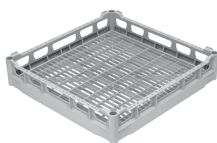
Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage



	UD512D-1	UD512DS-1
Dimensions panier	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique
Panier / heure	40 max	40 max
Hauteur utile de chargement	415mm	415mm
Consommation d'eau pour un cycle	3,2 lt	3,2 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	11 lt	11 lt
Chaudière : capacité	6 lt	6 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 7,3 kW 220V 1N 50Hz / 4,5 kW	400V 3N 50Hz / 7,3 kW 220V 1N 50Hz / 4,5 kW
Dimensions (LxPxH)	600x600x820mm	600x600x820mm
	4 229 €	4 377 €

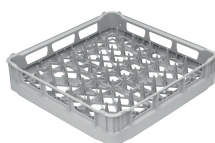
En cas de pression < à 2,5 bars, il est conseillé d'opter pour un modèle avec pompe de rinçage (surpresseur)
Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G01

Panier universel avec fond plat, dim. 500x500mm



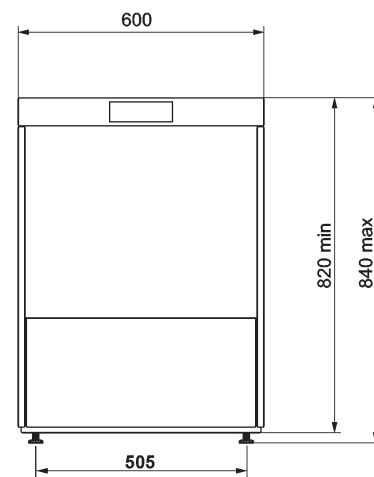
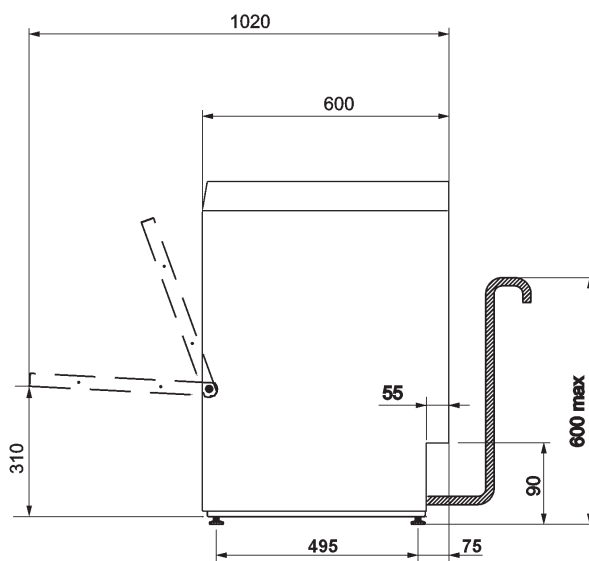
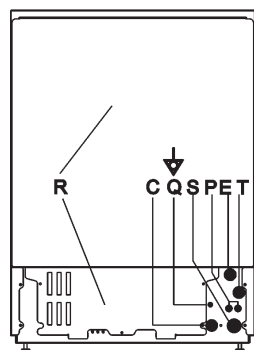
PB50D01

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



PHOOS02

Panier pour couverts,
6 compartiments



LAVE-VAISSELLE FRONTAL RÉHAUSSÉ

Gamme EASYLINE - Electronique

Série FD515 - Panier 500x500mm

PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage de série
Doseurs de produits de lavage et de rinçage
TMS Pro



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation thermo-acoustique

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

Compartiment inférieur avec porte, dimensions internes (LxPxH) 530x520x320mm

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage (HTR) avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

8 programmes avec rinçage supplémentaire disponible

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

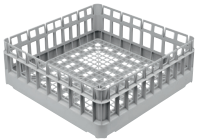
Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

	FD515D-1	FD515DS-1
Dimensions panier	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique
Panier / heure	60 max	60 max
Hauteur utile de chargement	415mm	415mm
Consommation d'eau pour un cycle	3,2 lt	3,2 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	11 lt	11 lt
Chaudière : capacité	6 lt	6 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 7,3 kW 230V 1N 50Hz / 5 kW	400V 3N 50Hz / 7,3 kW 230V 1N 50Hz / 5 kW
Dimensions (LxPxH)	600x600x1290mm	600x600x1290mm
	4 998 €	5 174 €

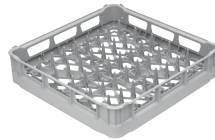
Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G02

Panier universel en polypropylène,
dim. 500x500mm



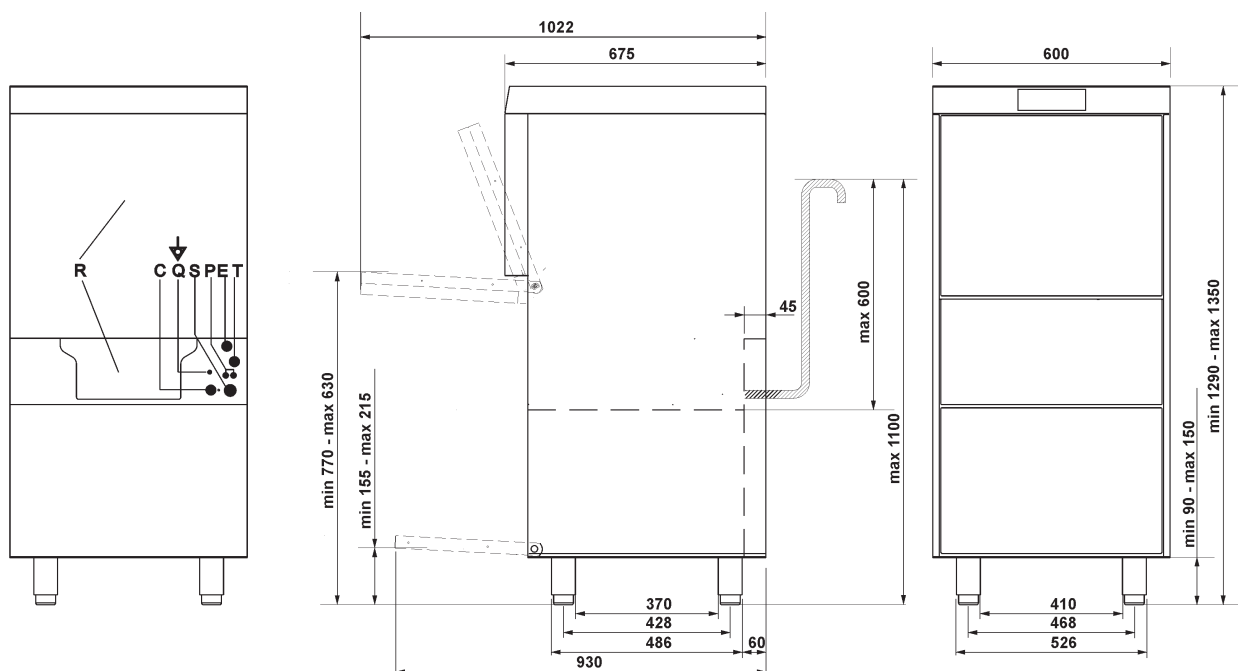
PB50D01

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



PHOOS02

Panier pour couverts,
6 compartiments



LAVE-VAISSELLE FRONTAL - POUR PLAQUES

Gamme EASYLINE - Electronique

Série UD516 - Panier 500x500mm et 600x500mm

PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage de série
Doseurs de produits de lavage et de rinçage



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation thermo-acoustique

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

Capable de laver 8 plaques ou 1 panier Euronorm 600x400mm (H 350mm)

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage (HTR) avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

6 programmes avec rinçage supplémentaire disponible

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

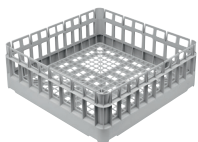
Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage



	UD516D-1	UD516DS-1
Dimensions panier	500x500mm et 600x500mm	500x500mm et 600x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique
Panier / heure	51 max	51 max
Hauteur utile de chargement	415mm	415mm
Consommation d'eau pour un cycle	3,2 lt	3,2 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	11 lt	11 lt
Chaudière : capacité	6 lt	6 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 6,7 kW 220V 1N 50Hz / 4,7 kW	400V 3N 50Hz / 6,7 kW 220V 1N 50Hz / 4,7 kW
Dimensions (LxPxH)	600x675x820mm	600x675x820mm
	4 796 €	4 964 €

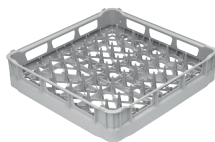
Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G02

Panier universel en polypropylène,
dim. 500x500mm



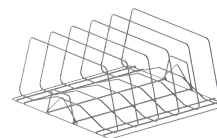
PB50D01

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



PHOOS02

Panier pour couverts,
6 compartiments



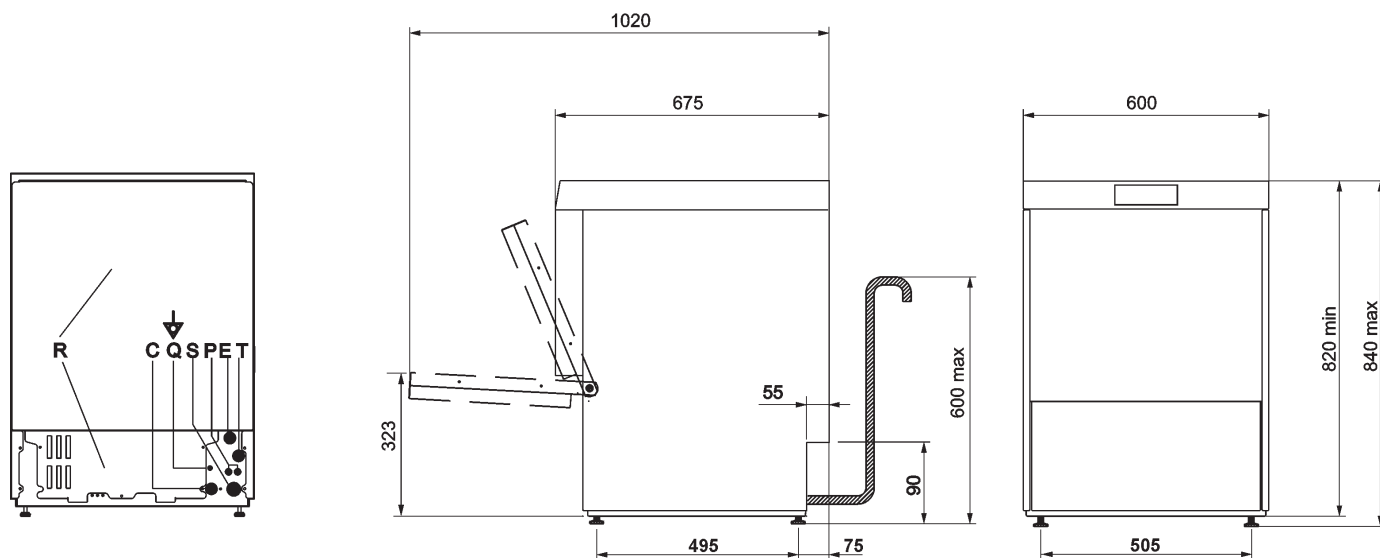
WB50T03

Panier en fil métallique pour 5
plateaux, dim. 500x500mm

PRF500

Grille, dim. 500x500mm

[Retrouvez les accessoires en option pour les paniers 600x500mm en page 78]



LAVE-VAISSELLE FRONTAL RÉHAUSSÉ

Gamme EASYLINE - Electronique

Série FD516 - Panier 500x500mm et **600x500mm**



PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage de série
Doseurs de produits de lavage et de rinçage
TMS Pro



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation thermo-acoustique

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

Compartiment inférieur avec porte, dimensions internes (LxPxH) 530x520x320mm

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

6 programmes avec rinçage supplémentaire disponible

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

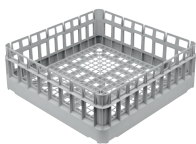
Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

	FD516D	FD516DS
Dimensions panier	500x500mm et 600x500mm	500x500mm et 600x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique
Panier / heure	51 max	51 max
Hauteur utile de chargement	415mm	415mm
Consommation d'eau pour un cycle	3,2 lt	3,2 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	11 lt	11 lt
Chaudière : capacité	6 lt	6 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 6,7 kW 220V 1N 50Hz / 4,7 kW	400V 3N 50Hz / 6,7 kW 220V 1N 50Hz / 4,7 kW
Dimensions (LxPxH)	600x675x1290mm	600x675x1290mm
	5 691 €	5 852 €

Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



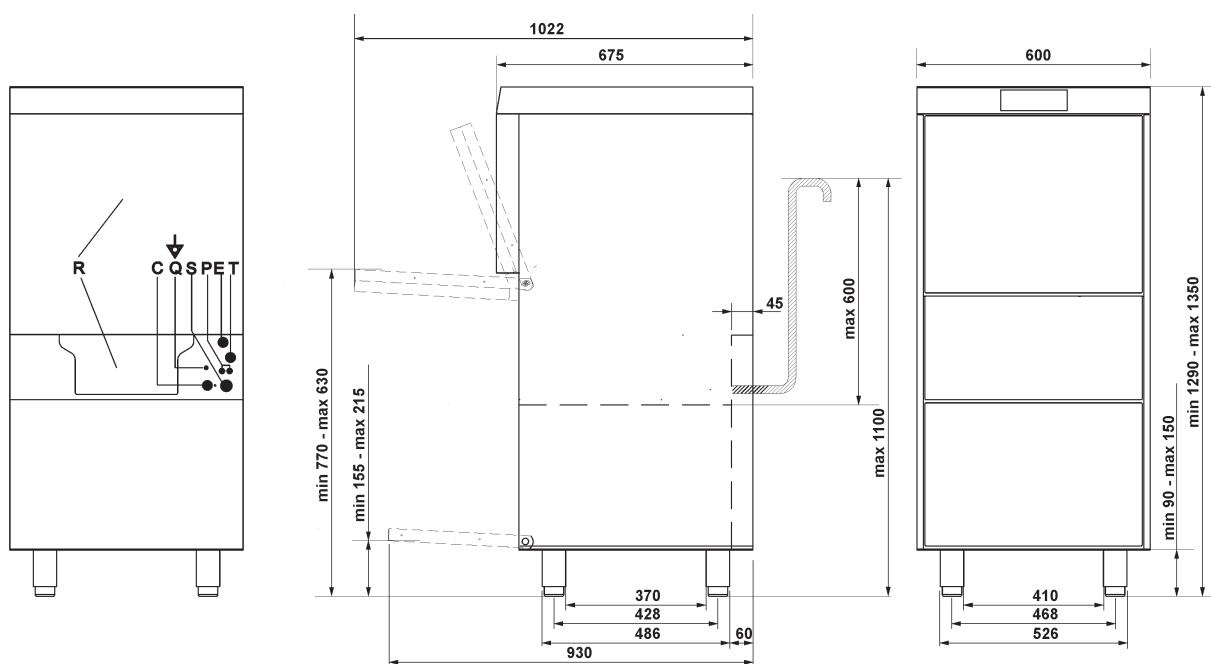
PB50G02

Panier universel en polypropylène,
dim. 500x500mm

PRF500

Grille, dim. 500x500mm

[Retrouvez les accessoires en option pour les paniers 600x500mm en page 78]



LAVE-VAISSELLE FRONTAL

Gamme TOPLINE - Electronique

Série UD520 - Panier 500x500mm



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation thermo-acoustique

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage de série
Doseurs de produits de lavage et de rinçage



CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage (HTR) avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

12 programmes avec rinçage supplémentaire disponible

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

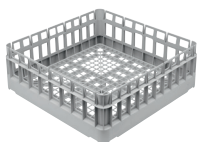
Fonction rinçage eau froide en option



	UD520D	UD520DS
Dimensions panier	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique
Panier / heure	72 max	72 max
Hauteur utile de chargement	415mm	415mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,7 lt	2,7 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	11 lt	11 lt
Chaudière : capacité	6 lt	6 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 4,7 kW	400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 4,7 kW
Dimensions (LxPxH)	600x600x820mm	600x600x820mm
	4 442 €	4 668 €

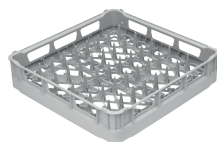
Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G02

Panier universel en polypropylène,
dim. 500x500mm



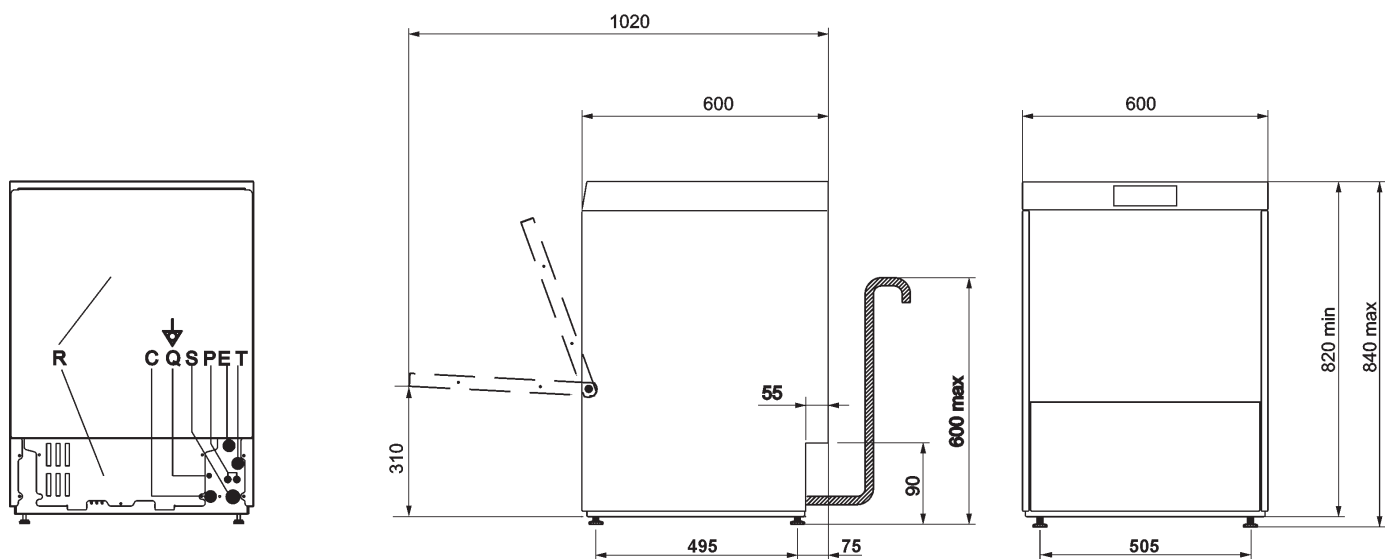
PB50D01

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



PHOOS02

Panier pour couverts,
6 compartiments



LAVE-VAISSELLE FRONTAL RÉHAUSSÉ

Gamme TOPLINE - Electronique

Série FD520 - Panier 500x500mm

PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage de série
Doseurs de produits de lavage et de rinçage
TMS Pro



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation thermo-acoustique

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

Compartment inférieur avec porte, dimensions internes (LxPxH) 530x520x320mm

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage (HTR) avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

12 programmes avec rinçage supplémentaire disponible

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

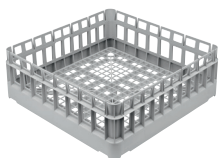
Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

Fonction rinçage eau froide en option

	FD520D	FD520DS
Dimensions panier	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique
Panier / heure	72 max	72 max
Hauteur utile de chargement	415mm	415mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,7 lt	2,7 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	11 lt	11 lt
Chaudière : capacité	6 lt	6 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 4,7 kW	400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 4,7 kW
Dimensions (LxPxH)	600x600x1350mm	600x600x1350mm
	5 550 €	5 718 €

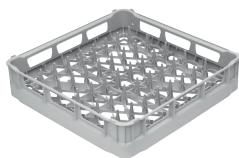
Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G02

Panier universel en polypropylène,
dim. 500x500mm



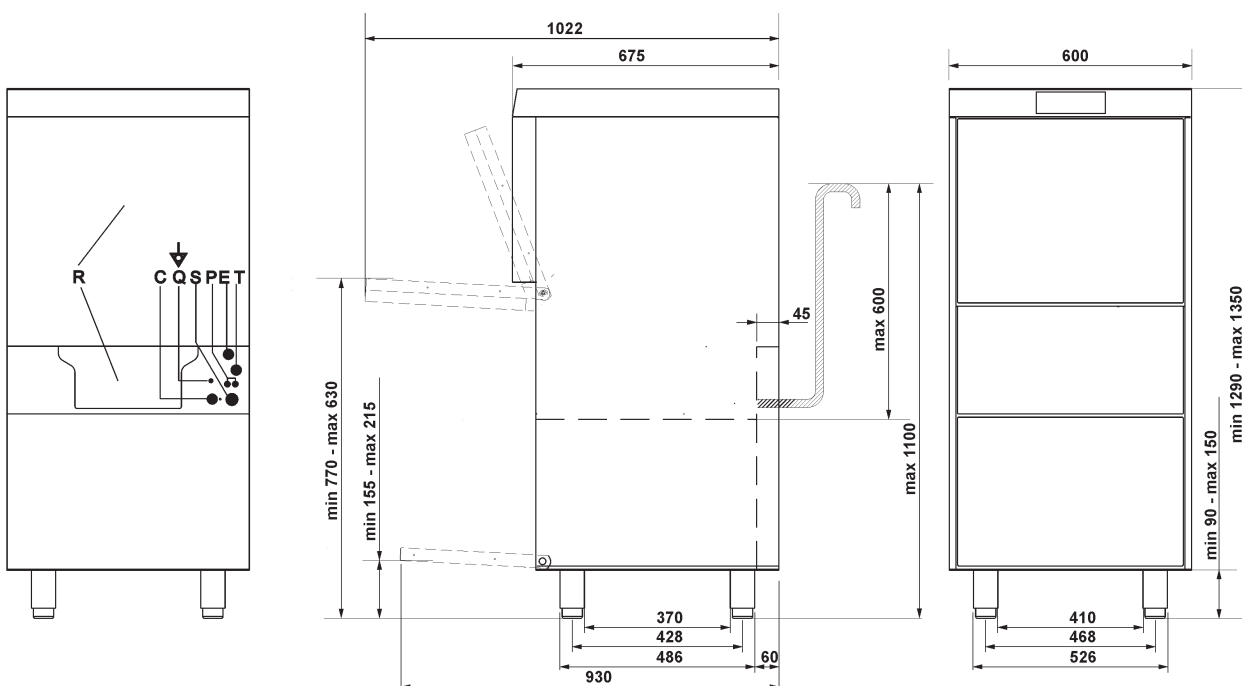
PB50D01

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



PHOOS02

Panier pour couverts,
6 compartiments



LAVE-VAISSELLE FRONTAL - DOUBLE PANIER

Gamme TOPLINE - Electronique
Série UD522 - Panier 500x500mm



PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage de série
Doseurs de produits de lavage et de rinçage



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation thermo-acoustique

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

Capable de laver 2 paniers simultanément: Panier Supérieur pour assiettes et soucoupes (2 niveaux de réglage), Panier Inférieur pour tasses et verres

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage (HTR) avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

12 programmes avec rinçage supplémentaire disponible

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

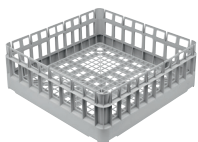
Fonction rinçage eau froide en option



	UD522D	UD522DS
Dimensions panier	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique
Panier / heure	72 max	72 max
Hauteur utile de chargement	415mm	415mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,7 lt	2,7 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	11 lt	11 lt
Chaudière : capacité	6 lt	6 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 2,7 kW	400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 2,7 kW
Dimensions (LxPxH)	600x600x820mm	600x600x820mm
	4 785 €	4 952 €

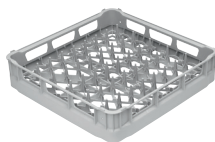
Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G02

Panier universel en polypropylène,
dim. 500x500mm



PB50D01

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

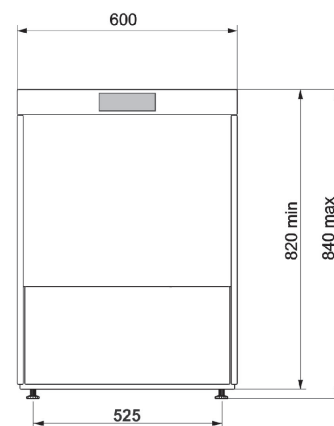
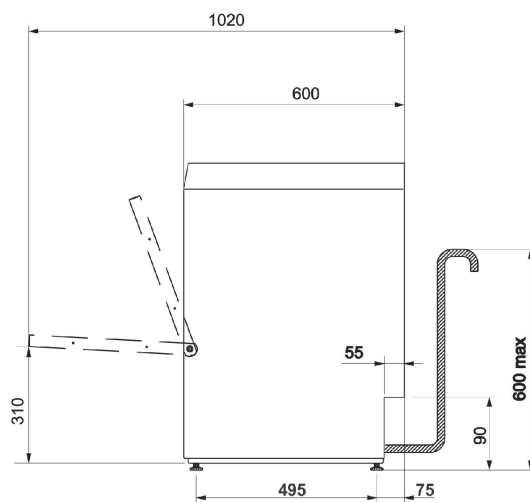
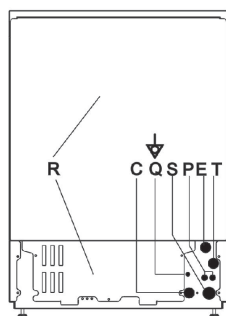


PHOOS02

Panier pour couverts,
6 compartiments

PRF500

Grille, dim. 500x500mm



LAVE-VAISSELLE FRONTAL - POUR PLAQUES

Gamme TOPLINE - Electronique

Série UD526 - Panier 500x500mm et 600x500mm

PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage de série
Doseurs de produits de lavage et de rinçage



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation thermo-acoustique

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

Capable de laver 8 plaques ou 1 panier Euronorm 600x400mm (H 350mm)

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage (HTR) avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

12 programmes avec rinçage supplémentaire disponible

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

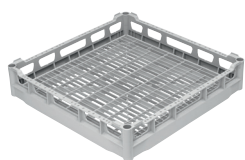
Fonction rinçage eau froide en option



	UD526D	UD526DS
Dimensions panier	500x500mm et 600x500mm	500x500mm et 600x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique
Panier / heure	72 max	72 max
Hauteur utile de chargement	415mm	415mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,7 lt	2,7 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	11 lt	11 lt
Chaudière : capacité	6 lt	6 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 6,7 kW 220V 1N 50Hz / 4,7 kW	400V 3N 50Hz / 6,7 kW 220V 1N 50Hz / 4,7 kW
Dimensions (LxPxH)	600x675x820mm	600x675x820mm
	5 199 €	5 369 €

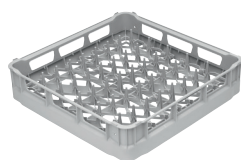
Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G01

Panier universel avec fond plat, dim. 500x500mm



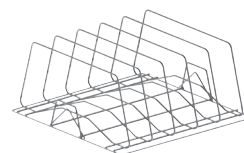
PB50D01

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



PHOOS02

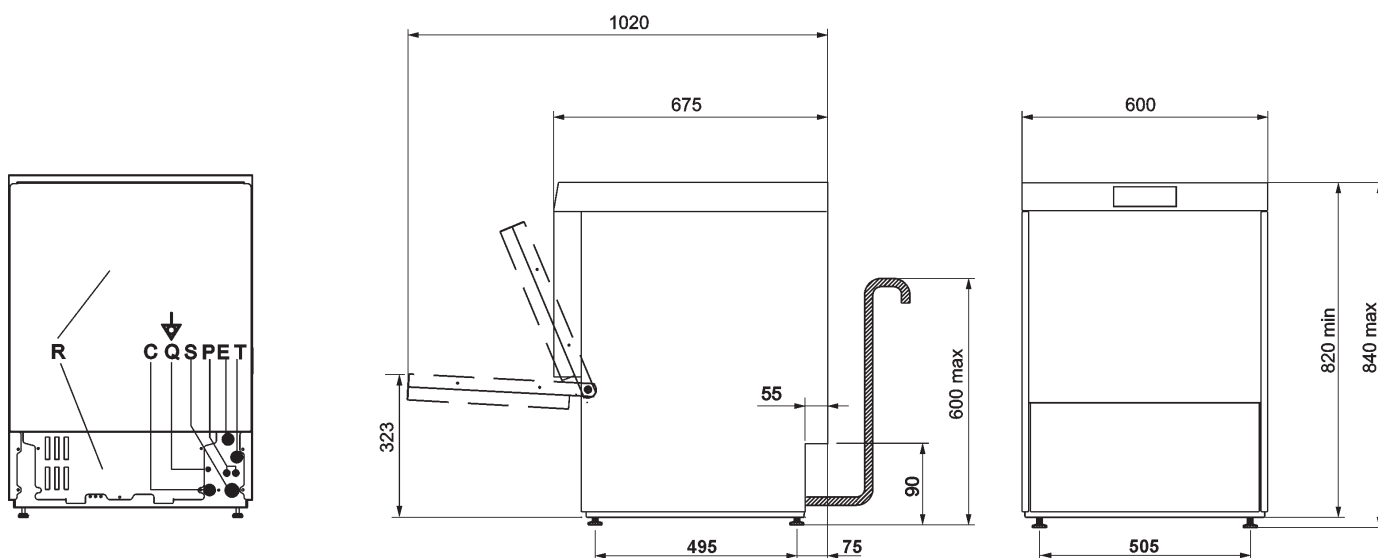
Panier pour couverts, 6 compartiments



WB50T03

Panier en fil métallique pour 5 plateaux, dim. 500x500mm

[Retrouvez les accessoires en option pour les paniers 600x500mm en page 78]



LAVE-VAISSELLE FRONTAL RÉHAUSSÉ

Gamme TOPLINE - Electronique

Série FD526 - Panier 500x500mm et **600x500mm**



PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage de série
Doseurs de produits de lavage et de rinçage
TMS Pro



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation thermo-acoustique

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

Compartment inférieur avec porte, dimensions internes (LxPxH) 530x520x320mm

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

12 programmes avec rinçage supplémentaire disponible

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

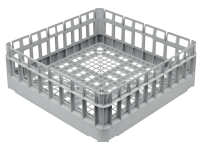
Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

Fonction rinçage eau froide en option

	FD526D	FD526DS
Dimensions panier	500x500mm et 600x500mm	500x500mm et 600x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique
Panier / heure	72 max	72 max
Hauteur utile de chargement	415mm	415mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,7 lt	2,7 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	11 lt	11 lt
Chaudière : capacité	6 lt	6 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 5 kW	400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 5 kW
Dimensions (LxPxH)	600x675x1350mm	600x675x1350mm
	6 398 €	6 579 €

Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

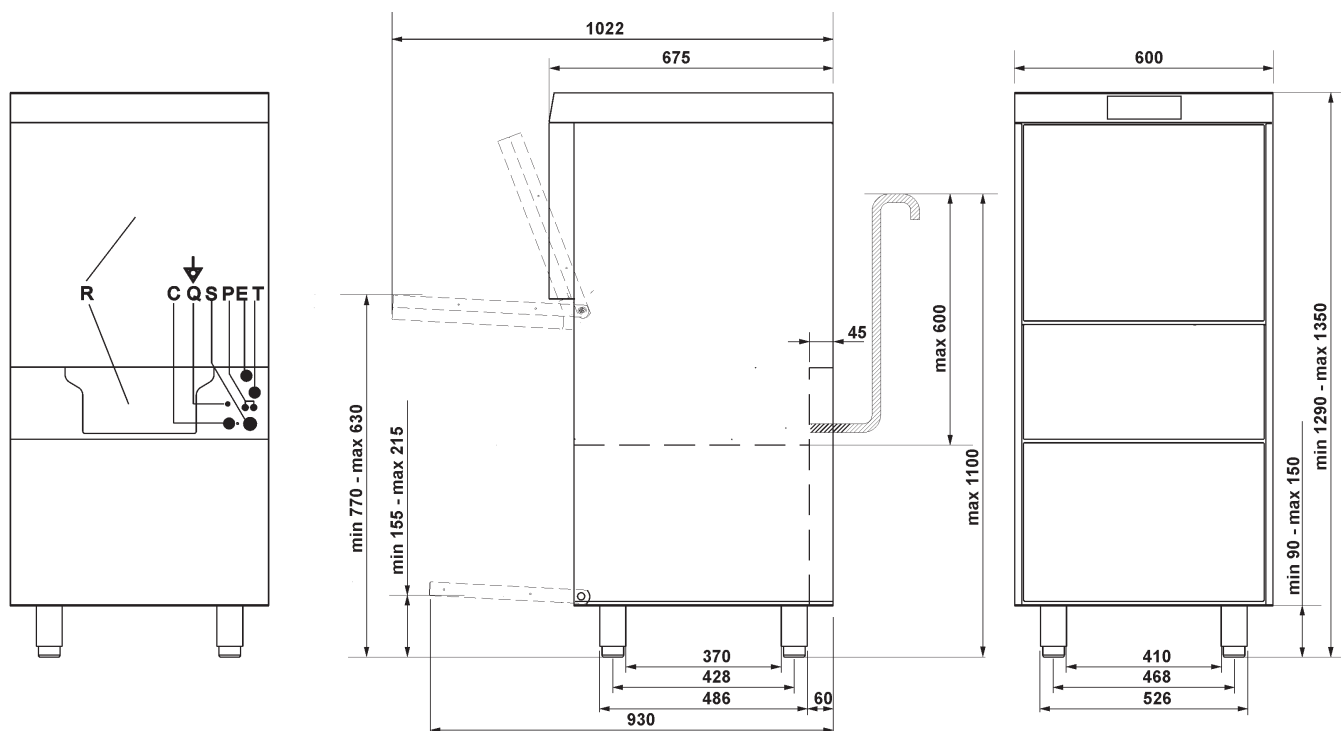
ACCESSOIRES INCLUS



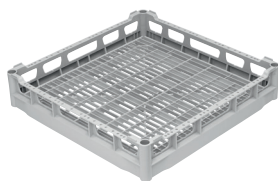
PB50G02

Panier universel en polypropylène,
dim. 500x500mm

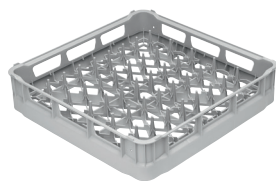
[Retrouvez les accessoires en option pour les paniers 600x500mm en page 78]



PANIER EN POLYPROPYLÈNE



PB50G01 67 €
Panier universel avec fond plat,
dim. 500x500mm



PB50D01 69 €
Panier pour 18 assiettes Ø
250mm, dim. 500x500mm



PHOOS01 13 €
Panier simple pour couverts



PHOOS02 21 €
Panier simple pour couverts,
6 compartiments

PANIER EN FIL RECOUVERTS DE RISLAN



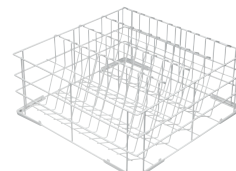
WB50G01 76 €
Panier universel avec fond plat à
maille large, dim. 500x500mm



WB50D01 81 €
Panier pour 18 assiettes Ø
315mm, dim. 500x500mm



WB50G02 104 €
Panier avec fond incliné pour
verres à pied, dim.500x500mm
4 rangées - Ø 90mm



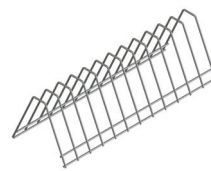
WB50G03 109 €
Panier avec fond incliné pour
verres à pied, dim.500x500mm
5 rangées - Ø 72mm



WB50G04 119 €
Panier avec fond incliné pour
verres à pied, dim.500x500mm
3 rangées - Ø 135mm



WB50T02 104 €
Panier pour 7 plateaux GN1/1,
profondeur 20mm, dim.
500x500mm



WHOOS01 11 €
Support amovible pour 12
soucoupes

RÉSERVOIRS EN FAÇADE



KITDETKCC500 497 €
Réservoir à chimie en façade, pour
lave-vaisselle Easyline et Topline

KITS SONDES



KITSONLIV 126 €
Kit sondes pour niveau de
produits, 2 sondes par boîte

SUPPORTS



WS5 588 €
Support pour lave-vaisselle
à chargement frontal, dim.
(LxPxH) 600x600x500mm



LAVE-VAISSELLE CAPOT

500 x 500 mm et 600 x 500 mm

LAVE-VAISSELLE CAPOT

Gamme ECOLINE - Electronique

Série SPH503 et SPH505 - Panier 500x500mm

PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage (selon modèle)
Doseurs de produits de lavage et de rinçage



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304

Cuve emboutie

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Chaudière dotée d'un tube d'évacuation pour vidange complète

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Break-tank et système anti-reflux (série SPH505)

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage (HTR) avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage (série SPH505)

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

3 programmes avec rinçage supplémentaire disponible

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

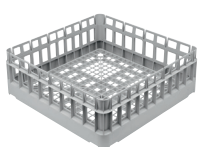
	SPH503	SPH505	SPH505S
Dimensions panier	500x500mm	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique	électronique
Panier / heure	40 max	40 max	40 max
Hauteur utile de chargement	470mm	470mm	470mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,7 lt	2,7 lt	2,7 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	-	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	14 lt	14 lt	14 lt
Chaudière : capacité	9 lt	8 lt	8 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 9,7 kW convertible en 230V 1N 50Hz / 6,7 kW*	400V 3N 50Hz / 9,7 kW convertible en 230V 1N 50Hz / 6,7 kW*	400V 3N 50Hz / 9,7 kW convertible en 230V 1N 50Hz / 6,7 kW*
Dimensions (LxPxH)	635x750x1510/2102max	635x750x1510/2102max	635x750x1510/2102max
	5 954 €	6 235 €	6 540 €

En cas de pression < à 2,5 bars, il est conseillé d'opter pour un modèle avec pompe de rinçage (surpresseur)

*Puissance en monophasé avec 32 ampères en disjoncteur et 6mm² en section de câble

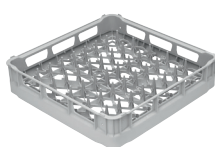
Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G02

Panier universel en polypropylène,
dim. 500x500mm



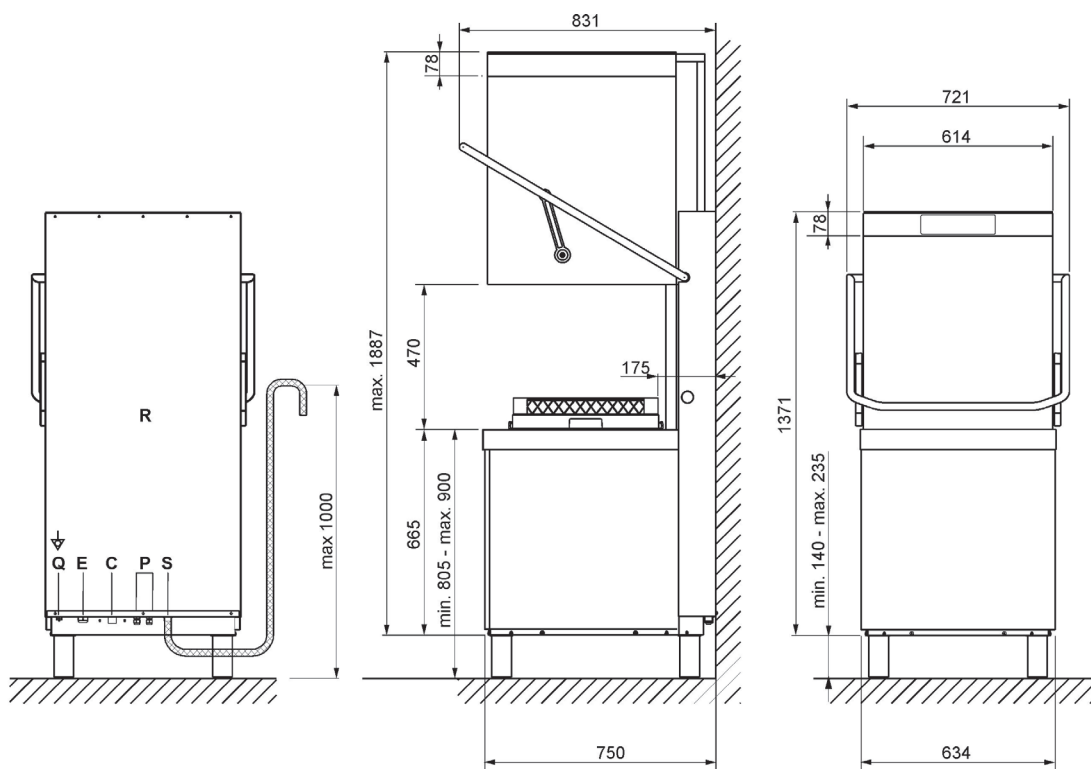
PB50D01

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



PHOOS02

Panier à couverts,
6 compartiments



LAVE-VAISSELLE CAPOT

Gamme ECOLINE - Electronique

Série SPH503L et SPH505L - Panier 500x500mm

PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage (selon modèle)
Doseurs de produits de lavage et de rinçage



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation thermo-acoustique, sur le chassis

Cuve emboutie avec angles arrondis

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Chaudière dotée d'un tube d'évacuation pour vidange complète

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Break-tank et système anti-reflux (série SPH505L)

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage (HTR) avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage (série SPH505)

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

3 programmes avec rinçage supplémentaire disponible

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

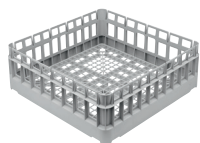
	SPH503L	SPH505L	SPH505SL
Dimensions panier	500x500mm	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique	électronique
Panier / heure	40 max	40 max	40 max
Hauteur utile de chargement	470mm	470mm	470mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,7 lt	2,7 lt	2,7 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	-	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	14 lt	14 lt	14 lt
Chaudière : capacité	9 lt	8 lt	8 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 9,7 kW convertible en 230V 1N 50Hz / 6,7 kW*	400V 3N 50Hz / 9,7 kW convertible en 230V 1N 50Hz / 6,7 kW*	400V 3N 50Hz / 9,7 kW convertible en 230V 1N 50Hz / 6,7 kW*
Dimensions (LxPxH)	634x750x1435/1995max	635x750x1510/2102max	635x750x1510/2102max
Date de disponibilité	2^e trimestre 2024	2^e trimestre 2024	2^e trimestre 2024
	5 679 €	5 935 €	6 240 €

En cas de pression < à 2,5 bars, il est conseillé d'opter pour un modèle avec pompe de rinçage (surpresseur)

*Puissance en monophasé avec 32 ampères en disjoncteur et 6mm² en section de câble

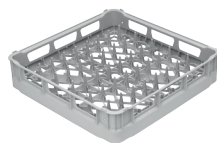
Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G02

Panier universel en polypropylène,
dim. 500x500mm



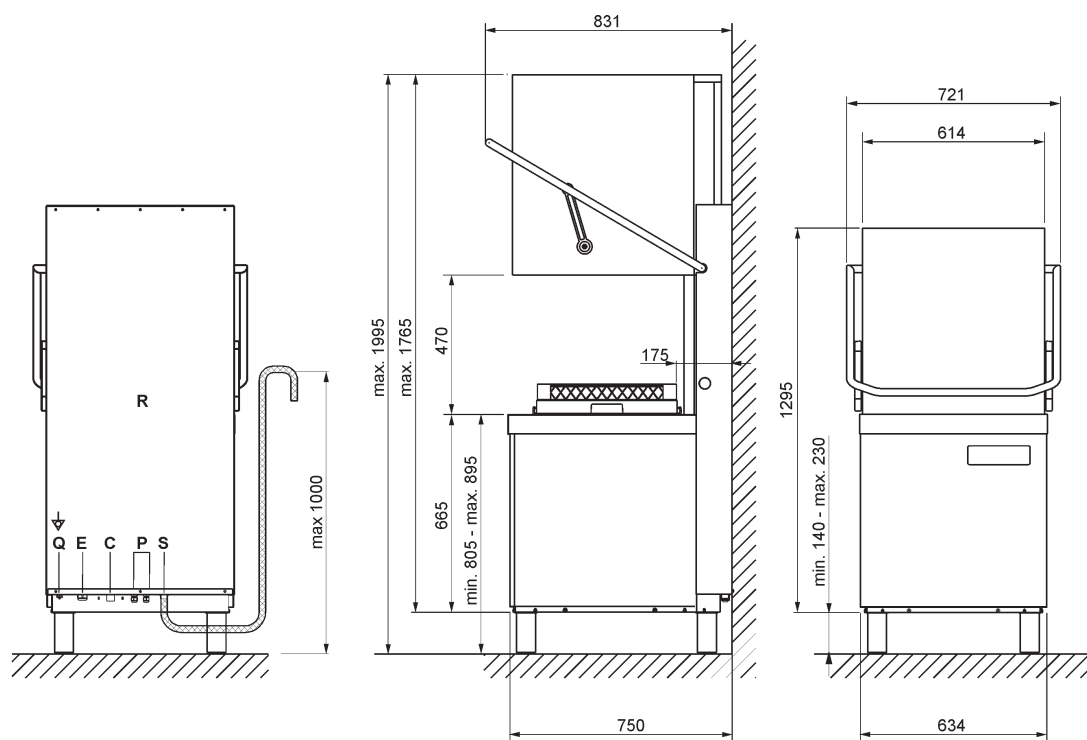
PB50D01

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



PHOOS02

Panier à couverts,
6 compartiments



LAVE-VAISSELLE CAPOT

Gamme EASYLINE - Electronique

Série SPH513 et SPH515 - Panier 500x500mm

PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage (selon modèle)
Doseurs de produits de lavage et de rinçage



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation thermo-acoustique

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Capot équilibré à double paroi

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage (HTR) avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

6 programmes avec rinçage supplémentaire disponible

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

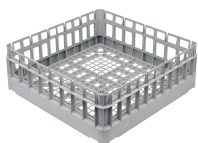
Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

	SPH513	SPH515	SPH515S
Dimensions panier	500x500mm	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique	électronique
Panier / heure	51 max	51 max	51 max
Hauteur utile de chargement	470mm	470mm	470mm
Consommation d'eau pour un cycle	3,2 lt	3,2 lt	3,2 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	-	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	14 lt	14 lt	14 lt
Chaudière : capacité	8 lt	8 lt	8 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 9,7 kW convertible en 230V 1N 50Hz / 6,7 kW	400V 3N 50Hz / 9,7 kW convertible en 230V 1N 50Hz / 6,7 kW	400V 3N 50Hz / 9,7 kW convertible en 230V 1N 50Hz / 6,7 kW
Dimensions (LxPxH)	635x750x1510/2102mm	635x750x1510/2102mm	635x750x1510/2102mm
Date de disponibilité	2^e trimestre 2024	disponible	disponible
	6 346 €	6 608 €	6 908 €

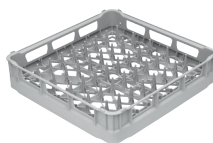
Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G02

Panier universel en polypropylène,
dim. 500x500mm



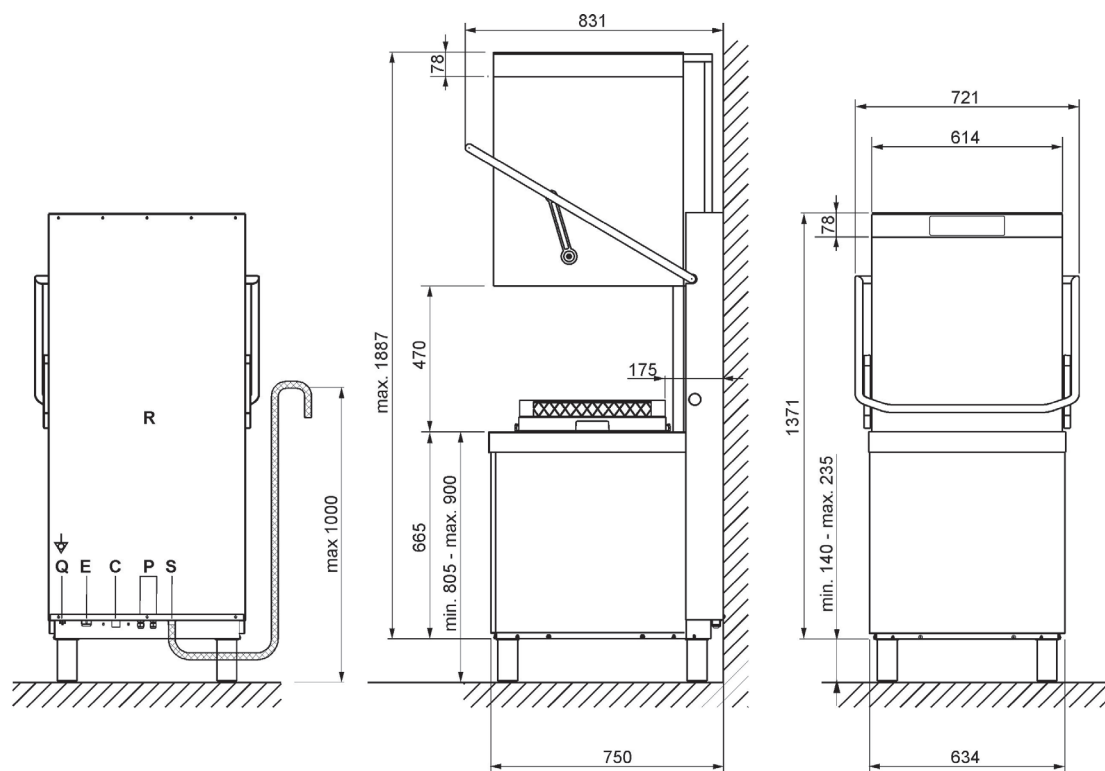
PB50D01

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



PHOOS02

Panier à couverts,
6 compartiments



LAVE-VAISSELLE CAPOT À CONDENSEUR DE BUÉE

Gamme EASYLINE - Electronique

Série HTY511D - Panier 500x500mm

PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage
de série
Doseurs de produits de
lavage et de rinçage



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation thermo-acoustique

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Capot équilibré à double paroi

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage (HTR) avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

6 programmes avec rinçage supplémentaire disponible

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

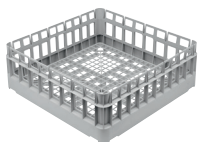
Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

	HTY511DH	HTY511DSH
Dimensions panier	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique
Panier / heure	51 max	51 max
Hauteur utile de chargement	440mm	440mm
Consommation d'eau pour un cycle	3,2 lt	3,2 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	intégrée	intégrée
Condenseur de buée (SHR+)	intégré	intégré
Cuve : capacité	14 lt	14 lt
Chaudière : capacité	8 lt	8 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 9,7 kW convertible en 230V 1N 50Hz / 6,7 kW	400V 3N 50Hz / 9,7 kW convertible en 230V 1N 50Hz / 6,7 kW
Dimensions (LxPxH)	620x745x1530/2102mm	620x745x1530/2102mm
	9 050 €	9 335 €

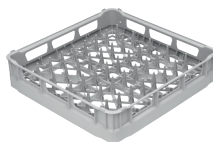
En cas de pression < à 2,5 bars, il est conseillé d'opter pour un modèle avec pompe de rinçage (surpresseur)
Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G02

Panier universel en polypropylène,
dim. 500x500mm



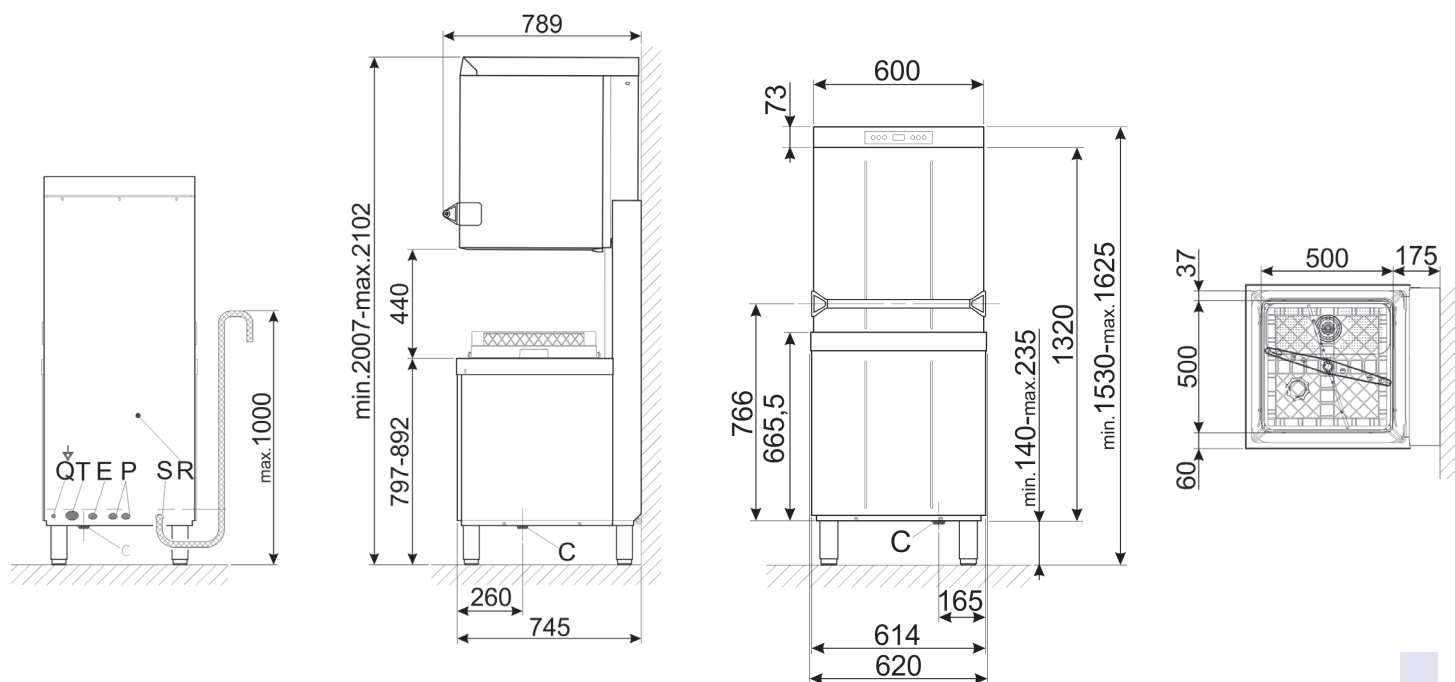
PB50D01

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



PHOOS02

Panier à couverts,
6 compartiments



LAVE-VAISSELLE CAPOT

Gamme EASYLINE - Electronique

Série HTY615 - Panier **600x500mm**

PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage de série
Doseurs de produits de lavage et de rinçage



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation thermo-acoustique

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Capot équilibré à double paroi

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage (HTR) avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

6 programmes avec rinçage supplémentaire disponible

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

	HTY615D	HTY615DS
Dimensions panier	600x500mm et 500x500mm	600x500mm et 500x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique
Panier / heure	51 max	51 max
Hauteur utile de chargement	420mm	420mm
Consommation d'eau pour un cycle	3,2 lt	3,2 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	25 lt	25 lt
Chaudière : capacité	8 lt	8 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 9,7 kW convertible en 230V 1N 50Hz / 7,0 kW	400V 3N 50Hz / 9,7 kW convertible en 230V 1N 50Hz / 7,0 kW
Dimensions (LxPxH)	716x760x1520/2102mm	716x760x1520/2102mm
	7 634 €	7 768 €

Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



PB60G01

Panier universel avec fond plat,
dim. 600x500mm



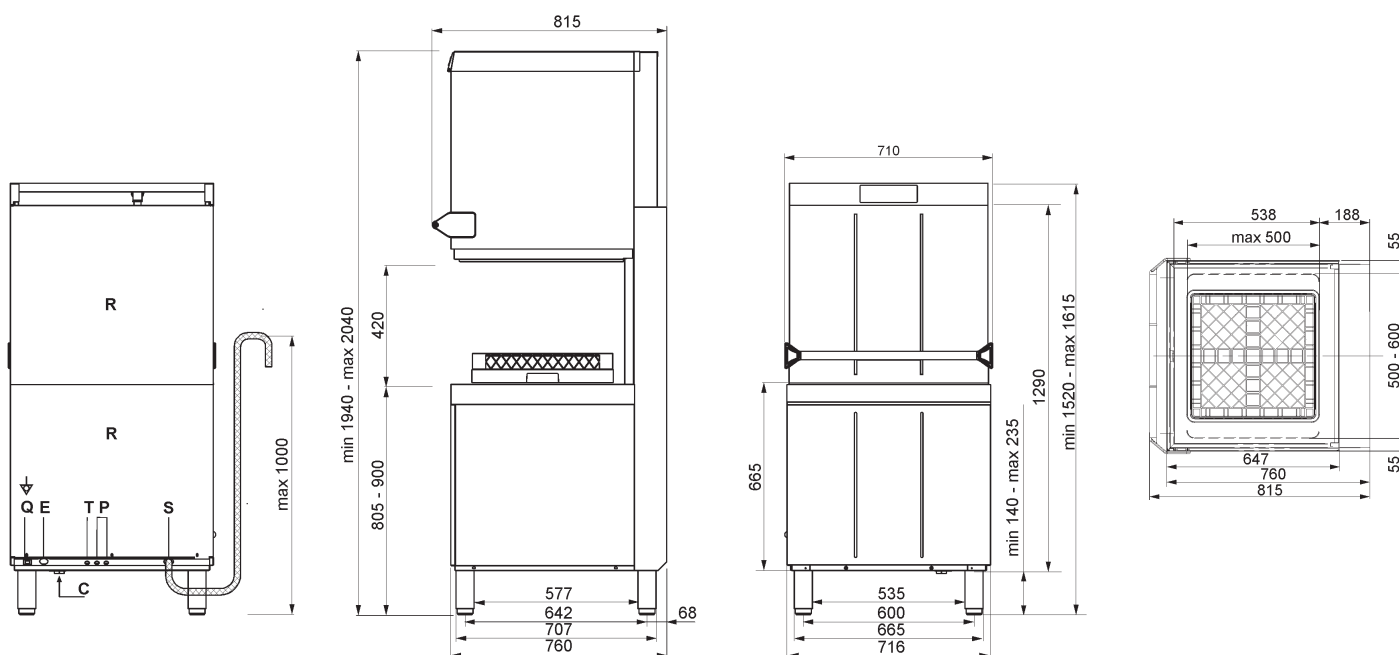
PB60D01

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



PHOOS03

Panier pour couverts,
8 compartiments



LAVE-VAISSELLE CAPOT

Gamme TOPLINE - Electronique

Série HTY520 - Panier 500x500mm

PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage de série
Doseurs de produits de lavage et de rinçage



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation thermo-acoustique

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Capot équilibré et isolé

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage (HTR) avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

6 programmes (Eco, Verres, Bière, Tasses, Assiettes plates, Assiettes creuses) + 8 avec rinçage supplémentaire

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

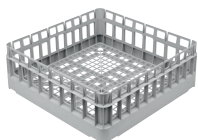
Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

Fonction rinçage eau froide en option

	HTY520D	HTY520DS
Dimensions panier	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique
Panier / heure	72 max	72 max
Hauteur utile de chargement	440mm	440mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,7 lt	2,7 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	14 lt	14 lt
Chaudière : capacité	8 lt	8 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 9,7 kW	400V 3N 50Hz / 9,7 kW
Dimensions (LxPxH)	620x736x1530/2102mm	620x736x1530/2102mm
	8 134 €	8 465 €

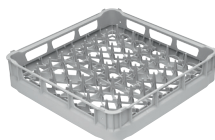
Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G02

Panier universel en polypropylène,
dim. 500x500mm



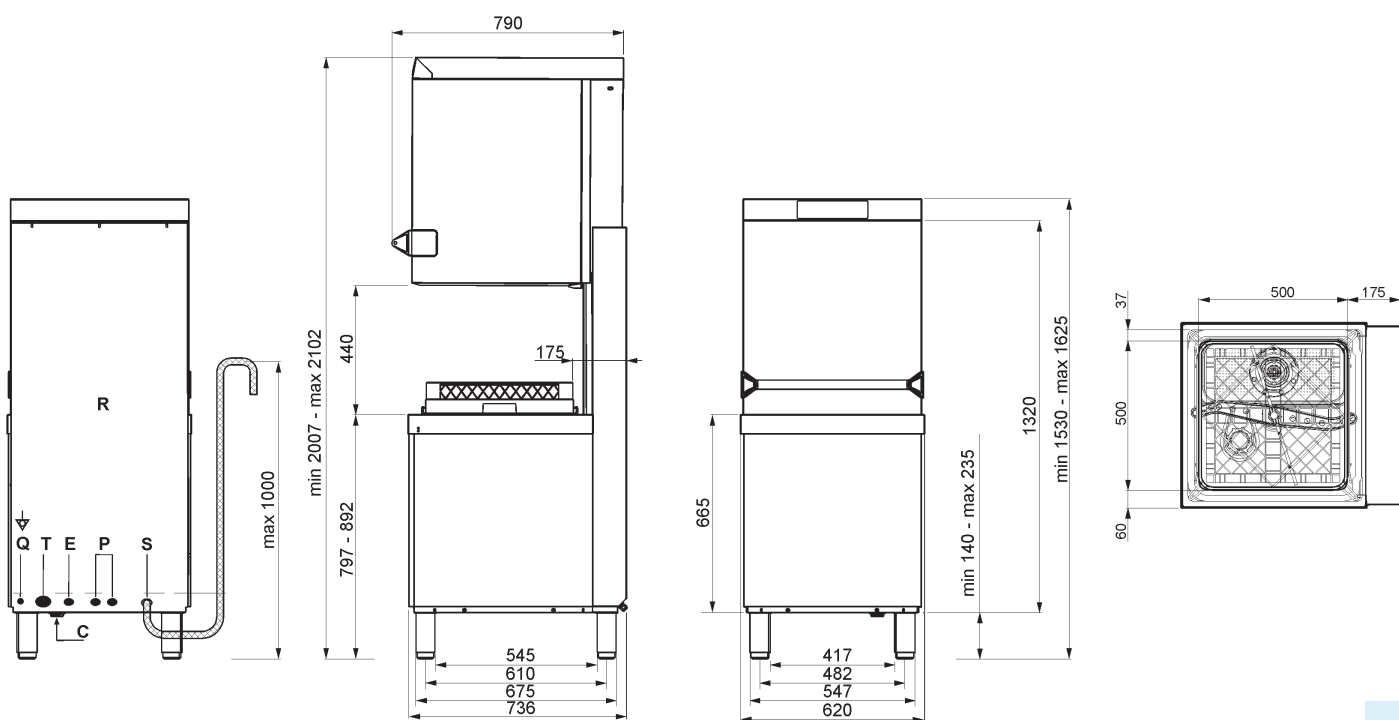
PB50D01

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



PHOOS02

Panier à couverts,
6 compartiments



LAVE-VAISSELLE CAPOT À CONDENSEUR DE BUÉE

Gamme TOPLINE - Electronique

Série HTY520H - Panier 500x500mm

PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage
de série
Doseurs de produits de
lavage et de rinçage



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation thermo-acoustique

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Capot équilibré et isolé

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage (HTR) avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

6 programmes (Eco, Verres, Bière, Tasses, Assiettes plates, Assiettes creuses) + 8 avec rinçage supplémentaire

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

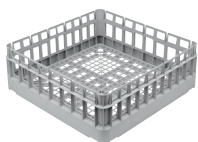
Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

Fonction rinçage eau froide en option

	HTY520DH	HTY520DSH
Dimensions panier	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique
Panier / heure	72 max	72 max
Hauteur utile de chargement	440mm	440mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,7 lt	2,7 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	intégrée	intégrée
Condenseur de buée (SHR+)	intégré	intégré
Cuve : capacité	14 lt	14 lt
Chaudière : capacité	8 lt	8 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 10 kW	400V 3N 50Hz / 10 kW
Dimensions (LxPxH)	620x745x1530/2102mm	620x745x1530/2102mm
	9 820 €	10 133 €

Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G02

Panier universel en polypropylène, dim. 500x500mm



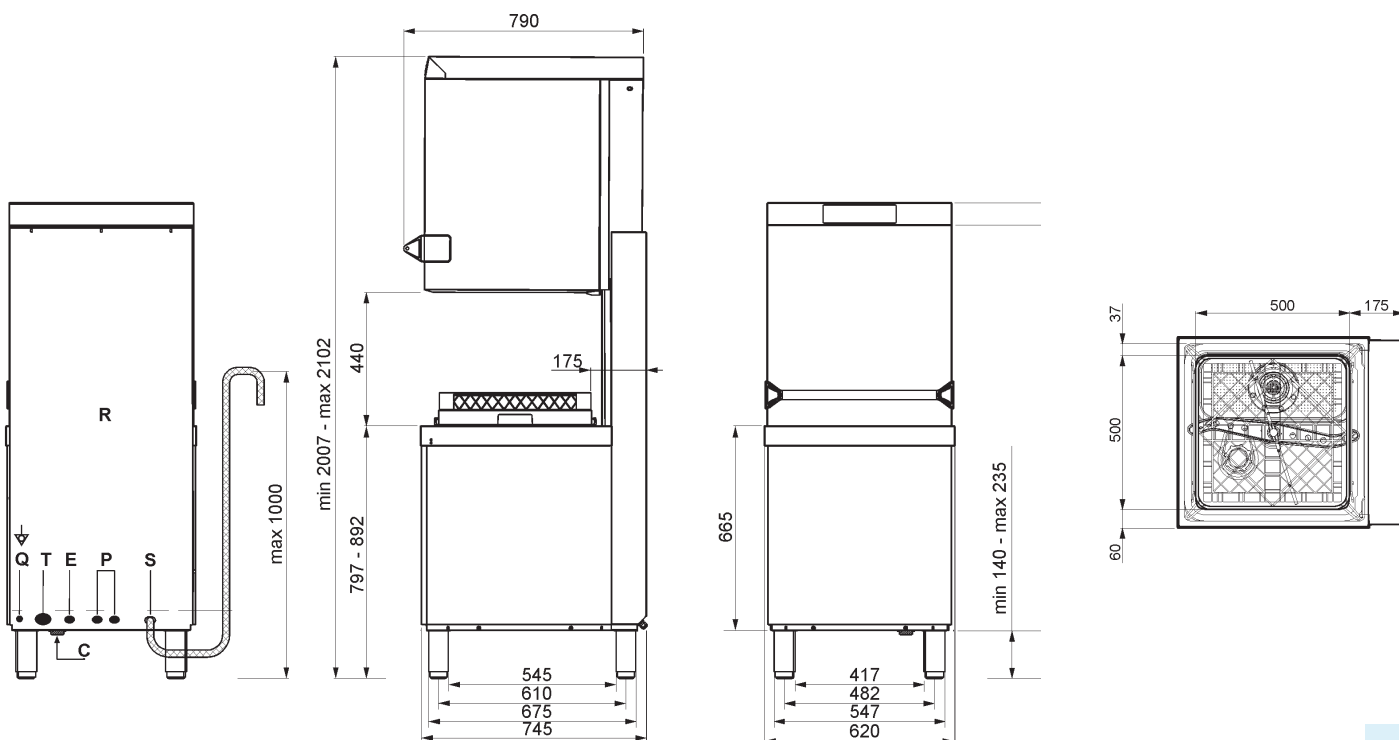
PB50D01

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



PHOOS02

Panier à couverts, 6 compartiments



LAVE-VAISSELLE CAPOT

Gamme TOPLINE - Electronique

Série HTY625 - Panier **600x500mm**

PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage de série
Doseurs de produits de lavage et de rinçage



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation thermo-acoustique

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Capot équilibré, isolé

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage (HTR) avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

10 programmes avec rinçage supplémentaire disponible

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

Fonction rinçage eau froide en option

	HTY625D	HTY625DS
Dimensions panier	600x500mm et 500x500mm	600x500mm et 500x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique
Panier / heure	72 max	72 max
Hauteur utile de chargement	420mm	420mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,7 lt	2,7 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	intégré
Pompe / surpresseur de rinçage	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	25 lt	25 lt
Chaudière : capacité	8 lt	8 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 10 kW	400V 3N 50Hz / 10 kW
Dimensions (LxPxH)	730x760x1520/2040mm	730x760x1520/2040mm
	8 262 €	8 532 €

Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



PB60G01

Panier universel avec fond plat,
dim. 600x500mm



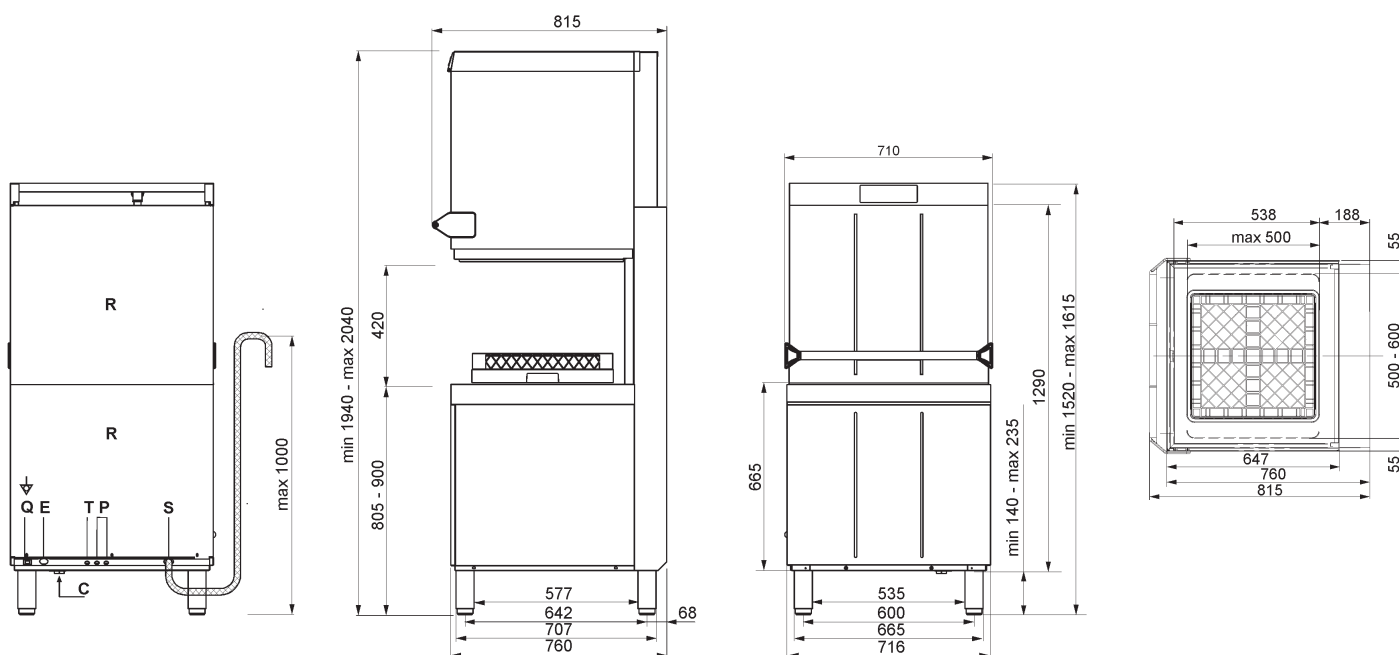
PB60D01

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



PHOOS03

Panier pour couverts,
8 compartiments



LAVE-VAISSELLE CAPOT À CONDENSEUR DE BUÉE

Gamme TOPLINE - Electronique

Série HTY625H - Panier **600x500mm**

PLUS PRODUIT

Pompe de vidange intégrée
Surpresseur de rinçage
de série
Doseurs de produits de
lavage et de rinçage



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation thermo-acoustique

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Capot équilibré, isolé

Cycle 'Vidange et autonettoyage de la cuve' automatique en fin de service

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage (HTR) avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage

Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve

Système de filtrage dynamique à trois étapes intégré à la pompe de vidange pour la séparation des résidus et le contrôle du niveau de l'eau dans la cuve

10 programmes avec rinçage supplémentaire disponible

Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

Fonction rinçage eau froide en option

	HTY625DH	HTY625DEH
Dimensions panier	600x500mm et 500x500mm	600x500mm et 500x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique
Panier / heure	72 max	72 max
Hauteur utile de chargement	420mm	420mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,7 lt	2,7 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	-
Pompe / surpresseur de rinçage	intégrée	intégrée
Condenseur de buée (SHR+)	intégré	intégré
Echangeur thermique sur les eaux usées	-	intégré
Cuve : capacité	25 lt	25 lt
Chaudière : capacité	8 lt	8 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 10 kW	400V 3N 50Hz / 10 kW
Dimensions (LxPxH)	730x760x1520/2040mm	730x760x1520/2040mm
	9 585 €	10 206 €

Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

ACCESSOIRES INCLUS



PB60G01

Panier universel avec fond plat,
dim. 600x500mm



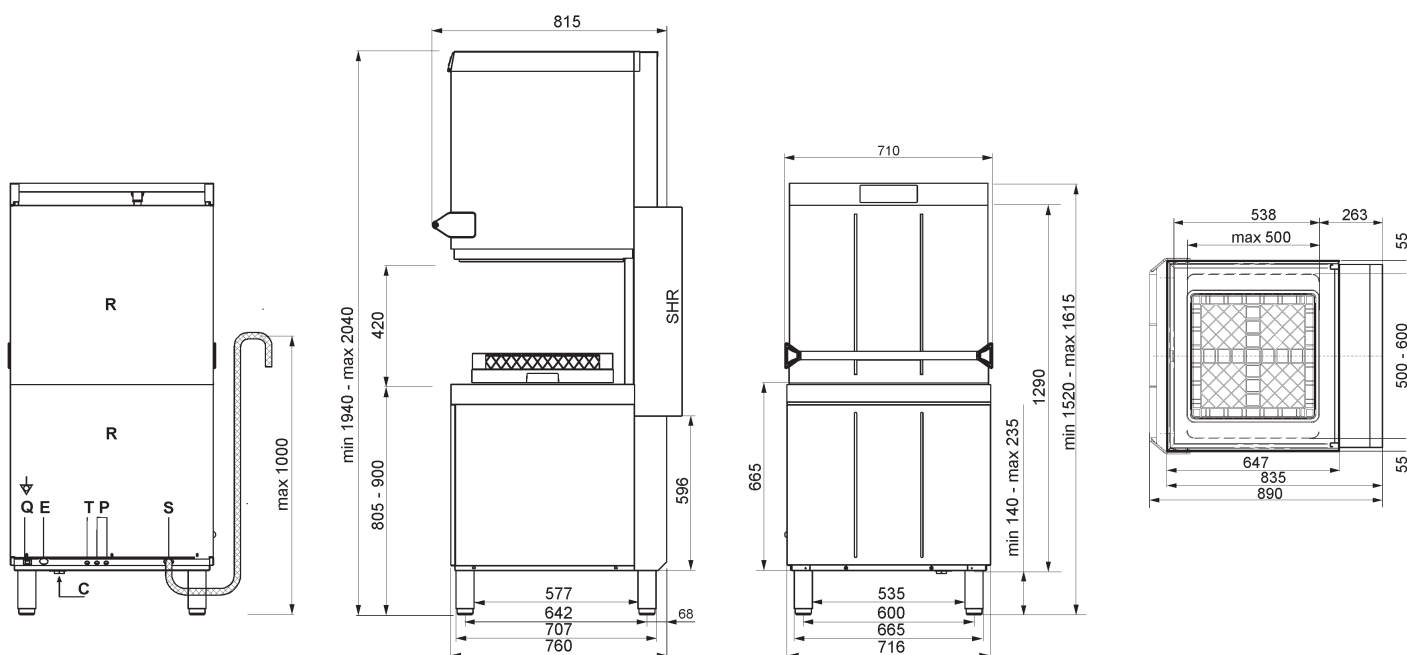
PB60D01

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



PHOOS03

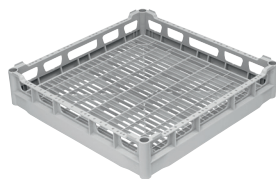
Panier pour couverts,
8 compartim.



PANIER EN POLYPROPYLÈNE



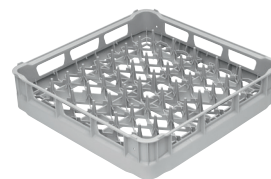
PB60G01 600x500mm **90 €**
Panier universel avec fond plat



PB50G01 500x500mm **67 €**
Panier universel avec fond plat



PB60D01 **90 €**
Panier pour 22 assiettes Ø 250mm, dim. 600x500mm



PB50D01 **69 €**
Panier pour 18 assiettes Ø 250mm, dim. 500x500mm



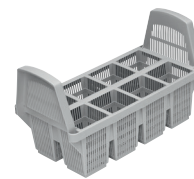
PB60T02 **91 €**
Panier pour GN1/1, dim. 600x500mm



PHOOS01 **13 €**
Panier simple pour couverts



PHOOS02 **21 €**
Panier simple pour couverts, 6 compartiments



PHOOS03 **34 €**
Panier pour couverts, 8 compartiments

PANIER EN FIL RECOUVERTS DE RISLAN



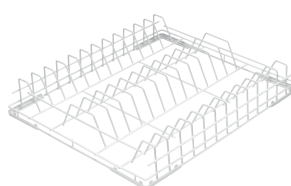
Panier universel avec fond plat à maille large

WB50G01 500x500mm **76 €**

WB60G01 600x500mm **142 €**



WB50D01 **81 €**
Panier pour 18 assiettes Ø 315mm, dim. 500x500mm



Panier pour assiettes, dim. 600x500mm
WB60D01 **120 €**
24 assiettes Ø 260mm

WB60D02 **154 €**
16 assiettes Ø 320mm

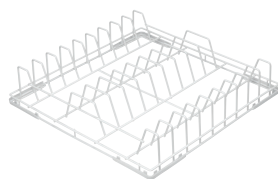


Panier avec fond incliné pour verres à pied, dim. 500x500mm

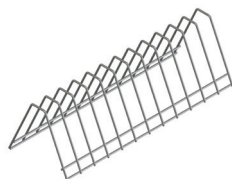
WB50G02 **104 €**
4 rangées - Ø 90mm

WB50G03 **109 €**
5 rangées - Ø 72mm

WB50G04 **119 €**
3 rangées - Ø 135mm



WB50T02 **104 €**
Panier pour 7 GN1/1, profondeur 20mm, dim. 500x500mm



WHOOS01 **11 €**
Support amovible pour 12 soucoupes

WB60T03 **123 €**
Panier pour 5 plateaux 600x400mm, 600x500mm

ACCESSOIRES CAPOT - Panier 600x500mm ou 500x500mm

Le sens indiqué correspond au positionnement de la table lorsque l'on est face à la machine.



Table de sortie en 700mm
Avec dossier, étagère basse

Pour lave-vaisselle à capot :
(LxPxH) 700x720x821,5mm

WTX5700L **491 €**
côté gauche

WTX5700R **491 €**
côté droit



Table de sortie en 1200mm
Avec dossier et étagère basse

Pour lave-vaisselle à capot
(LxPxH) 1200x720x821,5mm

WTX51200L **557 €**
côté gauche

WTX51200R **557 €**
côté droit

Pour lave-vaisselle à capot avec
condenseur de buée SHR+ :
(LxPxH) 700x800x820mm

WTX5700L8 **1 371 €**
côté gauche

WTX5700R8 **1 371 €**
côté droit

Pour lave-vaisselle à capot avec
condenseur de buée SHR+ :
(LxPxH) 1200x800x820mm

WTX51200L8 **1 621 €**
côté gauche

WTX51200R8 **1 621 €**
côté droit



Table d'entrée en 700mm
Avec dossier, étagère basse
et évier

Pour lave-vaisselle à capot =
(LxPxH) 700x720x821,5mm

WT5700SL **779 €**
côté gauche

WT5700SR **779 €**
côté droit



Table d'entrée en 1200mm
Avec dossier, étagère basse
et évier

Pour lave-vaisselle à capot :
(LxPxH) 1200x720x821,5mm

WT51200SL **958 €**
côté gauche

WT51200SR **958 €**
côté droit



Table d'entrée en 1200mm
Avec dossier, étagère basse,
trou vide déchet et évier

Pour lave-vaisselle à capot :
(LxPxH) 1200x720x821,5mm

WT51200SHL **1 196 €**
côté gauche

WT51200SHR **1 196 €**
côté droit

Pour lave-vaisselle à capot **avec**
condenseur de buée SHR+ :
(LxPxH) 700x800x820mm

WT5700SL8 **1 625 €**
côté gauche

WT5700SR8 **1 625 €**
côté droit

Pour lave-vaisselle à capot **avec**
condenseur de buée SHR+ :
(LxPxH) 1200x800x820mm

WT51200SL8 **1 683 €**
côté gauche

WT51200SR8 **1 683 €**
côté droit

Pour lave-vaisselle à capot **avec**
condenseur de buée SHR+ :
(LxPxH) 1200x800x820mm

WT51200SHL8 **2 178 €**
côté gauche

WT51200SHR8 **2 178 €**
côté droit

ACCESSOIRES CAPOT - Panier 600x500mm ou 500x500mm



WTX5700

700mm

Table Entrée / Sortie
(LxPxH) : 700x560x821,5mm

Avec étagère basse

483 €



WTX51200

1200mm

Table Entrée / Sortie
(LxPxH) : 1200x560x821,5mm

Avec étagère basse

557 €



WTX6700F

frontale

Table de sortie en 700mm
(LxPxH) : 700x720x821,5mm

Avec étagère basse

491 €



Table de sortie frontale pour lave-vaisselle à capot 600x500mm (installation en angle) en 1200mm (LxPxH) : 1200x800x820mm

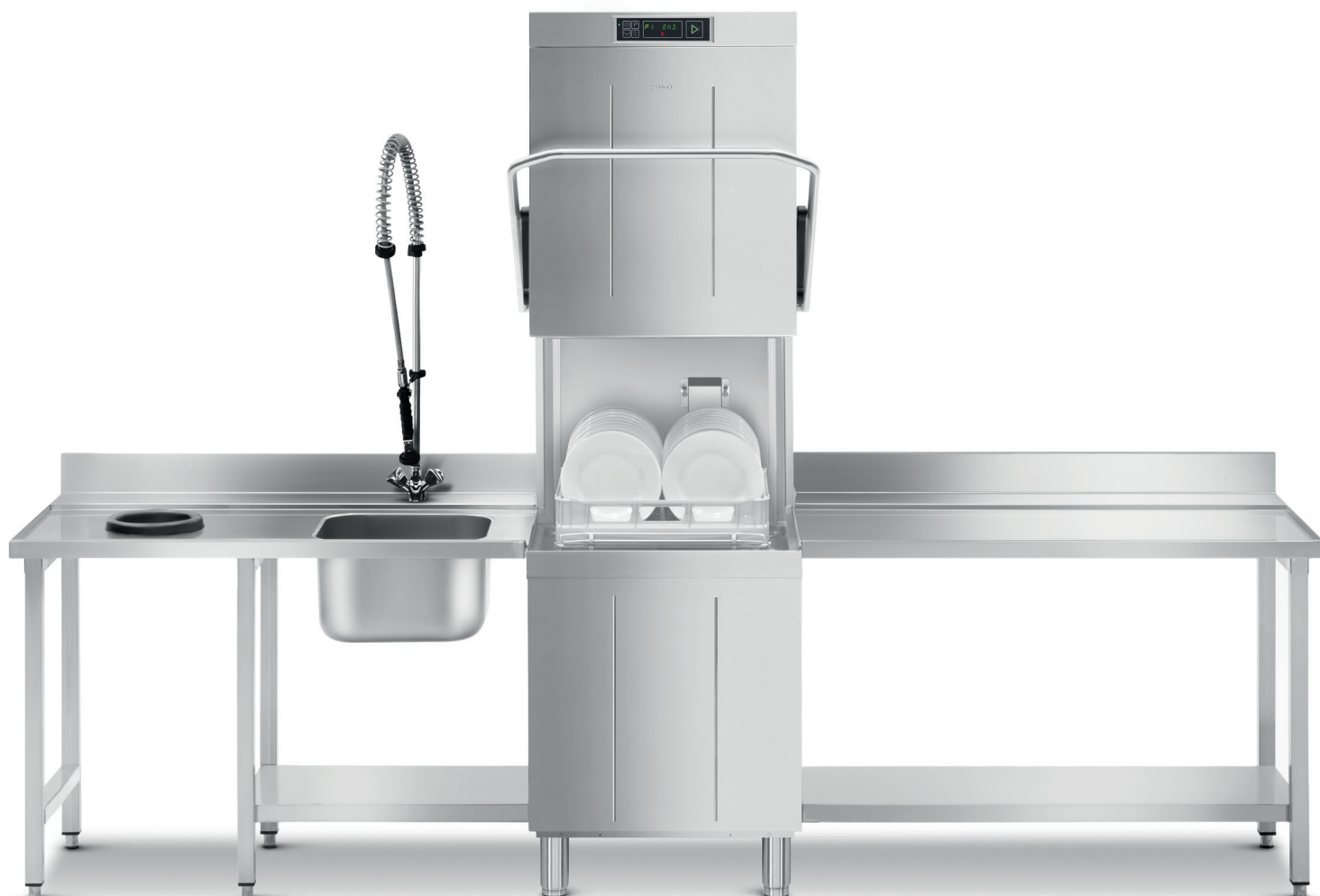
Avec dossier et étagère basse

WTX61200L8 1 815 €

côté gauche

WTX61200R8 1 815 €

côté droit





ACCESSOIRES TRAITEMENT DE L'EAU

OSMOSEUR COMPACT COMPATIBLE AVEC LAVE-VAISSELLE À CHARGEMENT FRONTAL OU LAVE-VERRES



WO-20-01	
Structure	AISI 304 acier inox
Pré-filtration à l'arrivée de l'eau	filtre à charbon actif
Capacité du réservoir de stockage	2 litres
Température de l'eau à l'arrivée	min 5°C - max 35°C
Pression d'alimentation	1,5 - 6 bar (4 litres/min minimum)
Dureté de l'eau	5°TH
Taux de récupération (%)	35%
Alimentation / Puissance totale installée	230V 1N 50Hz / 0,69 kW
Alimentation	eau froide adoucie < 5°TH
Poids (kg)	25 kg
Dimensions (LxPxH)	150x490x550mm
2 742 €	

OSMOSEUR COMPACT COMPATIBLE AVEC LAVE-VAISSELLE À CHARGEMENT FRONTAL OU LAVE-VERRES



WO-30-01	
Structure	AISI 304 acier inox
Pré-filtration à l'arrivée de l'eau	filtre à charbon actif
Capacité du réservoir de stockage	12 litres
Température de l'eau à l'arrivée	min 5°C - max 30°C
Pression d'alimentation	1,5 - 6 bar (4 litres/min minimum)
Dureté de l'eau	5°TH
Taux de récupération (%)	35 %
Alimentation / Puissance totale installée	230V 1N 50Hz / 0,69 kW
Alimentation	eau froide adoucie < 5°TH
Poids (kg)	30 kg
Dimensions (LxPxH)	300x445x700mm
4 465 €	

FILTRES À CHARBON

Kit de 6 filtres à charbon, osmoseur WO-10

Kit de 6 filtres à charbon, osmoseur WO-30-01 et WO-20-01

FLT06WO-10

239 €

FLT06WO20-30

306 €

PRODUITS DE CHIMIE

PRODUITS DE RINÇAGE

Produit de rinçage universel, pour de l'eau non traitée et adoucie.

RU03-5

1 bidon de 5 kg
COMMANDE PAR 4 MINIMUM

33 €

DÉTERGENTS

Détergent universel, idéal pour tout type d'utilisation de l'eau non traitée.

DU03-6

1 bidon de 6 kg
COMMANDE PAR 4 MINIMUM

43 €

Détergent chlore actif, avec une action blanchiment, désinfection et anti-odeur.

DCH03-6

1 bidon de 6 kg
COMMANDE PAR 4 MINIMUM

30 €



L A V E - B A T T E R I E S

HAUTES PERFORMANCES, PROPRETÉ IRRÉPROCHABLE, ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Les lave-batteries sont destinés à laver les ustensiles de cuisine, les grands récipients et les casseroles, grâce à leur grande hauteur de chargement dans l'enceinte de lavage. Avec leur carrosserie tout inox et leur porte à double paroi, les lave-batteries professionnels sont adaptés à un usage intensif.

Économisez du temps et gagnez en efficacité, avec l'assurance d'un résultat impeccable, grâce au savoir-faire de SMEG.

PANNEAU DE COMMANDES

Le programmeur est simple et intuitif et facilite ainsi l'utilisation des lave-batteries, permettant un contrôle facile des multiples fonctions.

L'interface garantit une facilité d'utilisation grâce à une symbologie claire et intuitive, en réduisant les temps de formation des nouveaux utilisateurs et en évitant les erreurs.

Il permet notamment de visualiser l'affichage de la température de la cuve et de la chaudière.



HAUTEURS DE CHARGEMENT EXCLUSIVES

La **double porte contre-balancée** des lave-batteries garantit une **ergonomie** maximale pendant les opérations de chargement et de déchargement, permettant de maximiser la hauteur de charge de la machine.

La hauteur de passage de **650mm à 850mm**, selon le modèle, permet de laver la plupart des ustensiles de la cuisine.



UN LAVAGE TOUJOURS PARFAIT

Le système de lavage s'effectue par l'intermédiaire d'un circuit à **double pompe** et d'un **circuit à triple pompe** dans certains modèles, et est capable de garantir les meilleurs résultats même à pleine charge et à divers niveaux de salissures.

Le **lavage latéral**, disponible en série sur un modèle dédié, permet aux utilisateurs de laver aussi des **paniers plus grands**.

CONCEPTION "TOUT INOX"

Les lave-batteries sont équipés de bras de lavage et de rinçage en inox permettant une plus grande solidité. Ils ont été fabriqués dans le but d'être plus durables dans le temps, tout en utilisant la machine de manière très intensive.



LAVE-BATTERIES

Gamme ECOLINE - Electronique

Série UW5757 - Panier 570x570mm



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à simple paroi

Porte isolée à double paroi

Cuve emboutie avec angles arrondis

Guides porte-panier en acier inox

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreur

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique

Ouverture double à guillotine et à balancier rendant facile l'ouverture de la porte

Tableau de commande électronique avec affichage des températures

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage (Système HTR)

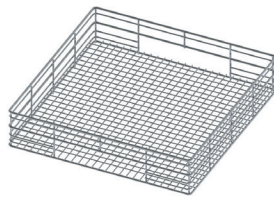
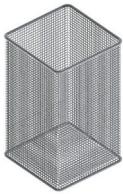
Système de filtrage : double filtration

3 programmes de lavage : P1 2 min, P2 4 min, P3 en continu

Thermostop pour réguler la température de l'eau de rinçage

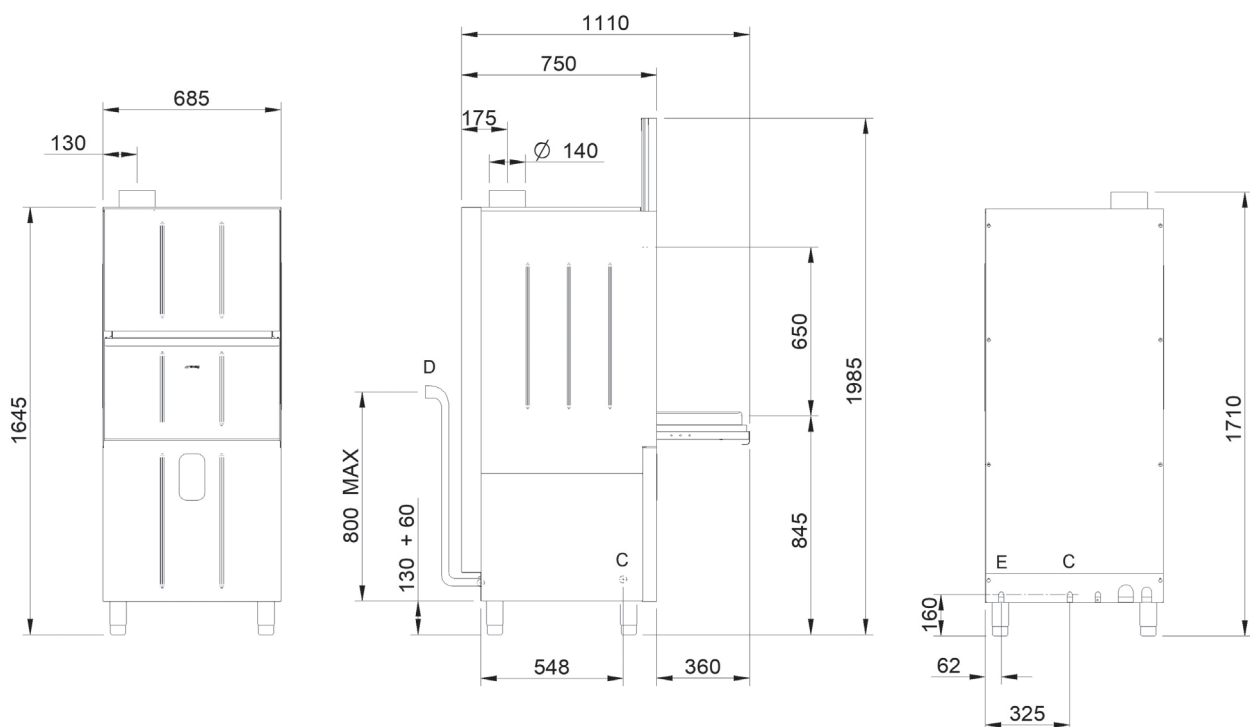
	UW5757D	UW5757DPS
Dimensions panier	570x570mm	570x570mm
Bandeau de commandes	Electronique	Electronique
Panier / heure	30 max	30 max
Hauteur utile de chargement	650mm	650mm
Consommation d'eau pour un cycle	5 lt	5 lt
Electrovanne de vidange	-	intégrée
Cuve : capacité	36 lt	36 lt
Chaudière : capacité	12 lt	12 lt
Pompe de lavage	1,6 kW	1,6 kW
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 9,1 kW	400V 3N 50Hz / 9,1 kW
Poids (Brut/Net)	161 / 135 Kg	161 / 135 Kg
Dimensions (LxPxH)	685x750x1725/2000mm	685x750x1725/2000mm
Hauteur de vidange maximale	230mm	950mm
	8 069 €	8 474 €

ACCESSOIRES INCLUS



WH00S02 pour UW5757D
Porte ustensiles,
dim. (LxPxH) : 150x150x250mm

WB5757G01 pour UW5757DPS
Panier universel avec fond plat,
dim (LxPxH) : 570x570x140mm



LAVE-BATTERIES

Gamme ECOLINE - Electronique

Série UW6070 - Panier 600x700mm



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à simple paroi

Porte isolée à double paroi

Cuve emboutie avec angles arrondis

Guides porte-panier en acier inox

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

1 bras latéral de lavage et rinçage

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreur

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à réglage électronique.

Ouverture double à guillotine et à balancier rendant facile l'ouverture de la porte

Tableau de commande électronique avec affichage des températures

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : 2 pompes de lavage, 1 supérieure et 1 inférieure, avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage (Système HTR)

Système d'évacuation : par gravité

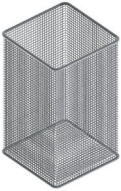
Système de filtrage : Double filtration

3 programmes de lavage : P1 2 min, P2 4 min, P3 en continu

Thermostop pour réguler la température de l'eau de rinçage

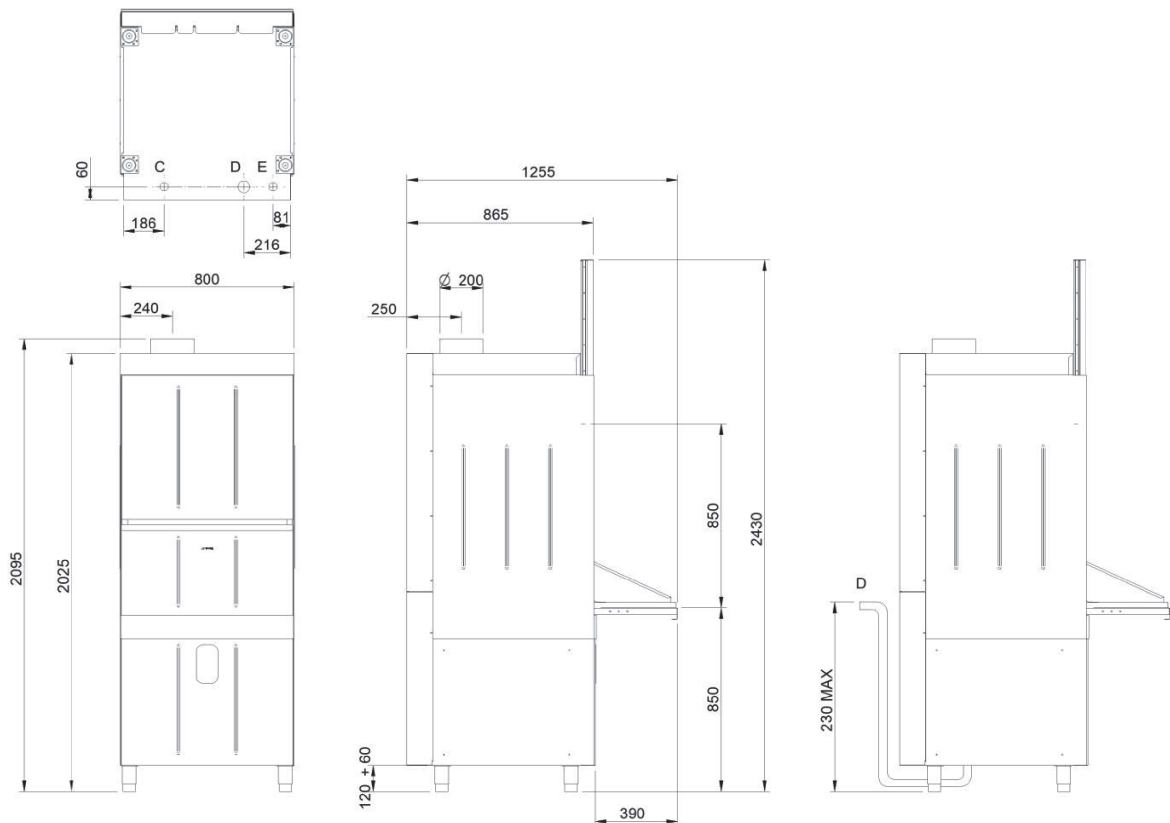
	UW6070D	UW6070DPS
Dimensions panier	600x700mm	600x700mm
Bandeau de commandes	Electronique	Electronique
Panier / heure	30 max	30 max
Hauteur utile de chargement	850mm	850mm
Consommation d'eau pour un cycle	6 lt	6 lt
Electrovanne de vidange	-	intégrée
Cuve : capacité	70 lt	70 lt
Chaudière : capacité	17 lt	17 lt
Pompe de lavage	1,5 kW (supérieure) + 2,2 kW (inférieure)	1,5 kW (supérieure) + 2,2 kW (inférieure)
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 18 kW	400V 3N 50Hz / 18 kW
Poids (Brut/Net)	275 / 244 Kg	275 / 244 Kg
Dimensions (LxPxH)	800x865x2095/2430mm	800x865x2095/2430mm
Hauteur de vidange maximale	230mm	950mm
	12 655 €	13 078 €

ACCESSOIRES INCLUS



WH00S02

Porte ustensiles, dim. (LxPxH) :
150x150x250mm



LAVE-BATTERIES

Gamme ECOLINE - Electronique

Série UW60132 - Panier 600x1320mm



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à simple paroi

Porte isolée à double paroi

Cuve emboutie avec angles arrondis

Guides porte-panier en acier inox

4 bras de lavage en acier inox AISI 304

4 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreur

Doseurs produit de rinçage et détergent avec pompe péristaltique à électronique.

Ouverture double à guillotine et à balancier rendant facile l'ouverture de la porte

Tableau de commande électronique avec affichage des températures

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

Système de lavage : 3 pompes de lavage, 1 supérieure et 2 inférieures, avec dispositif 'Soft Start'

Système de rinçage avec chaudière atmosphérique et pompe de rinçage (Système HTR)

Système d'évacuation : par gravité

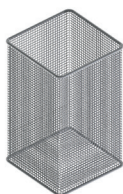
Système de filtrage : double filtration

3 programmes de lavage : P1 2 min, P2 4 min, P3 en continu

Thermostop pour réguler la température de l'eau de rinçage

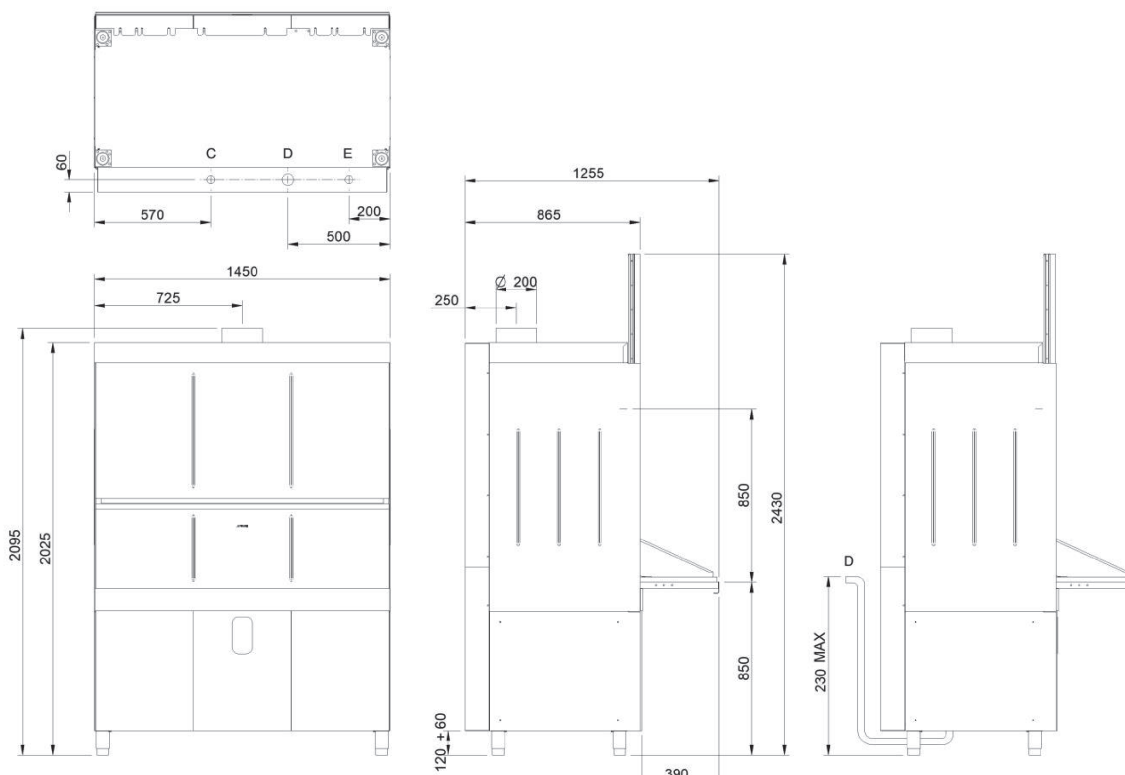
	UW60132D	UW60132DPS
Dimensions panier	600x1320mm	600x1320mm
Bandeau de commandes	Electronique	Electronique
Panier / heure	30 max	30 max
Hauteur utile de chargement	850mm	850mm
Consommation d'eau pour un cycle	7,5 lt	7,5 lt
Electrovanne de vidange	-	intégrée
Cuve : capacité	130 lt	130 lt
Chaudière : capacité	17 lt	17 lt
Pompe de lavage	2,2 kW (pompe supérieure) + 2,2 kW (x2 pompes inférieures)	2,2 kW (pompe supérieure) + 2,2 kW (x2 pompes inférieures)
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 18 kW	400V 3N 50Hz / 18 kW
Poids (Brut/Net)	376 / 335 Kg	376 / 335 Kg
Dimensions (LxPxH)	1450x865x2095/2430mm	1450x865x2095/2430mm
Hauteur de vidange maximale	230mm	950mm
	18 486 €	18 929 €

ACCESSOIRES INCLUS



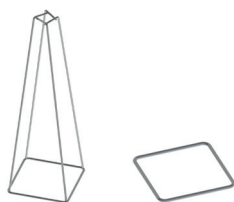
WH00S02

Porte ustensiles, dim. (LxPxH) :
150x150x250mm



ACCESSOIRES LAVE-BATTERIES

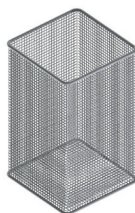
INSERTS ET PORTE USTENSILES



WH00B01

Insert pour poches à douille,
dim. (LxPxH) : 140x140x140mm

152 €

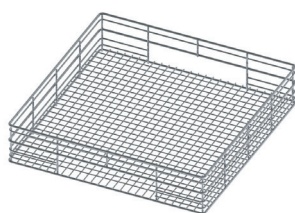


WH00S02

Porte ustensiles,
dim. (LxPxH) : 150x150x250mm

144 €

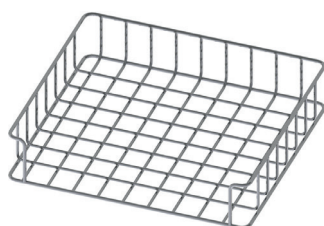
PANIER ET GRILLE



WB5757G01

Panier universel avec fond plat,
dim (LxPxH) : 570x570x140mm

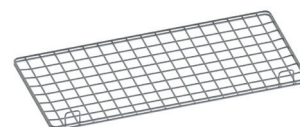
400 €



WB6070G01

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

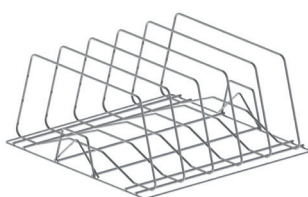
608 €



WB60132G02

Grille base plate,
dim (LxP) 1320x600mm

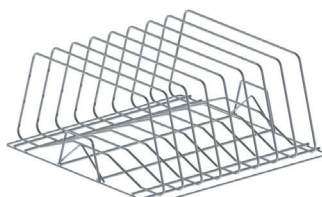
584 €



WB5757T01

Panier en acier inox pour 5 plaques,
dim (LxPxH) : 570x570x255mm

389 €



WB5757T02

Panier en acier inox pour 8 plaques,
dim. (LxPxH) 570x570x255mm

393 €



CUISSON PROFESSIONNELLE

FOURS MIXTES	
5 niveaux GN1/1	96
ACCESSOIRES FOURS MIXTES	100
FOURS MULTIFONCTION	
4 niveaux	
Plaques 435x320mm	106
Plaques 600x400mm	108
ACCESSOIRES FOURS MULTIFONCTION	
Plaques 435x320mm	107
Plaques 600x400mm	109
FOURS À CONVECTION	
4 niveaux	
Plaques 435x320mm	110
Plaques 600x400mm	114
6 niveaux	116
10 niveaux	118
ACCESSOIRES FOURS À CONVECTION	
4 niveaux	
Plaques 435x320mm	113
Plaques 600x400mm	120
Etuves et hottes	121



CUISSON MIXTE PROFESSIONNELLE



HOMOGENÉITÉ DE CUISSON, FIABILITÉ OPTIMALE,
FACILITÉ D'UTILISATION

Le four Professionnel Galileo est un appareil professionnel extrêmement polyvalent, capable de cuire parfaitement n'importe quel plat. Grâce aux deux supports latéraux spécifiques, il est possible d'utiliser des plateaux de 530x325 mm (GN 1/1) et de 600x400 mm. Conçu et fabriqué en Italie, il se distingue par ses excellentes performances de cuisson et sa haute efficacité énergétique.

ECO DESIGN



Cavité



Aucune perte de chaleur

Grâce au triple vitrage de la porte, à l'isolation améliorée et à la nouvelle forme de la cavité, il n'y a plus aucune perte de chaleur, réduisant ainsi la consommation d'énergie.

Cuisson



Temps de cuisson réduits

La nouvelle forme de la cavité du four et le déflecteur optimisent la répartition des flux d'air et de chaleur pour réduire les temps de cuisson.



Cuisson à plusieurs niveaux, grandes économies

Le four, permettant la cuisson simultanée, garantit d'excellents résultats même lorsqu'il est plein, sans transfert des arômes et des saveurs et avec une consommation d'énergie réduite.



Basse température, hautes performances

La vapeur générée, même à basse température, permet de réduire la consommation d'eau, de minimiser la perte de poids des aliments et de garder intactes leurs qualités nutritionnelles.

Lavage



Réduction de la consommation d'eau

La conception soignée de la cavité, du système d'eau et du nouveau système de lavage automatique a contribué à réduire considérablement la consommation d'eau.

Technologie SteamArt

Elle permet de générer de la **vapeur saturée** par ébullition directement dans le four sans avoir besoin d'une chaudière externe, en un **temps très court** et même à basse température (à partir de 30°C). C'est la solution optimale pour les cuissons délicates en utilisant **100% de vapeur**, par exemple pour la cuisson des légumes et du poisson, tout en maintenant inaltérées les propriétés des aliments et avec une perte de poids minimale.

Afficheur tactile

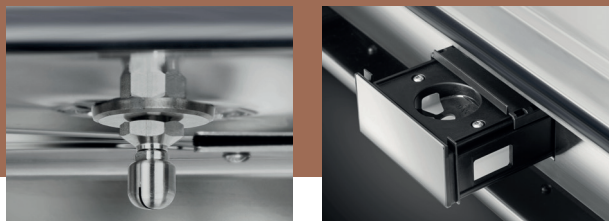
L'interface graphique nouvellement conçue offre de nombreuses fonctionnalités et permet de **personnaliser les modes de fonctionnement**. L'écran tactile complet de 7" de dernière génération est encore plus **rapide** et plus **intuitif**. Il rend le four plus facile à contrôler, pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson possibles ainsi qu'un confort d'utilisation optimal.



Le four professionnel « Galileo » est un produit aussi facile à utiliser qu'à installer ! Grâce à sa faible puissance électrique de 8kW, il est possible de le brancher facilement dans une cuisine, et de profiter de nouvelles fonctionnalités sans consommer davantage d'énergie, bien au contraire !

Systeme Wash Art

Il distribue l'eau et le détergent de manière uniforme à l'intérieur de la cavité, assurant ainsi le nettoyage et le séchage en un **temps très court** de seulement **50 min à 6 kW** et avec une **consommation d'énergie et d'eau réduite**. Trois cycles de lavages automatiques sont disponibles.



Cavité ThermoFunnel

La conception soignée de la nouvelle cavité, avec un fond **en forme de parabole**, et le nouveau design des déflecteurs améliorent la distribution de l'air et assurent une **cuisson homogène** de tous les types d'aliments.

On obtient ainsi une cuisson uniforme et d'excellents résultats avec une **réduction des temps de cuisson** et de la **consommation d'énergie**.



► Triple vitre

La porte est équipée de trois panneaux de verre pour améliorer l'isolation thermique de la cavité, ce qui permet de maintenir une chaleur et une température homogènes à l'intérieur du four, tandis que la température extérieure de la porte est toujours basse.

► Éclairage LED

Les lumières situées sur la porte fournissent un éclairage optimal qui vous permet de surveiller rapidement les aliments en cours de cuisson sur chaque niveau individuel.

◀ Sonde de cuisson multipoint

Les 4 points de température permettent un contrôle précis et exact de la cuisson. Elle permet de maintenir la température souhaitée et de garantir un résultat optimal.



FOURS MIXTES

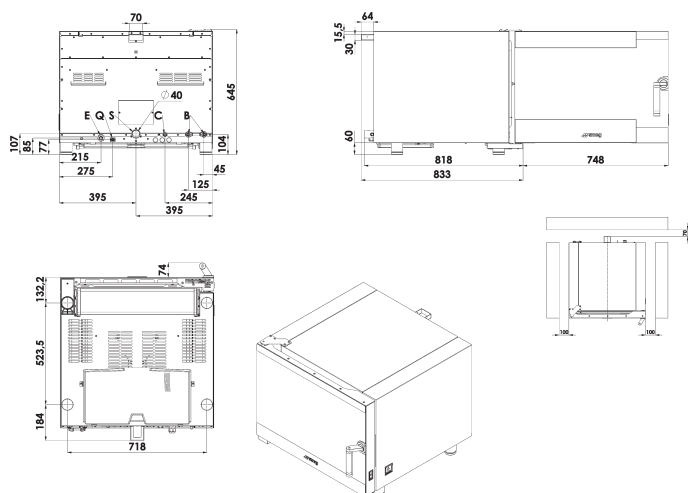
5 niveaux GN1/1 ou 4 plaques 600x400mm
SPO5L2S - Combiné Injection Directe et Chaudière Ouverte



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inox
- Nouvelle cavité ThermoFunnel
- Réglage manuel du thermostat et de la minuterie
- Porte froide triple vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage
- Afficheur TFT couleurs tactile
- 1 turbine
- 100 programmes de cuisson
- Technologies de vapeur directe et indirecte
- Jusqu'à 8 cuissons enchaînées
- Gestion de la Vapeur par Injection Directe et/ou Saturation
- Préchauffage avec température réglable
- Départ différé et programmable / Maintien au chaud
- Cycle de refroidissement rapide de la cavité
- Réglage de l'ouverture/fermeture de la cheminée pour l'évacuation de la vapeur
- Port USB pour le chargement et le téléchargement de données
- Fonctions Gril, levage, cuisson sous vide basse température, cuisson à convection, cuisson combinée, vapeur
- Pieds réglables

Fonctions de cuisson :



ACCESSOIRES INCLUS

Kit sonde

Sonde de cuisson 4 points

	SPO5L2S	SPO5L2SL
Dimensions externes (LxPxH)	790x914x645	790x914x645
Capacité et dimensions des plaques	5 plaques GN1/1* ou 4 plaques 600x400mm	5 plaques GN1/1* ou 4 plaques 600x400mm
Intervalle entre les plaques	90mm EU2 - 70mm GN1/1	90mm EU2 - 70mm GN1/1
Ouverture de la porte	Latérale - charnières à gauche	Latérale - charnières à gauche
Bandeau de commande	Électronique	Électronique
Réglage du thermostat	30 - 270°C	30 - 270°C
Réglage de la minuterie	1 minute-12h, 12h-59 minutes, sans fin	1 minute-12h, 12h-59 minutes, sans fin
Sonde de cuisson	intégrée	intégrée
Système d'humidification	Double vapeur directe et indirecte	Double vapeur directe et indirecte
Tiroir pour détergent	intégré	-
Alimentation électrique / Puissance absorbée	400V 3N 50Hz / 8 kW	400V 3N 50Hz / 8 kW
Support pour fours	STDH ou STDH	STDH ou STDH
Kit pour bacs et grilles GN1/1*	R4EN6040	R4EN6040
	6 915 €	6 915 €

* KIT avec référence R4EN6040 p100 à commander



smeg
FOODSERVICE



SETTINGS



MY RECIPES



SMART COOKING



COOKING



MULTI COOKING



CLEANING



smeg

GALILEO
PROFESSIONAL

HOTTE



K4610X 1 105 €

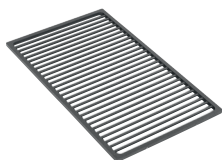
Hotte à recyclage pour les fours Galileo SPO5L2S ET SPO5L2SL



KITP045 117 €

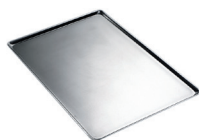
Kit de connexion entre le four professionnel Galileo et la hotte K4610X

PLAQUES & GRILLES



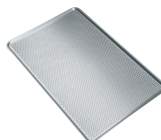
G11T 231 €

Plateau anti-adhésif GN1/1 en aluminium avec revêtement en téflon



3743 59 €

Kit 4 plaques à pâtisseries en aluminium - 600x400mm



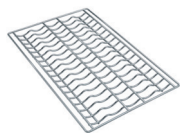
3751 147 €

Kit 4 plaques à pâtisseries en aluminium perforées - 600x400mm



3805 91 €

Kit 4 grilles en fil chromé - 600x400mm



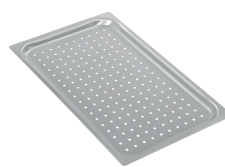
3810 113 €

Kit 4 grilles ondulées en fil chromé pour baguettes - 600x400mm



R4EN6040 148 €

Kit support pour grilles EN 600x400mm



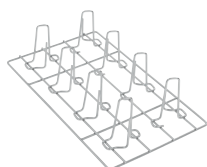
TF11XH2 70 €

Plateau GN1/1 en aluminium perforé



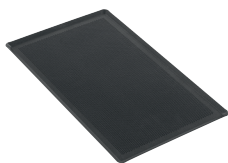
T11TH20 135 €

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 2 cm de hauteur en aluminium avec revêtement en téflon



G11X8P 108 €

8 grilles verticales GN1/1



TMF11TH2 100 €

Plateau anti-adhésif GN1/1 en aluminium avec revêtement en téflon



T8S11T 133 €

Plateau anti-adhésif 8 trous GN1/1 en aluminium avec revêtement en téflon

ACCESSOIRES FOURS PROFESSIONNEL GALILEO

TRAITEMENT DE L'EAU



FB45LSE1100

454 €

Filtre pour traitement de l'eau
7,9 litres avec 10Kh de dureté
de l'eau et 1 set de dérivation
pour fours mixtes 10 niveaux



FB45LSE500

407 €

Filtre pour traitement de l'eau
4,7 litres avec 10Kh de dureté
de l'eau et 1 set de dérivation
pour fours mixtes 6 niveaux



TB45LSE

97 €

Kit de connexion pour filtre de
traitement de l'eau

CLB45LSE

156 €

Débitmètre pour filtre
FB45LSE1110

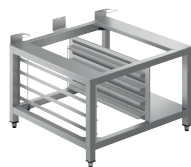
SUPPORTS



STDH

1 028 €

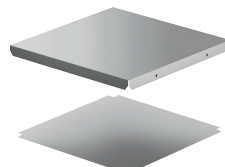
Support avec glissières
Capacité 8 plaques



STDM

844 €

Support avec glissières
Capacité 4 plaques



SLFT

296 €

Kit étagère



KITSTCK55

298 €

kit de connexion entre 2 fours
combinés

CHIMIE



DROB12

167 €

Détergents

Colisage de 12 bouteilles de
1 litre

CUISSON PROFESSIONNELLE

HOMOGENÉITÉ DE CUISSON, FIABILITÉ OPTIMALE,
FACILITÉ D'UTILISATION

Avec un design épuré, une technologie avancée et les meilleurs matériaux, la gamme de cuisson professionnelle inclut des fours à convection et des fours multifonction. Étudiés et fabriqués pour garantir une fiabilité et une uniformité de cuisson, ils répondent aux exigences des professionnels. **Les fours à convection** Smeg sont la réponse idéale à la restauration rapide, aux supermarchés ou aux restaurants qui exigent un four d'appoint. **Les fours multifonction** sont dédiés à la gastronomie, ils combinent un maximum de flexibilité et de facilité d'utilisation.



NOUVELLE ESTHÉTIQUE

La gamme de fours a totalement été repensée avec une esthétique moderne et une ergonomie plus adaptée aux conditions de travail. Tous les modèles sont basés sur la même structure avec le bandeau de commande positionné en bas.

BANDEAU DE COMMANDE

Les fours se dotent d'un nouveau bandeau de commande qui permet une meilleure accessibilité des composants. Il vous permettra d'accéder à la minuterie, au réglage de la température, au système d'humidification, etc.

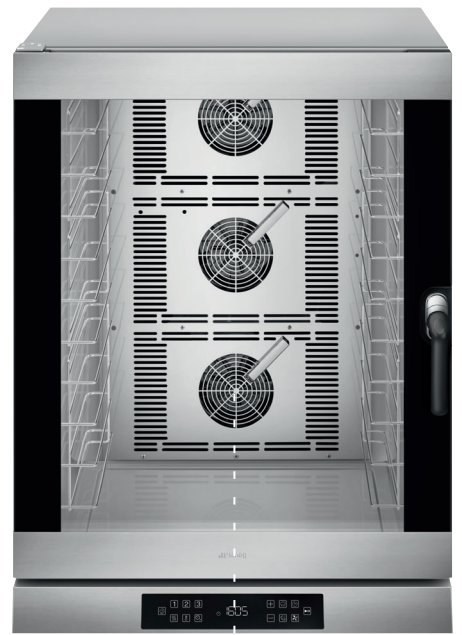


UNIFORMITÉ DE CUISSON

Les fours à convection Smeg garantissent une parfaite uniformité et une excellente qualité de cuisson dans toute condition de charge. Une série de solutions techniques et de conception parmi lesquelles la structure de la chambre de cuisson et l'utilisation des déflecteurs adaptés, permet aux fours de cuire les aliments surgelés et les aliments frais.

STABILITÉ DE LA TEMPÉRATURE

Une caractéristique des fours Smeg est la très grande stabilité de la température interne qui permet des cuissons toujours homogènes. Cela a lieu grâce à un système spécial qui, lorsque la température désirée est sélectionnée, fait intervenir le thermostat de façon constante. On commence par une phase initiale de préchauffage (à four vide pour permettre au four d'entrer en température), suivie de phases d'interventions graduelles du thermostat pour que la température désirée se stabilise dans l'enceinte.



TURBINES

Les fours sont équipés de 2 à 3 turbines contrarotatives à sens alterné qui permettent une uniformité de cuisson sur la totalité de la cavité et offrent ainsi une meilleure homogénéité de préparation des aliments.



PORTE FROIDE DOUBLE VITRE

Les fours sont dotés de 2 vitres accessibles, garantissant une sécurité contre les brûlures et une facilité de nettoyage.



Glossaire Cuisson



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée.



Résistance grill fort/gril moyen : Pour cuire rapidement et faire griller des aliments. De meilleurs résultats peuvent être obtenus en utilisant le niveau supérieur pour de petites portions d'aliments comme des brochettes ou des légumes, le niveau inférieur pour de grandes portions telles qu'un roastbeef ou un gigot.



Combiné Multifonction Avec Humidification : Le four met à la disposition du consommateur deux modes de cuisson différents, à savoir la cuisson Multifonction et la cuisson avec Humidification pour une flexibilité optimale d'utilisation.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : Convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme.



Gril fort : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosses épaisseurs.



Résistance sole : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées, salées ou les pizzas.



Turbine + résistance sole : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur des mets délicats



Turbine + Résistance voûte + sole : Le fonctionnement de la turbine combiné à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes. Idéale pour les biscuits et des gâteaux à cuire simultanément sur plusieurs niveaux.



Levage : La chaleur constante offre un environnement parfait pour permettre de faire lever tout type de pâte. Sélectionnez simplement la fonction et placer la pâte dans la caïté pendant le temps indiqué.



Double vitesse sur la turbine



Vapeur assistée : La chaleur intense est renforcée par des injections de vapeur qui accélèrent la cuisson sans sécher les aliments. Idéale pour les biscuits, les gâteaux et la cuisson sur plusieurs niveaux.



Vapeur saturée créée par l'ébullition dans la cavité



Cette fonction permet de cuisiner simultanément avec la chaleur tournante en combinant la turbine et l'injection de vapeur.



Chaleur sèche pour un grill parfait



Vitesse de la turbine réglable entre 50 et 100 %



Sonde de cuisson : Elle permet de mesurer la température pour assurer une cuisson parfaite des aliments. Cuisson de la sonde par différence de température (Δt)



Fonction sous-vide à basse température



Nettoyage automatique



FOURS MULTIFONCTION

4 niveaux - Electromécanique, Fonction Gril

ALFA43XMFDS et ALFA43XMFHDS - Plaques 435x320mm



Fonctions de cuisson



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox

Chambre de cuisson émaillée

Réglage manuel du thermostat et de la minuterie

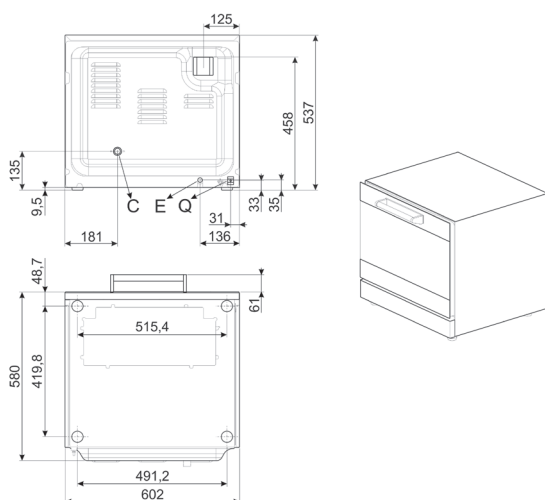
Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage

1 turbine

Système d'humidification dirigé sur chaque turbine, avec réglage manuel (modèle ALFA43XMFHDS)

Fonction Gril

Pieds réglables



ACCESSOIRES INCLUS

3820

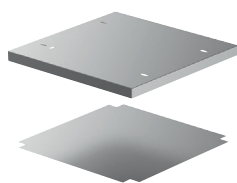
4 plaques en aluminium

	ALFA43XMFDS	ALFA43XMFHDS
Dimensions externes (LxPxH)	602x584x537mm	602x584x537mm
Capacité et dimensions des plaques	4 plaques 435x320mm	4 plaques 435x320mm
Intervalle entre les plaques	80mm	80mm
Ouverture de la porte	Abattante	Abattante
Bandeau de commande	Electromécanique	Electromécanique
Réglage du thermostat	50 - 270°C	50 - 250°C
Réglage de la minuterie	1 - 60 min + Manuel	1 - 60 min + Manuel
Fonctions de cuisson	Convection, Statique, Gril, Résistance sole avec turbine	Convection, Statique, Gril, Résistance sole avec turbine
Résistance Gril	intégrée	intégrée
Système d'humidification	-	intégré
Alimentation électrique / Puissance absorbée	230V 1N 50Hz / 3,0 kW	230V 1N 50Hz / 3,0 kW
Support pour fours	TVL40	TVL40
	954 €	1 067 €

SUPPORT INOX POUR FOURS



TVL40 8 plaques **692 €**
Support avec glissières
(LxPxH) 600x600x900/950mm



2RIP40 **215 €**
Kit étagères inférieures et
supérieures, pour support
TVL40

KIT ROULETTES



RUTVL **212 €**
Kit 4 roulettes (dont 2 avec
freins et 2 sans freins)
compatible avec TVL

KIT ALIMENTATION



4730 **85 €**
Kit alimentation en eau.
Réservoir extérieur de 5 litres

KIT DE REDUCTION DU FLUX D'AIR



3926 **29 €**
Kit de réduction du flux d'air

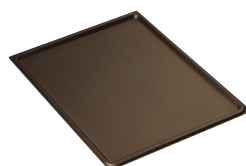
PLAQUES ET GRILLES 435x320mm



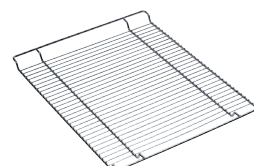
3820 **33 €**
Kit 4 plaques à pâtisseries en
aluminium - 435x320mm



3755 **106 €**
Kit 4 plaques à pâtisseries
en aluminium perforées -
435x320mm



3780 **59 €**
Kit 4 plaques à pâtisseries -
435x320mm



3900 **61 €**
Kit 4 grilles en fil chromé -
435x320mm

FOURS MULTIFONCTION

4 niveaux - Electronique, Fonction Gril, Avec humidification
ALFA420MFH-2 - Plaques 600x400mm ou GN1/1 (avec kit RGN)

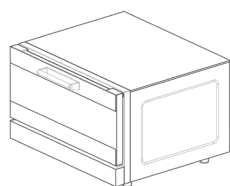
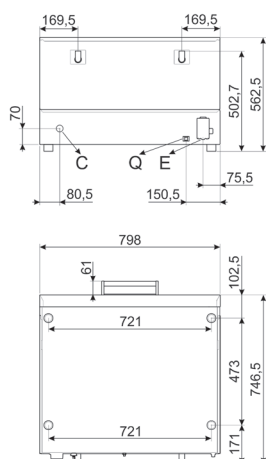


Fonctions de cuisson



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox
 Chambre de cuisson émaillée
 Réglage manuel du thermostat et de la minuterie
 Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage
 2 turbines
 Système d'humidification dirigé sur chaque turbine, avec réglage manuel selon les modèles
 Fonction Gril
 Pieds réglables



ACCESSOIRES INCLUS

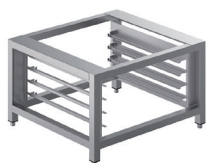
3820
 4 plaques en aluminium

ALFA420MFH-2

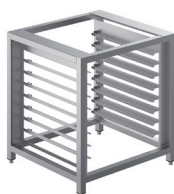
Dimensions externes (LxPxH)	798x747x563mm
Capacité et dimensions des plaques	4 plaques 600x400mm ou GN1/1*
Intervalle entre les plaques	75mm
Ouverture de la porte	Abattante
Bandeau de commande	Electromécanique
Réglage du thermostat	70 - 270°C
Réglage de la minuterie	1 - 60 min + Manuel
Fonctions de cuisson	Convection, Statique, Gril, Résistance sole avec turbine
Résistance Gril	intégrée
Système d'humidification	intégré
Alimentation électrique / Puissance absorbée	400V 3N 50Hz / 6,9 kW 230V 1N 50Hz / 6,9 kW
Support pour fours	TVL425 (si superposé TVL425D)
Kit pour bacs et grilles GN1/1*	RGN11-420-2
	2 744 €

* KIT avec référence RGN à commander (page 120)

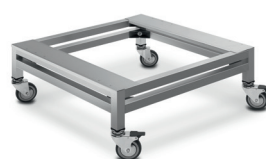
SUPPORTS INOX POUR FOURS



TVL425D 4 plaques **632 €**
Support avec glissières (LxPxH) 800x700x504mm, pour plaques 600x400mm ou GN1/1



TVL425 16 plaques **791 €**
Support avec glissières (LxPxH) 800x700x900/950mm, pour plaques 600x400mm ou GN1/1



TVL625D **614 €**
Support pour superposition de fours
Compatible avec 2 fours ALFA625 et ALFA420 (LxPxH) 800x800x300mm



2RIP425 **272 €**
Kit étagères inférieures et supérieures, pour support TVL425 et TVL425D

KIT ROULETTES



RUTVL **212 €**
Kit 4 roulettes (dont 2 avec freins et 2 sans freins) compatible avec TVL

KIT ALIMENTATION



4730 **85 €**
Kit alimentation en eau. Réservoir extérieur de 5 litres

KIT DE SUPERPOSITION

SVRPP420-1 **189 €**
Kit de superposition pour 2 fours ALFA420 avec hotte

SVRPP625 **138 €**
Kit de superposition pour 1 four ALFA420 et 1 four ALFA625 avec hotte

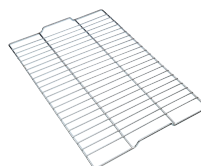
PLAQUES ET GRILLES 600x400mm



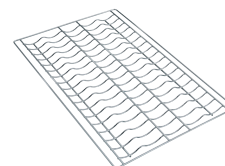
3743 **59 €**
Kit 4 plaques à pâtisseries en aluminium - 600x400mm



3751 **147 €**
Kit 4 plaques à pâtisseries en aluminium perforées - 600x400mm



3805 **91 €**
Kit 4 grilles en fil chromé - 600x400mm



3810 **113 €**
Kit 4 grilles ondulées en fil chromé pour baguettes - 600x400mm

KIT DE REDUCTION DU FLUX D'AIR



3927 **80 €**
Kit de réduction du flux d'air

KIT POUR BACS ET GRILLES GN1/1



RGN11-420-2 pour fours 4 niveaux ALFA420 **265 €**

FOURS À CONVECTION

4 niveaux - Electromécanique

ALFA43X - Plaques 435x320mm



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox

Chambre de cuisson émaillée

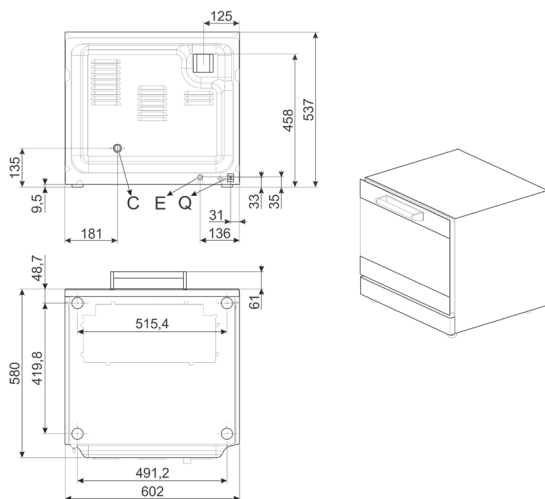
Réglage manuel du thermostat et de la minuterie

Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage

1 turbine

Pieds réglables

Fonction de cuisson :



ACCESSOIRES INCLUS

3820

4 plaques en aluminium

ALFA43X

Dimensions externes (LxPxH)	602x641x537mm
Capacité et dimensions des plaques	4 plaques 435x320mm
Intervalle entre les plaques	80mm
Ouverture de la porte	Abattante
Bandeau de commande	Electromécanique
Réglage du thermostat	50 - 250°C
Réglage de la minuterie	1 - 60 min + Manuel
Résistance Gril	-
Système d'humidification	-
Alimentation électrique / Puissance absorbée	230V 1N 50Hz / 3,0 kW
Support pour fours	TVL40

908 €

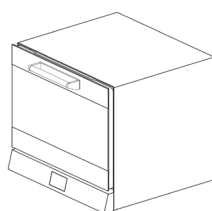
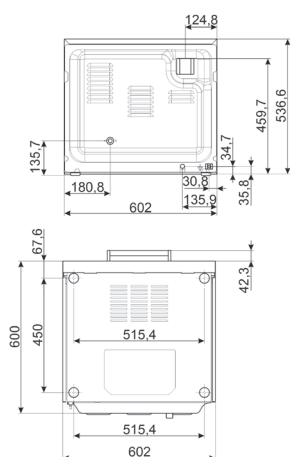
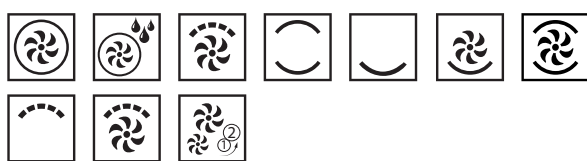
FOURS À CONVECTION

4 niveaux - Électronique, Avec humidification

ALFA43XE2HDS - Plaques 435x320mm



Fonctions de cuisson



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson émaillée
- Réglage manuel du thermostat et de la minuterie
- Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage
- 1 turbine
- 99 programmes de cuisson
- Technologie de vapeur directe
- Jusqu'à 2 cuissons enchainées
- Système d'humidification dirigé sur chaque turbine
- Préchauffage avec température réglable
- Départ différé et programmable / Maintien au chaud
- Cycle de refroidissement rapide
- Réglage de l'ouverture/fermeture de la cheminée pour l'évacuation de la vapeur
- Port USB pour le chargement et le téléchargement de données
- Pieds réglables

ACCESSOIRES INCLUS

3820

4 plaques en aluminium

+ Kit sonde

ALFA43XE2HDS

Dimensions externes (LxPxH)	608x642x537mm
Capacité et dimensions des plaques	4 plaques 435x320mm
Intervalle entre les plaques	80mm
Ouverture de la porte	Abattante
Bandeau de commande	Electronique
Réglage du thermostat	30 - 270°C
Réglage de la minuterie	1 - 99 min + Manuel
Résistance Gril	-
Système d'humidification	intégré
Alimentation électrique / Puissance absorbée	230V 1N 50Hz / 3,0 kW
Support pour fours	TVL40
	1 357 €

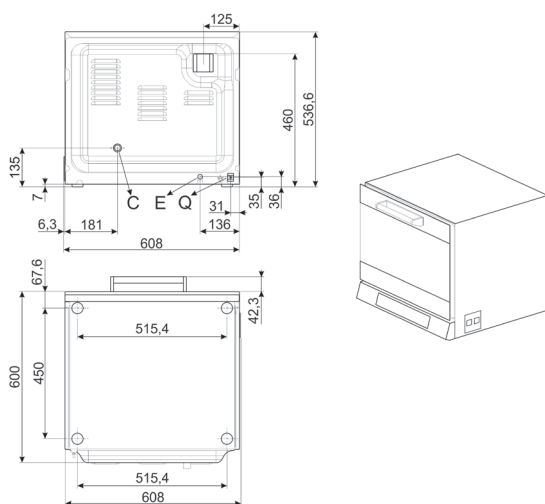
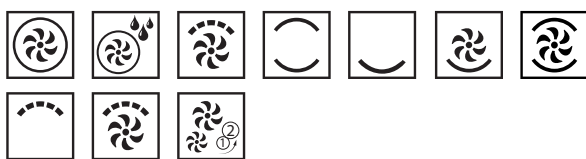
FOURS À CONVECTION

4 niveaux - Électronique, Fonction Gril avec humidification

ALFA43XE1HDS - Plaques 435x320mm



Fonctions de cuisson



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson émaillée
- Réglage manuel du thermostat et de la minuterie
- Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage
- 1 turbine
- 99 programmes de cuisson
- Technologie de vapeur directe
- Jusqu'à 3 cuissons enchainées
- Système d'humidification dirigé sur chaque turbine
- Préchauffage avec température réglable
- Départ différé et programmable / Maintien au chaud
- Cycle de refroidissement rapide
- Réglage de l'ouverture/fermeture de la cheminée pour l'évacuation de la vapeur
- Port USB pour le chargement et le téléchargement de données
- Pieds réglables

ACCESSOIRES INCLUS

- 3820**
- 4 plaques en aluminium

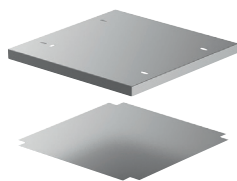
ALFA43XE1HDS

Dimensions externes (LxPxH)	608x642x537mm
Capacité et dimensions des plaques	4 plaques 435x320mm
Intervalle entre les plaques	80mm
Ouverture de la porte	Abattante
Bandeau de commande	Electronique
Réglage du thermostat	30 - 270°C
Réglage de la minuterie	1 - 99 min + Manuel
Fonctions de cuisson	10 fonctions
Résistance Grill	intégré
Systeme d'humidification	intégré
Alimentation électrique / Puissance absorbée	230V 1N 50Hz / 3,0 kW
Support pour fours	TVL40
	1 633 €

SUPPORT INOX POUR FOURS



TVL40 8 plaques **692 €**
Support avec glissières
(LxPxH) 600x600x900/950mm



2RIP40 **215 €**
Kit étagères inférieures et
supérieures, pour support
TVL40

KIT ROULETTES



RUTVL **212 €**
Kit 4 roulettes (dont 2 avec
freins et 2 sans freins)
compatible avec TVL

KIT ALIMENTATION



4730 **85 €**
Kit alimentation en eau.
Réservoir extérieur de 5 litres

KIT DE REDUCTION DU FLUX D'AIR



3926 **29 €**
Kit de réduction du flux d'air

PLAQUES ET GRILLES 435x320mm



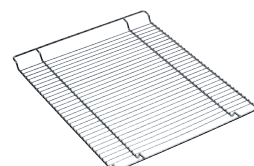
3820 **33 €**
Kit 4 plaques à pâtisseries en
aluminium - 435x320mm



3755 **106 €**
Kit 4 plaques à pâtisseries
en aluminium perforées -
435x320mm



3780 **59 €**
Kit 4 plaques à pâtisseries -
435x320mm



3900 **61 €**
Kit 4 grilles en fil chromé -
435x320mm

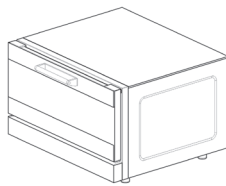
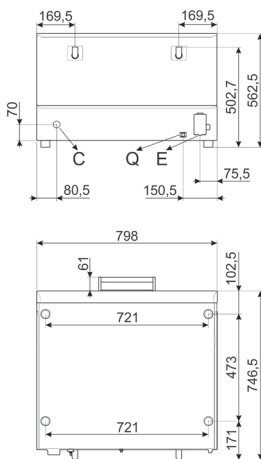
FOURS À CONVECTION

4 niveaux - Electromécanique, Avec humidification

ALFA420H-2 - Plaques 600x400mm ou GN1/1 (avec kit RGN)



Fonctions de cuisson



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox

Chambre de cuisson en acier inox

Réglage manuel du thermostat et de la minuterie

Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage

2 turbines contrarotatives à sens alterné

Système d'humidification dirigé sur chaque turbine, avec réglage manuel

Raccordement au réseau d'eau par embout fileté de 3/4 placé à l'arrière

Manette de réglage évacuation de la vapeur

Interrupteur de sécurité à l'ouverture de la porte

Système automatique de refroidissement des composants de contrôle

Pieds réglables antidérapants

ALFA420H-2

Dimensions externes (LxPxH)	798x747x563mm
Capacité et dimensions des plaques	4 plaques 600x400mm ou GN1/1*
Intervalle entre les plaques	75mm
Ouverture de la porte	Abattante
Bandeau de commande	Electromécanique
Réglage du thermostat	50 - 270°C
Réglage de la minuterie	1 - 60 min + Manuel
Sonde à coeur	-
Vitesse réglable des turbines 100%-50%	-
Système d'humidification	intégré
Alimentation électrique / Puissance absorbée	400V 3N 50Hz / 6,9 kW 230V 1N 50Hz / 6,9 kW
Support pour fours	TVL425 (si superposé TVL425D)
Kit pour bacs et grilles GN1/1*	RGN11-420-2
	2 470 €

* KIT avec référence RGN à commander (page 120)

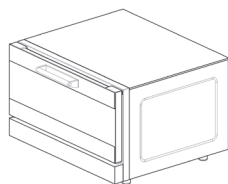
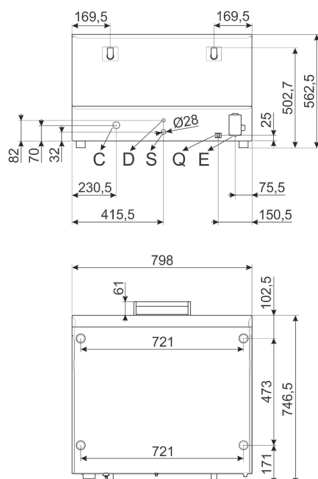
FOURS À CONVECTION

4 niveaux - Electronique, Avec humidification

ALFA420E1HDS - Plaques 600x400mm ou GN1/1 (avec kit RGN)



Fonctions de cuisson :



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox

Chambre de cuisson en acier inox

Afficheur électronique TFT

Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage

2 turbines contrarotatives à sens alterné

Système d'humidification dirigé sur chaque turbine

100 programmes de cuisson

Technologie de vapeur directe

Connexion WIFI

Jusqu'à 3 cuissons enchainées

5 niveaux d'humidification automatiques disponibles et possibilité de programmation manuelle

Préchauffage avec température réglable

Départ différé et programmable / Maintien au chaud

Cycle de refroidissement rapide

Réglage de l'ouverture/fermeture de la cheminée pour l'évacuation de la vapeur

Port USB pour le chargement et le téléchargement de données

Pieds réglables

ALFA420E1HDS

Dimensions externes (LxPxH)	798x747x563mm
Capacité et dimensions des plaques	4 plaques 600x400mm ou GN1/1*
Intervalle entre les plaques	75mm
Ouverture de la porte	Abattante
Bandeau de commande	Electronique
Réglage du thermostat	50 - 280°C
Réglage de la minuterie	1 - 99 min + Manuel
Sonde à coeur	intégré
Vitesse réglable des turbines 100%-50%	intégré
Système d'humidification	intégré
Alimentation électrique / Puissance absorbée	400V 3N 50Hz / 6,9 kW 230V 1N 50Hz / 6,9 kW
Support pour fours	TVL425 (si superposé TVL425D)
Kit pour bacs et grilles GN1/1*	RGN11-420-2
	3 011 €

* KIT avec référence RGN à commander (page 120)

FOURS À CONVECTION

6 niveaux - Electromécanique, Avec humidification

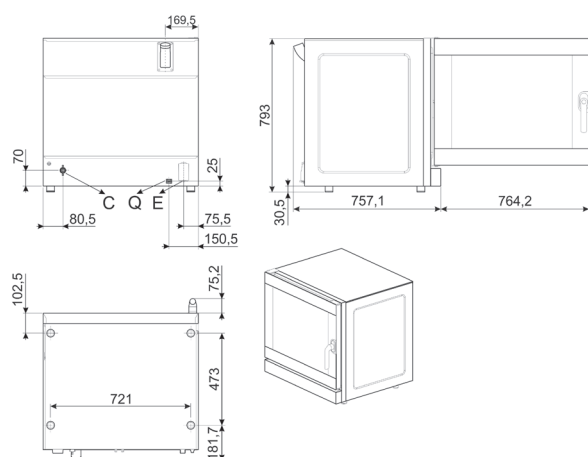
Série ALFA625H - Plaques 600x400mm ou GN1/1 (avec kit RGN)



ALFA625H-2



ALFA625HR-2



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox

Chambre de cuisson en acier inox

Réglage manuel du thermostat et de la minuterie

Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage

Système d'ouverture de la porte en deux temps pour l'évacuation de la vapeur de la chambre de cuisson

2 turbines contrarotatives à sens alterné

Système d'humidification dirigé sur chaque turbine, avec réglage manuel

Raccordement au réseau d'eau par embout fileté de 3/4 placé à l'arrière

Manette de réglage évacuation de la vapeur

Pieds réglables

Fonctions de cuisson



	ALFA625H-2	ALFA625HR-2
Dimensions externes (LxPxH)	798x757x793mm	798x757x793mm
Capacité et dimensions des plaques	6 plaques 600x400mm ou GN1/1*	6 plaques 600x400mm ou GN1/1*
Intervalle entre les plaques	75mm	75mm
Ouverture de la porte	Latérale - charnières à gauche	Latérale - charnières à droite
Bandeau de commande	Electromécanique	Electromécanique
Réglage du thermostat	50 - 270°C	50 - 270°C
Réglage de la minuterie	1 - 60 min + Manuel	1 - 60 min + Manuel
Sonde à coeur	-	-
Vitesse des turbines réglables 100%-50%	-	-
Système d'humidification	intégré	intégré
Alimentation électrique / Puissance absorbée	400V 3N 50Hz / 11 kW	400V 3N 50Hz / 11 kW
Support pour fours	TVL425	TVL425
Kit pour bacs et grilles GN1/1*	RGN11-625-2	RGN11-625-2
	3 297 €	3 297 €

* KIT avec référence RGN à commander (page 120)

FOURS À CONVECTION

6 niveaux - Electronique, Avec humidification

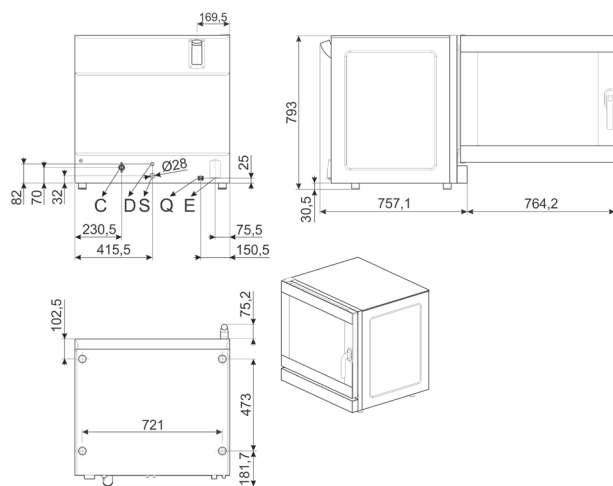
Série ALFA625E1HDS - Plaques 600x400mm ou GN1/1 (avec kit RGN)



ALFA625E1HDS



ALFA625E1HDSR



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox

Chambre de cuisson en acier inox

Afficheur électronique TFT

Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage

2 turbines contrarotatives à sens alterné

Système d'humidification dirigé sur chaque turbine

100 programmes de cuisson

Technologie de vapeur directe

Connexion WIFI

Jusqu'à 3 cuissons enchainées

5 niveaux d'humidification automatiques disponibles et possibilité de programmation manuelle

Préchauffage avec température réglable

Départ différé et programmable / Maintien au chaud

Cycle de refroidissement rapide

Réglage de l'ouverture/fermeture de la cheminée pour l'évacuation de la vapeur

Port USB pour le chargement et le téléchargement de données

Pieds réglables

Fonctions de cuisson



 NOUVEAUTÉ

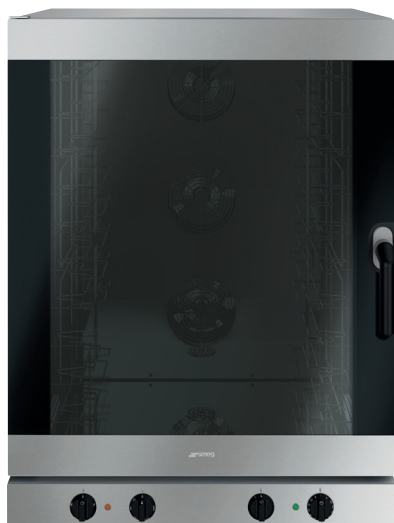
	ALFA625E1HDS	ALFA625E1HDSR
Dimensions externes (LxPxH)	798x757x793mm	798x757x793mm
Capacité et dimensions des plaques	6 plaques 600x400mm ou GN1/1*	6 plaques 600x400mm ou GN1/1*
Intervalle entre les plaques	75mm	75mm
Ouverture de la porte	Latérale - charnières à gauche	Latérale - charnières à droite
Bandeau de commande	Électronique	Électronique
Réglage du thermostat	50 - 280°C	50 - 280°C
Réglage de la minuterie	1 - 60 min + Manuel	1 - 60 min + Manuel
Sonde à coeur	intégrée	intégrée
Vitesse des turbines réglables 100%-50%	intégrée	intégrée
Système d'humidification	intégré	intégré
Alimentation électrique / Puissance absorbée	400V 3N 50Hz / 11 kW	400V 3N 50Hz / 11 kW
Support pour fours	TVL425	TVL425
Kit pour bacs et grilles GN1/1*	RGN11-625-2	RGN11-625-2
	3 919 €	3 919 €

* KIT avec référence RGN à commander (page 120)

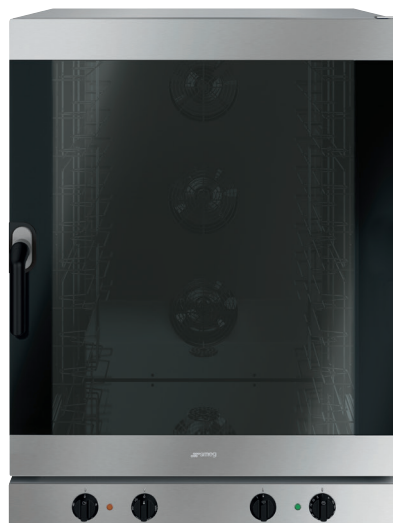
FOURS À CONVECTION

10 niveaux - Electromécanique, Avec humidification

Série ALFA1035H - Plaques 600x400mm ou GN1/1 (avec kit RGN)

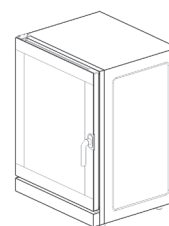
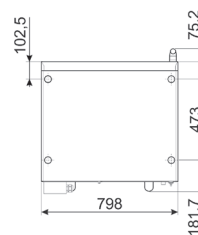
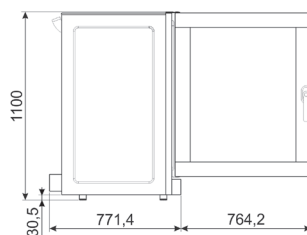
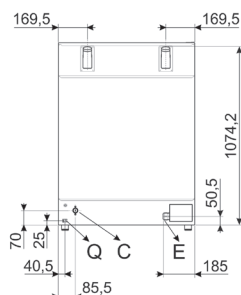


ALFA1035H-2



ALFA1035HR-2

Fonctions de cuisson



■ NOUVEAUTÉ

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox

Chambre de cuisson en acier inox

Réglage manuel du thermostat et de la minuterie

Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage

Système d'ouverture de la porte en deux temps pour l'évacuation de la vapeur de la chambre de cuisson

3 turbines contrarotatives à sens alterné

Système d'humidification dirigé sur chaque turbine, avec réglage manuel

Raccordement au réseau d'eau par embout fileté de 3/4 placé à l'arrière

Manette de réglage évacuation de la vapeur

Pieds réglables

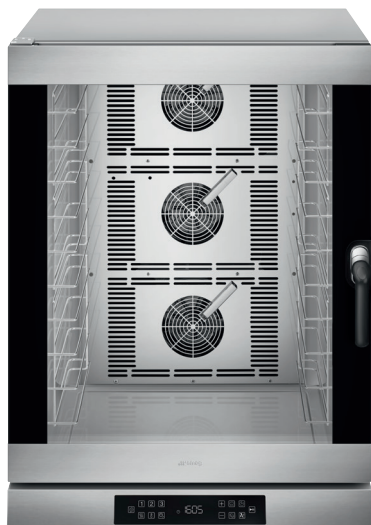
	ALFA1035H-2	ALFA1035HR-2
Dimensions externes (LxPxH)	798x772x1100mm	798x772x1100mm
Capacité et dimensions des plaques	10 plaques 600x400mm ou GN1/1*	10 plaques 600x400mm ou GN1/1*
Intervalle entre les plaques	75mm	75mm
Ouverture de la porte	Latérale - charnières à gauche	Latérale - charnières à droite
Bandeau de commande	Electromécanique	Electromécanique
Réglage du thermostat	50 - 270°C	50 - 270°C
Réglage de la minuterie	1 - 60 min + Manuel	1 - 60 min + Manuel
Sonde à coeur	-	-
Vitesse des turbines réglables 100%-50%	-	-
Système d'humidification	intégré	intégré
Alimentation électrique / Puissance absorbée	TVL425D	TVL425D
Support pour fours	RGN11-1035-2	RGN11-1035-2
Kit pour bacs et grilles GN1/1*	400V 3N 50Hz / 16 kW	400V 3N 50Hz / 16 kW
	4 858 €	4 858 €

* KIT avec référence RGN à commander (page 120)

FOURS À CONVECTION

10 niveaux - Electromécanique, Avec humidification

Série ALFA1035E - Plaques 600x400mm ou GN1/1 (avec kit RGN)

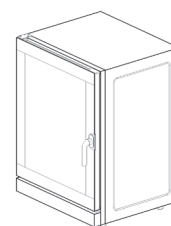
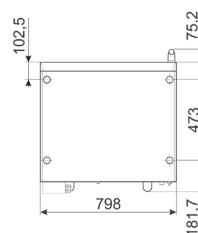
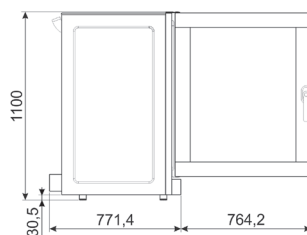
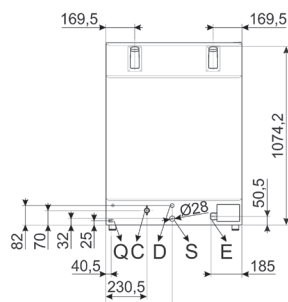


ALFA1035E1HDS



ALFA1035E1HDSR

Fonctions de cuisson



■ NOUVEAUTÉ

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox

Chambre de cuisson en acier inox

Afficheur électronique TFT

Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage

3 turbines contrarotatives à sens alterné

Système d'humidification dirigé sur chaque turbine

100 programmes de cuisson

Technologie de vapeur directe

Connexion WIFI

Jusqu'à 3 cuissons enchainées

5 niveaux d'humidification automatiques disponibles et possibilité de programmation manuelle

Préchauffage avec température réglable

Départ différé et programmable / Maintien au chaud

Cycle de refroidissement rapide

Réglage de l'ouverture/fermeture de la cheminée pour l'évacuation de la vapeur

Port USB pour le chargement et le téléchargement de données

Pieds réglables

ALFA1035E1HDS

ALFA1035E1HDSR

Dimensions externes (LxPxH)

798x772x1100mm

798x772x1100mm

Capacité et dimensions des plaques

10 plaques 600x400mm ou **GN1/1***

10 plaques 600x400mm ou **GN1/1***

Intervalle entre les plaques

75mm

75mm

Ouverture de la porte

Latérale - **charnières à gauche**

Latérale - **charnières à droite**

Bandeau de commande

Électronique

Électronique

Réglage du thermostat

50 - 280°C

50 - 280°C

Réglage de la minuterie

1-99 + Manuel

1-99 + Manuel

Sonde à coeur

intégrée

intégrée

Vitesse des turbines réglables 100%-50%

intégrée

intégrée

Système d'humidification

intégré

intégré

Alimentation électrique / Puissance absorbée

TVL425D

TVL425D

Support pour fours

RGN11-1035-2

RGN11-1035-2

Kit pour bacs et grilles GN1/1*

400V 3N 50Hz / 16 kW

400V 3N 50Hz / 16 kW

5 582 €

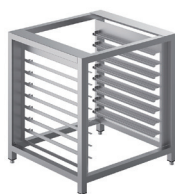
5 582 €

* KIT avec référence RGN à commander (page 120)

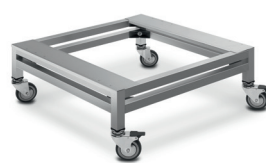
SUPPORTS INOX POUR FOURS



TVL425D 4 plaques **632 €**
Support avec glissières (LxPxH) 800x700x504mm, pour plaques 600x400mm ou GN1/1



TVL425 16 plaques **791 €**
Support avec glissières (LxPxH) 800x700x900/950mm, pour plaques 600x400mm ou GN1/1



TVL625D **614 €**
Support pour superposition de fours
Compatible avec 2 fours ALFA625 et ALFA420 (LxPxH) 800x800x300mm



2RIP425 **272 €**
Kit étagères inférieures et supérieures, pour support TVL425 et TVL425D

KIT ROULETTES



RUTVL **212 €**
Kit 4 roulettes (dont 2 avec freins et 2 sans freins) compatible avec TVL

KIT ALIMENTATION



4730 **85 €**
Kit alimentation en eau. Réservoir extérieur de 5 litres

KIT DE SUPERPOSITION

SVRPP420-1 **189 €**
Kit de superposition pour 2 fours ALFA420 avec hotte

SVRPP625 **138 €**
Kit de superposition pour 2 fours ALFA625 avec hotte ou 1 four ALFA420 et 1 four ALFA625 avec hotte

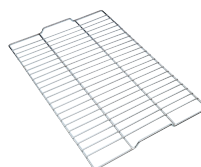
PLAQUES ET GRILLES 600x400mm



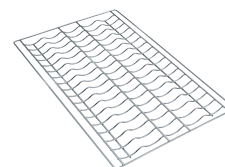
3743 **59 €**
Kit 4 plaques à pâtisseries en aluminium - 600x400mm



3751 **147 €**
Kit 4 plaques à pâtisseries en aluminium perforées - 600x400mm



3805 **91 €**
Kit 4 grilles en fil chromé - 600x400mm



3810 **113 €**
Kit 4 grilles ondulées en fil chromé pour baguettes - 600x400mm

KIT DE REDUCTION DU FLUX D'AIR



3927 **80 €**
Kit de réduction du flux d'air

KIT POUR BACS ET GRILLES GN1/1



RGN11-420-2 pour fours 4 niveaux ALFA420/425 **265 €**



RGN11-625-2 pour fours 6 niveaux ALFA625 **521 €**

RGN11-1035-2 pour fours 10 niveaux ALFA1035 **777 €**

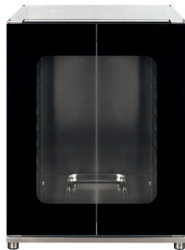
ÉTUVES ET HOTTES

ÉTUVES



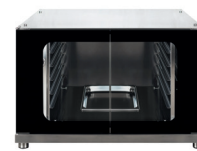
LEV43XV-3 capacité 8 plaques **1 188 €**
Compatible avec les gammes de fours **ALFA43**

Température maxi 90°C, distance entre les plaques 75mm, 230V 1N 50/60Hz - 2 kW, (LxPxH) 600x600x950mm



LEV420XV capacité 12 plaques **1 557 €**
Compatible avec les gammes de fours **ALFA420 / ALFA425 et ALFA625**

Température maxi 90°C, distance entre les plaques 70mm, 230V 1N 50/60Hz - 2 kW, (LxPxH) 800x900x930mm



LEV1035XV capacité 8 plaques **2 112 €**
Compatible avec les gammes de fours **ALFA1035**

Température maxi 60°C, distance entre les plaques 70mm, 230V 1N 50/60Hz - 2 kW, (LxPxH) 800x900x600mm

HOTTES



K43X **662 €**
Hotte à recyclage pour les fours ALFA43
Dimensions (LxPxH) : 602x597x251 mm



K4610X **1 105 €**
Hotte à recyclage pour les fours ALFA420, ALFA425, ALFA625 et ALFA1035
Dimensions (LxPxH) : 800x900x230 mm

TABLEAU RÉCAPITULATIF - CUISSON

CARACTÉRISTIQUES	FOURS 435x320 mm / 600x400mm ou GN1/1 (avec kit RGN)								
Type de fours	À CONVECTION					MULTIFONCTION			MIXTE
Niveaux	4 NIVEAUX			6 NIVEAUX	10 NIVEAUX	4 NIVEAUX			5 NIVEAUX
Nombre de turbines	1	1	2	2	3	1	2	1	1
Ouverture latérale de la porte				●	●	●			●
Système d'humidification		●	●	●	●	●	●	●	●
Références	ALFA43X	ALFA43XE2HDS ALFA43XE1HDS	ALFA420H-2 ALFA420E1HDS	ALFA625H-2 ALFA625HR-2 ALFA625E1HDS ALFA625E1HDSR	ALFA1035H-2 ALFA1035HR-2 ALFA1035E1HDS ALFA1035E1HDSR	ALFA43XMFHDS	ALFA420MFH-2	ALFA43XMFDS	SPO5L2S SPO5L2SL



UNI EN ISO 9001



UNI EN ISO 14001



OHSAS 18001



LE TRI
+ FACILE



CATALOGUE



BAC DE TRI

Certifications : une garantie de qualité et de respect de l'environnement.

Les unités de production Smeg, toutes certifiées ISO 9001, ISO 14001 et OHSAS 18001, assurent le maintien des standards qualitatifs les plus élevés et répondent en même temps à tous les critères de respect de l'environnement relatifs à la fabrication.

Les matériaux et les composants utilisés dans les produits Smeg sont soumis à des contrôles sévères en laboratoire. Ceci offre les plus grandes garanties d'efficacité et de longévité des appareils, qui sont réalisés et testés dans le cadre de systèmes de gestion de la Qualité conformes aux normes (ISO 9001), dans le respect de l'environnement conformément aux normes ISO 14001 et tout en préservant la Sécurité et la Santé des employés selon la norme OHSAS 18001.

Le respect des Directives Européennes et des Standards Techniques CEI et EN permettent à SMEG d'apposer sur l'intégralité de sa gamme aussi bien la marque CE que la marque IMQ qui atteste la certification de Qualité et de Sécurité, remise par l'Institut de la Marque de Qualité.

La société SMEG France est actionnaire de la SA Eco-Systèmes créée pour faire face à ses engagements relatifs aux obligations de la Directive Européenne DEEE pour la collecte, le recyclage et la destruction des équipements électriques et électroniques en fin de vie. La société SMEG France facture à son réseau de distribution une éco-participation d'un montant variable en fonction de la nature des produits concernés pour ce cycle de retraitement. Cette éco-participation, assujettie à la TVA, est répercutée aux consommateurs.

LAVAGE PROFESSIONNEL

CAPOT		CHARGEMENT FRONTAL		LAVE-VERRES	
SPH503	3,72 €	SPD503	3,72 €	UG401DM	3,72 €
SPH505	3,72 €	SPD503S	3,72 €	UG401DMS	3,72 €
SPH505S	3,72 €	SPD505	3,72 €	SPG405	3,72 €
SPH503L	3,72 €	SPD505S	3,72 €	SPG405S	3,72 €
SPH505L	3,72 €	UD515D	3,72 €	SPG413M	3,72 €
SPH505SL	3,72 €	UD515DS-1	3,72 €	SPG413MS	3,72 €
SPH513	3,72 €	UD512D	3,72 €	UG415D-1	3,72 €
SPH515	3,72 €	UD512DS-1	3,72 €	UG415DS-1	3,72 €
SPH515S	3,72 €	FD515D-1	3,72 €	SPG415	3,72 €
HTY511DH	3,72 €	FD515DS-1	3,72 €	SPG415S	3,72 €
HTY511DSH	3,72 €	UD516D-1	3,72 €	UG515DL-1	3,72 €
HTY615D	11,20 €	UD516DS-1	3,72 €	UG515DSL-1	3,72 €
HTY615DS	11,20 €	FD516D	3,72 €	UG425D	3,72 €
HTY520D	3,72 €	FD516DS	3,72 €	UG425DS	3,72 €
HTY520DS	3,72 €	UD520D	3,72 €	UG520DL	3,72 €
HTY520DH	3,72 €	UD520DS	3,72 €	UG520DSL	3,72 €
HTY520DSH	3,72 €	FD520D	3,72 €		
HTY625D	11,20 €	FD520DS	3,72 €		
HTY625DS	11,20 €	UD522D	3,72 €		
HTY625DH	11,20 €	UD522DS	3,72 €		
HTY625DEH	11,20 €	UD526D	3,72 €		
		UD526DS	3,72 €		
		FD526D	3,72 €		
		FD526DS	3,72 €		
				TRAITEMENT DE L'EAU	
				WO-20-01	3,72 €
				WO-30-01	3,72 €
				LAVE-BATTERIE	
				UW5757D	11,20 €
				UW5757DPS	11,20 €
				UW6070D	11,20 €
				UW6070DPS	11,20 €
				UW60132D	11,20 €
				UW60132DPS	11,20 €

CUISSON PROFESSIONNELLE

FOURS A CONVECTION		FOURS MULTIFONCTION		HOTTES	
ALFA43X	3,72 €	ALFA43XMFDS	3,72 €	KPO45X	3,72 €
ALFA43XE2HDS	3,72 €	ALFA43XMFHDS	3,72 €	K4610	3,72 €
ALFA43XE1HDS	3,72 €	ALFA420MFH-2	3,72 €		
ALFA420H-2	3,72 €				
ALFA420E1HDS	3,72 €				
ALFA625H-2	3,72 €				
ALFA625HR-2	3,72 €				
ALFA625E1HDS	3,72 €				
ALFA625E1HDSR	3,72 €				
ALFA1035H-2	11,20 €				
ALFA1035HR-2	11,20 €				
ALFA1035E1HDS	11,20 €				
ALFA1035E1HDSR	11,20 €				
		FOURS MIXTES		ETUVES	
		SPO5L2S	11,20 €	LEV420XV	3,72 €
		SPO5L2SL	11,20 €	LEV1035XV	3,72 €

SMEG FRANCE SAS

9, rue Linus Carl Pauling - CS 80548
76131 Mont Saint Aignan Cedex
Tel. 02 35 12 14 14
Fax 02 35 60 70 77
e-mail : professional@smeg.fr
www.smeg-professional.com/fr

DIRECTEUR COMMERCIAL FRANCE
Division Professionnelle
M. Thibault Billet
Tel. 06 83 19 76 58
e-mail : tbillet@smeg.fr



RESPONSABLE COMMERCIAL NORD - OUEST - IDF

Division Professionnelle
M. Phippen Stéphane
Tel. 06 47 97 04 77
e-mail : [sshippen@smeg.fr](mailto:shippen@smeg.fr)



RESPONSABLE COMMERCIAL NORD - EST

Division Professionnelle
M. Wrazidlo Thomas
Tel. 06 07 96 60 87
e-mail : twrazidlo@smeg.fr



RESPONSABLE COMMERCIAL SUD - OUEST

Division Professionnelle
M. Serin Olivier
Tel. 06 49 66 77 30
e-mail : oserin@smeg.fr



ADMINISTRATION DES VENTES

Mme Tiffany PIETERS
Tel. 02 35 12 20 36
Fax 02 35 60 76 91
e-mail : tpieters@smeg.fr

INTERVENTION SAV AGRÉÉ

Standard SAV matériel professionnel
M. Chellali Farid
M. Gazay Franck
Tel. 04 72 21 51 61
e-mail : sav.professional@smeg.fr



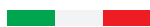
RETROUVEZ TOUTE L'OFFRE SUR



www.smeg-professional.com/fr

CE CATALOGUE REMPLACE TOUS LES AUTRES CATALOGUES DE GAMME.
AUCUNE RESPONSABILITE N'EST ACCEPTEE POUR LES ERREURS D'IMPRESSION.

Les données et les descriptions présentées dans ce catalogue peuvent être modifiées ou annulées à tout moment selon les exigences techniques et commerciales du fabricant sans préavis et sans aucune responsabilité envers l'acheteur. Smeg S.p.A. se réserve le droit d'effectuer les modifications qu'elle juge appropriées afin d'améliorer ses produits sans préavis. Les illustrations, données et descriptions contenues dans ce catalogue ne sont pas obligatoires et sont données à titre indicatif.



Smeg France SAS

9, rue Linus Carl Pauling - CS 80548 - 76131 Mont Saint Aignan Cedex

Tel. 02 35 12 14 14 - Fax 02 35 60 70 77

www.smeg-professional.com/fr - professional@smeg.fr

Intervention Sav Agréé matériel professionnel : Tel. 04 72 21 51 61