



CATALOGUE PROFESSIONNEL
2018



Offrir les meilleures performances pour la restauration moderne : Smeg Foodservice 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 | 91 |
| FROID | 115 |



MADE IN ITALY
PREMIUM QUALITY AND DESIGN



*Siège SMEG - Italie

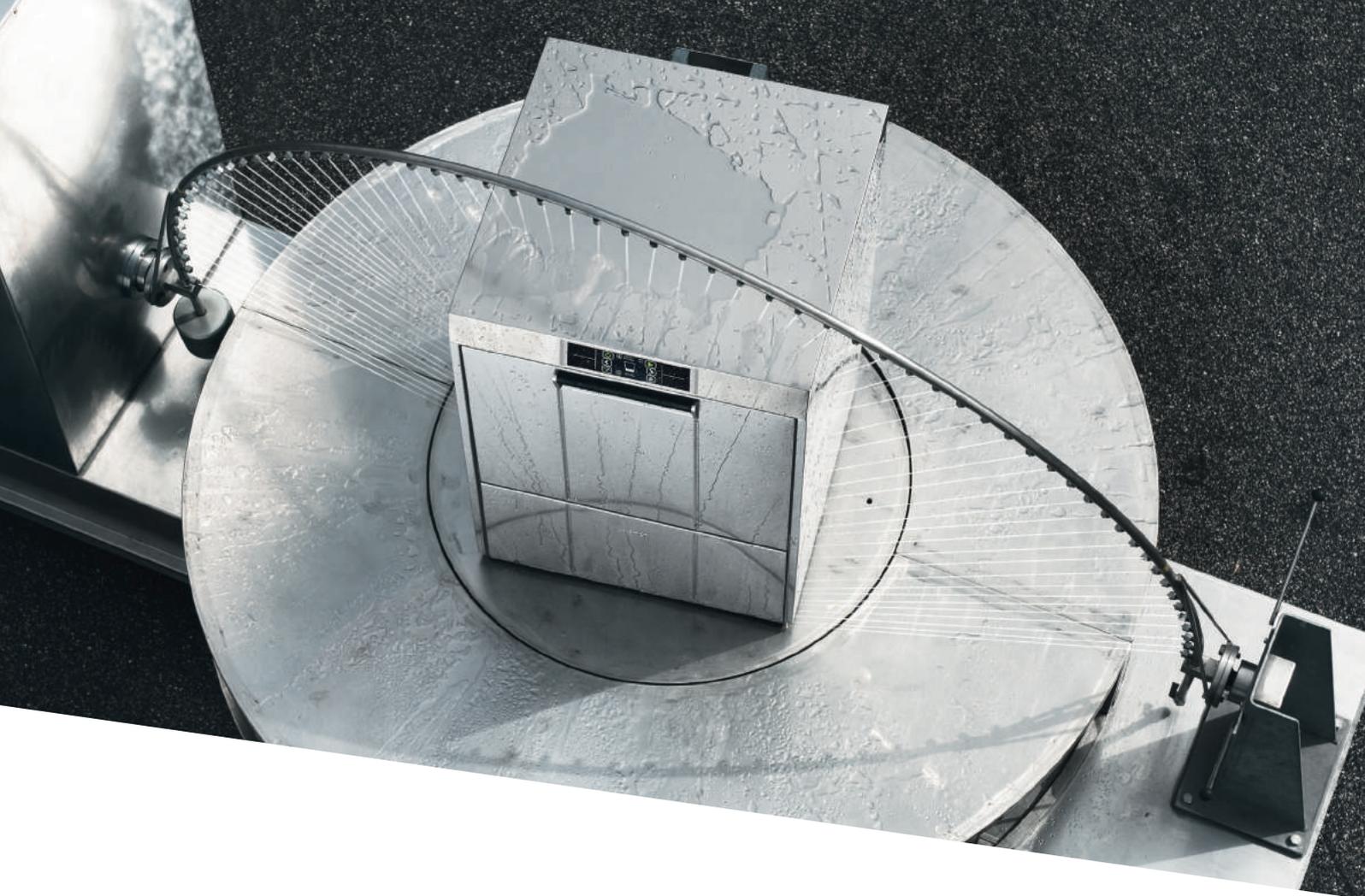


MADE IN ITALY

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 **18 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 **Foodservice** 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.



SMEG Food Service propose également sur certaines machines, un adoucisseur intégré pour éliminer le calcaire.

Ce dernier est en effet l'ennemi numéro 1 des lave-vaisselle, il est important de l'éliminer pour pérenniser le matériel et assurer sa longévité.

FROID

Les réfrigérateurs mini-bar Smeg répondent à toutes les exigences de fonctionnalité et d'esthétique. Disponibles dans les versions pose libre ou intégrable, ils permettent de s'adapter à chaque type de décoration et connotent encore plus l'espace dans lequel ils sont installés.

Les caves à vin et les machines à glaçons complètent l'offre professionnelle grâce à leurs performances et leurs technologies.



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 Foodservice offre la solution idéale pour les établissements de restauration rapide, les supermarchés ou les restaurants nécessitant un four d'appoint.



LAVAGE PROFESSIONNEL

| | |
|--|----|
| GAMME ECOLINE | 14 |
| Lave-verres | 16 |
| Lave-vaisselle Frontal | 18 |
| Lave-vaisselle Capot | 20 |
| GAMME EASYLINE | 22 |
| Lave-verres | 24 |
| Lave-vaisselle Frontal | 28 |
| Lave-vaisselle Frontal Réhaussé | 30 |
| Lave-vaisselle Capot | 32 |
| GAMME TOPLINE | 34 |
| Lave-verres | 36 |
| Lave-vaisselle Frontal | 40 |
| Lave-vaisselle Frontal Réhaussé | 42 |
| Lave-vaisselle Frontal - Double Panier | 44 |
| Lave-vaisselle Frontal - Pour Plaques | 46 |
| Lave-vaisselle Capot 500x500mm | 48 |
| Lave-vaisselle Capot 600x500mm | 50 |
| GAMME GREENLINE | 52 |
| Lave-verres | 54 |
| Lave-vaisselle Frontal | 56 |
| Lave-vaisselle Capot 500x500mm | 58 |
| Lave-vaisselle Capot 600x500mm | 60 |
| LAVE-BATTERIES | 70 |
| LAVE-VAISSELLE À RENOUVELLEMENT D'EAU | 80 |
| LAVE-VAISSELLE SEMI-PROFESSIONNELS | 86 |



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 nouveau 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 Toplevel, 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.



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

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

ÉLIMINATION DES GASPILLAGES

Tous les modèles de lave-vaisselle Smeg sont équipés de doseurs de détergent et produit de rinçage péristaltiques à réglage électronique. Cela permet l'élimination des gaspillages par le biais d'un dosage précis des produits chimiques.



LAVAGE PROFESSIONNEL

PERFORMANCES ET ECONOMIES 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

A 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 en option change complètement l'eau à chaque cycle de lavage.

AUTO-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

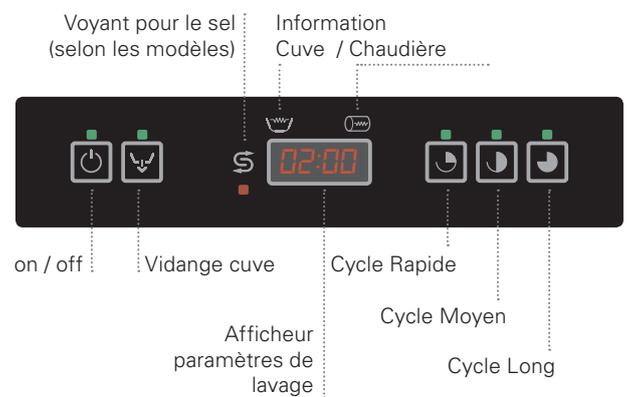
HAUTE PERFORMANCE, EFFICACITÉ MAXIMALE,
HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

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

Dotés d'un système de lavage hautement technologique, avec un nouveau 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.



**NOUVEAUX
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.



LAVE-VERRES

Gamme ECOLINE - Electronique

Série UG401 - Panier 400x400mm



- ECONOMIE
- FIABILITE
- RAPIDITE

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

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 : Pression du réseau, avec possibilité de réglage de la température (71° /85°C)

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 de lavage : 90, 150 ou 240 secondes

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 EXTRA RINSE pour un rinçage prolongé



| | UG401DM | UG401DMS |
|---|---------------------|---------------------|
| Dimensions panier | 400x400mm | 400x400mm |
| Bandeau de commandes | Electronique | Electronique |
| Panier / Heure | 40 / 24 / 15 | 40 / 24 / 15 |
| Hauteur utile de chargement | 330mm | 330mm |
| Consommation d'eau pour un cycle | 2,7 lt | 2,7 lt |
| Adoucisseur à régénération continue | - | Intégré |
| Cuve : capacité / résistance | 8 lt / 2,0 kW | 8 lt / 2,0 kW |
| Chaudière : capacité / résistance | 4 lt / 2,3 kW | 4 lt / 2,3 kW |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 230V 1N 50Hz / 3 kW | 230V 1N 50Hz / 3 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 440x530x670mm | 440x530x670mm |
| | 1 789 € | 2 029 € |

Il est conseillé d'installer le kit pompe d'augmentation de la pression, en cas de pression du réseau < 2,5 bars

ACCESSOIRES INCLUS



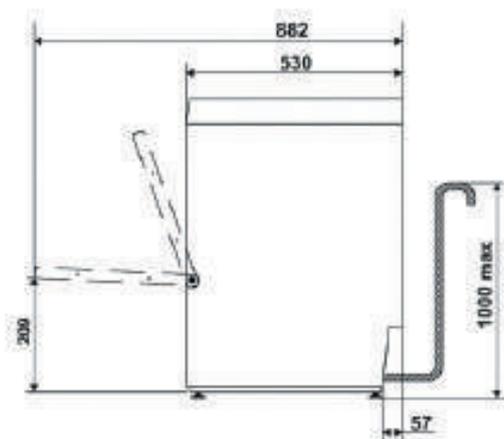
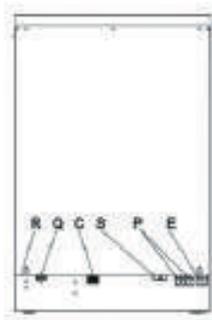
PB40G01

2 paniers universels
avec fond plat,
dim. 400x400mm



PHOOS01

Panier simple pour
couverts



LAVE-VAISSELLE FRONTAL

Gamme ECOLINE - Electronique

Série UD503 - Panier 500x500mm



- ECONOMIE
- FIABILITE
- RAPIDITE

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

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 : Pression du réseau

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 de lavage : 90, 150 ou 240 secondes

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 EXTRA RINSE pour un rinçage prolongé



| | UD503D | UD503DS |
|---|---|---|
| Dimensions panier | 500x500mm | 500x500mm |
| Bandeau de commandes | Electronique | Electronique |
| Panier / heure | 40 / 24 / 15 | 40 / 24 / 15 |
| Hauteur utile de chargement | 365mm | 365mm |
| Consommation d'eau pour un cycle | 3,2 lt | 3,2 lt |
| Adoucisseur à régénération continue | - | Intégré |
| Cuve : capacité / résistance | 13 lt / 2,0 kW | 13 lt / 2,0 kW |
| Chaudière : capacité / résistance | 6 lt / 5 kW | 6 lt / 5 kW |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 400V 3N 50Hz / 5,7 kW convertible en 230V 1N 50Hz / 3,2 kW | 400V 3N 50Hz / 5,7 kW convertible en 230V 1N 50Hz / 3,2 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 578x598x811mm | 578x598x811mm |
| | 2 079 € | 2 369 € |

Il est conseillé d'installer le kit pompe d'augmentation de la pression, en cas de pression du réseau < 2,5 bars

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G01

Panier universel avec fond plat, dim. 500x500mm



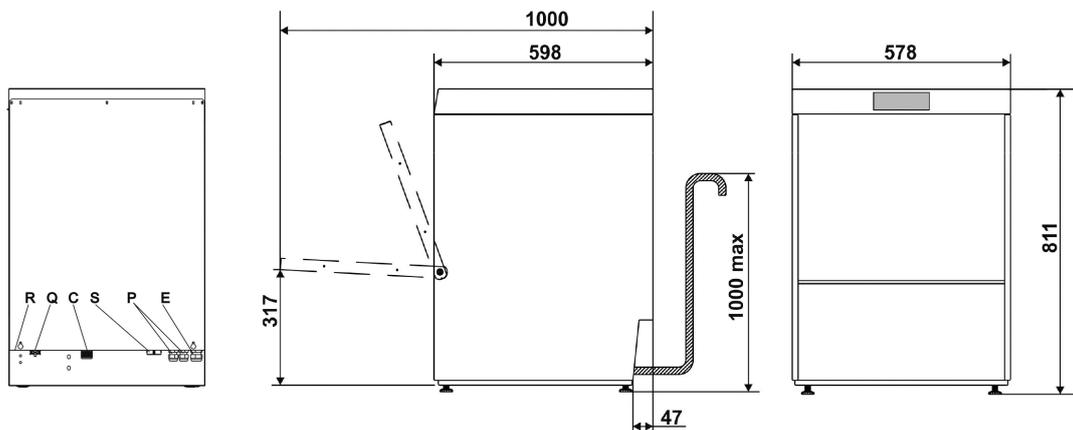
PB50D01

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



PHOOS02

Panier à couverts, 6 compartiments



LAVE-VAISSELLE CAPOT

Gamme ECOLINE - Electronique

HTY503 et HTY505 - Panier 500x500mm



- ECONOMIE
- FIABILITE
- RAPIDITE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 avec capot à simple paroi

Cuve emboutie à double paroi 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

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 : Pression du réseau

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 inox sur la totalité de la cuve et double filtration dans le puisard d'aspiration avec microfiltre pour protéger la pompe

3 Programmes de lavage : 60, 120 ou 180 secondes

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 EXTRA RINSE pour un rinçage prolongé

| | HTY503D | HTY505DS | HTY505DH* | HTY505DSH* |
|--|-----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------|
| Dimensions panier | 500x500mm | 500x500mm | 500x500mm | 500x500mm |
| Bandeau de commandes | Electronique | Electronique | Electronique | Electronique |
| Panier / heure | 60 / 30 / 20 | 60 / 30 / 20 | 60 / 30 / 20 | 60 / 30 / 20 |
| Hauteur utile de chargement | 440mm | 440mm | 440mm | 440mm |
| Consommation d'eau pour un cycle | 3,2 lt | 3,2 lt | 3,2 lt | 3,2 lt |
| Adoucisseur à régénération continue | - | intégré | - | intégré |
| Pompe de rinçage | - | intégrée | intégrée | intégrée |
| Condenseur de vapeur (SHR+) | - | - | intégré | intégré |
| Cuve : capacité / résistance | 17 lt / 2,2 kW | 17 lt / 2,2 kW | 17 lt / 2,2 kW | 17 lt / 2,2 kW |
| Chaudière : capacité / résistance | 8 lt / 9 kW | 8 lt / 9 kW | 8 lt / 9 kW | 8 lt / 9 kW |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 400V 3N 50Hz / 9,7 kW | 400V 3N 50Hz / 9,7 kW | 400V 3N 50Hz / 10 kW | 400V 3N 50Hz / 10 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 620x732x1530/2007mm | 620x732x1530/2007mm | 620x745x1530/2007mm | 620x745x1530/2007mm |
| | 4 679 € | 5 549 € | 7 249 € | 7 499 € |

Il est conseillé d'installer le kit pompe d'augmentation de la pression, en cas de pression du réseau < 2,5 bars

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G01

Panier universel avec fond plat, dim. 500x500mm



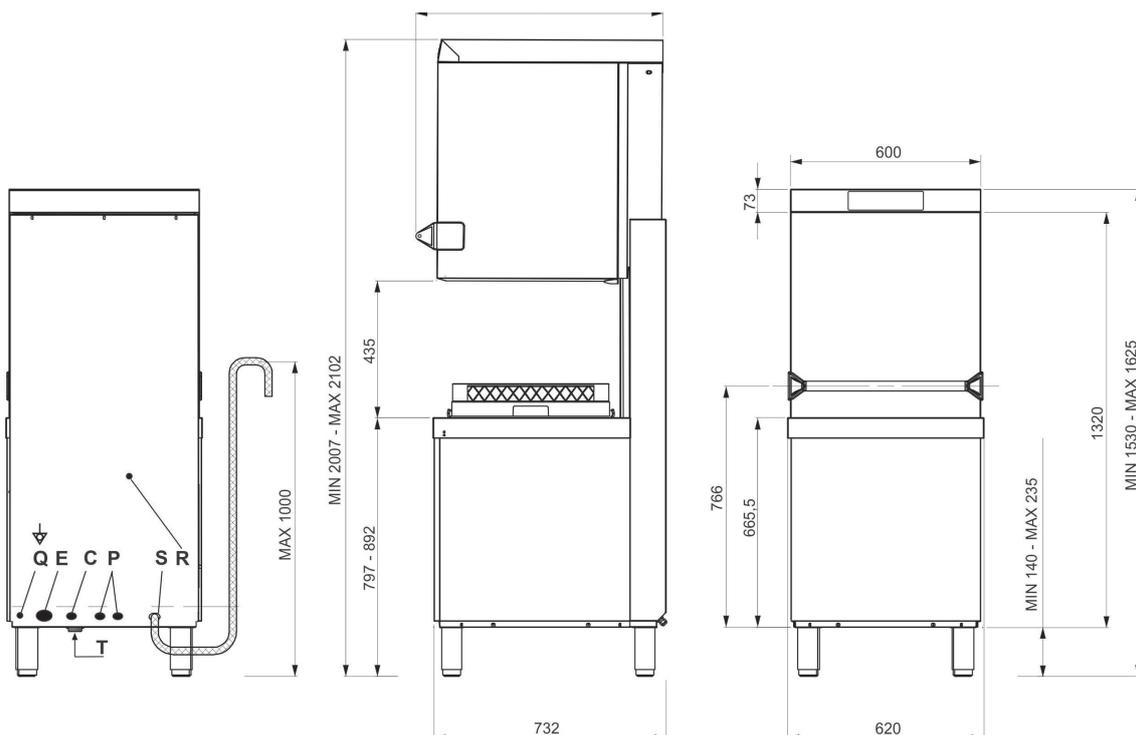
PB50D01

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



PHOOS02

Panier à couverts, 6 compartiments



* La profondeur des HTY505DH et HTY505DSH est supérieure de 1 cm

EASYLINE

PERFORMANCES DE LAVAGE AU TOP, 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.

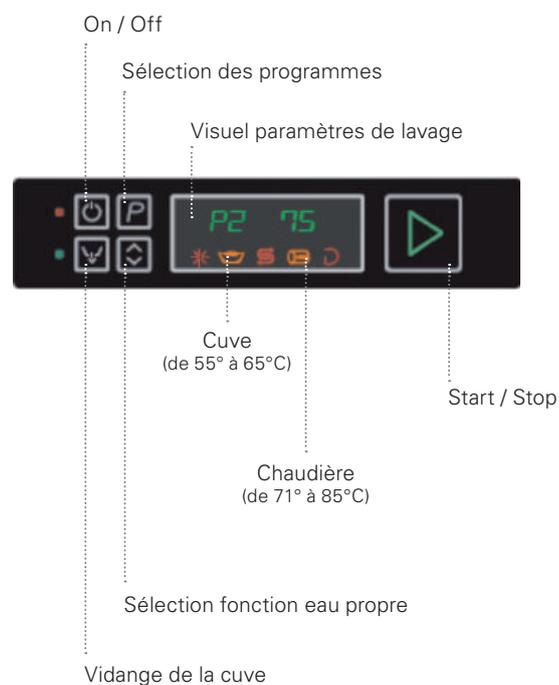
La grande flexibilité de ces appareils en font la réponse optimale à toute exigence d'emploi.

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.

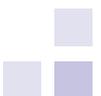


DOUBLE PAROI ISOLÉE

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.



LAVE-VERRES

Gamme EASYLINE - Electronique

Série UG410 et UG411 - Panier 400x400mm



- SIMPLICITE
- HYGIENE
- DURABILITE



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation

Cuve emboutie avec angles arrondis

Nouveau 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 : Pression du réseau et par pompe pour les modèles UG411D/UG411DS

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

5 programmes dont 3 avec Extra Rinse

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



| | UG410DM | UG410DMS | UG411D | UG411DS |
|---|-----------------------|-----------------------|--|--|
| Dimensions panier | 400x400mm | 400x400mm | 400x400mm | 400x400mm |
| Bandeau de commandes | Electronique | Electronique | Electronique | Electronique |
| Panier / heure | 30 / 24 / 20 | 30 / 24 / 20 | 30 / 24 / 20 | 30 / 24 / 20 |
| 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 de rinçage | - | - | Intégrée | Intégrée |
| Cuve : capacité / résistance | 7 lt. / 0,8 kW | 7 lt. / 0,8 kW | 7 lt. / 0,8 kW | 7 lt. / 0,8 kW |
| Chaudière : capacité / résistance | 4 lt. / 2,8 kW | 4 lt. / 2,8 kW | 4 lt. / 2,8 kW - 3,0 monophasé kW | 4 lt. / 2,8 kW - 3,0 monophasé kW |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 230V 1N 50Hz / 3,1 kW | 230V 1N 50Hz / 3,1 kW | 400V 3N 50Hz / 4,8 kW 230V 3 50Hz / 4,8 kW 230V 1N 50Hz / 3,3 kW | 400V 3N 50Hz / 4,8 kW 230V 3 50Hz / 4,8 kW 230V 1N 50Hz / 3,3 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 488x532x705mm | 488x532x705mm | 488x532x705mm | 488x532x705mm |
| | 2 749 € | 2 949 € | 3 199 € | 3 349 € |

EVOLUTION PRODUIT

Disponibilité Mars 2018

Version avec dimensions compactes : 460x600x700mm

UG415D

3 199 €

UG415DS

3 349 €

ACCESSOIRES INCLUS



PB40G01

Panier universel avec fond plat, dim. 400x400mm



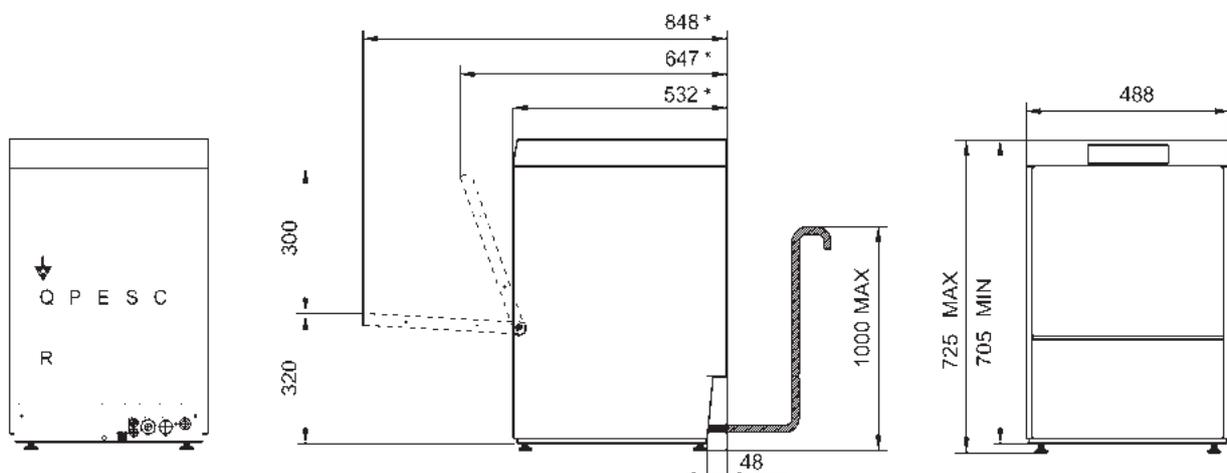
PHOOS01

Panier simple pour couverts



WB40G01

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



LAVE-VERRES

Gamme EASYLINE - Electronique

Série UG511 - Panier 500x500mm



- SIMPLICITE
- HYGIENE
- DURABILITE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation

Cuve emboutie avec angles arrondis

Nouveau 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 : Pression du réseau

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

5 programmes dont 3 avec Extra Rinse

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

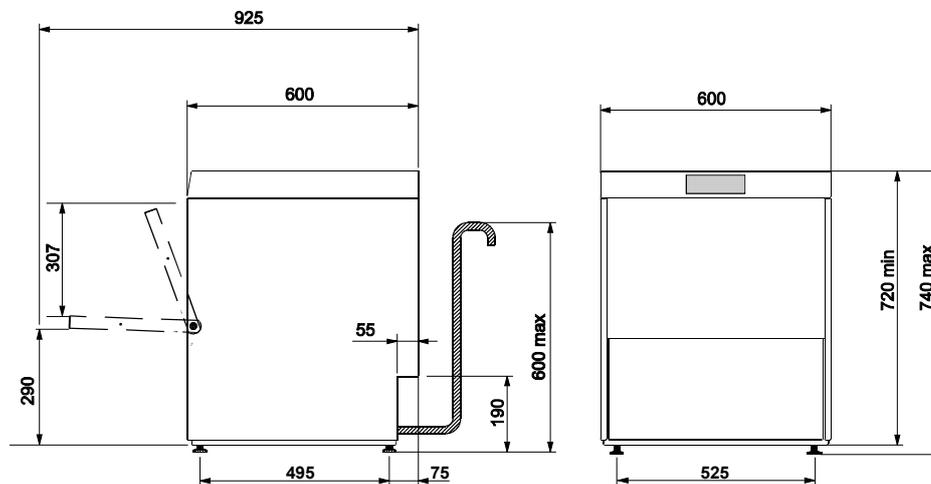
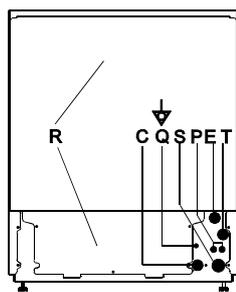
| | UG511DL | UG511DSL |
|---|--|--|
| Dimensions panier | 500x500mm | 500x500mm |
| Bandeau de commandes | Electronique | Electronique |
| Panier / heure | 40 / 30 / 20 | 40 / 30 / 20 |
| Hauteur utile de chargement | 307mm | 307mm |
| Consommation d'eau pour un cycle | 2,5 lt | 2,5 lt |
| Adoucisseur à régénération continue | - | Intégré |
| Cuve : capacité / résistance | 11 lt / 2 kW | 11 lt / 2 kW |
| Chaudière : capacité / résistance | 5,8 lt / 6 triphasé kW 3,0 monophasé kW | 5,8 lt / 6 triphasé kW 3,0 monophasé kW |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 3 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 3,4 kW | 400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 3 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 3,4 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 600x600x720mm | 600x600x720mm |
| | 3 499 € | 3 699 € |

ACCESSOIRES INCLUS



WB50G02

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



LAVE-VAISSELLE FRONTAL

Gamme EASYLINE - Electronique

Série UD510 et UD511 - Panier 500x500mm



- SIMPLICITE
- HYGIENE
- DURABILITE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation

Cuve emboutie avec angles arrondis

Nouveau 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 : Pression du réseau par pompe pour les modèles UG511D/UG511DS

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 dont 3 avec Extra Rinse

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

| | UD510D | UD510DS | UD511D | UD511DS |
|---|--|--|--|--|
| Dimensions panier | 500x500mm | 500x500mm | 500x500mm | 500x500mm |
| Bandeau de commandes | Electronique | Electronique | Electronique | Electronique |
| Panier / heure | 40 / 30 / 20 | 40 / 30 / 20 | 40 / 30 / 20 | 40 / 30 / 20 |
| Hauteur utile de chargement | 415mm | 415mm | 415mm | 415mm |
| Consommation d'eau pour un cycle | 2,5 lt | 2,5 lt | 3,2 lt | 3,2 lt |
| Adoucisseur à régénération continue | - | Intégré | - | Intégré |
| Pompe de rinçage | - | - | Intégrée | Intégrée |
| Cuve : capacité / résistance | 11 lt / 0,80 kW | 11 lt / 0,80 kW | 11 lt / 2,00 kW | 11 lt / 2,00 kW |
| Chaudière : capacité / résistance | 6 lt / 4,5 triphasé kW 3,0 monophasé kW | 6 lt / 4,5 triphasé kW 3,0 monophasé kW | 6 lt / 4,5 triphasé kW 3,0 monophasé kW | 6 lt / 4,5 triphasé kW 3,0 monophasé kW |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 400V 3N 50Hz / 5,2 kW 230V 3 50Hz / 5,2 kW 230V 1N 50Hz / 3,6 kW | 400V 3N 50Hz / 5,2 kW 230V 3 50Hz / 5,2 kW 230V 1N 50Hz / 3,6 kW | 400V 3N 50Hz / 5,2 kW 230V 3 50Hz / 5,2 kW 230V 1N 50Hz / 3,7 kW | 400V 3N 50Hz / 5,2 kW 230V 3 50Hz / 5,2 kW 230V 1N 50Hz / 3,7 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 598x600x815mm | 598x600x815mm | 598x600x815mm | 598x600x815mm |
| | 3 249 € | 3 399 € | 3 399 € | 3 599 € |

Il est conseillé d'installer le kit pompe d'augmentation de la pression, en cas de pression du réseau < 2,5 bars

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G01

Panier universel avec fond plat, dim. 500x500mm



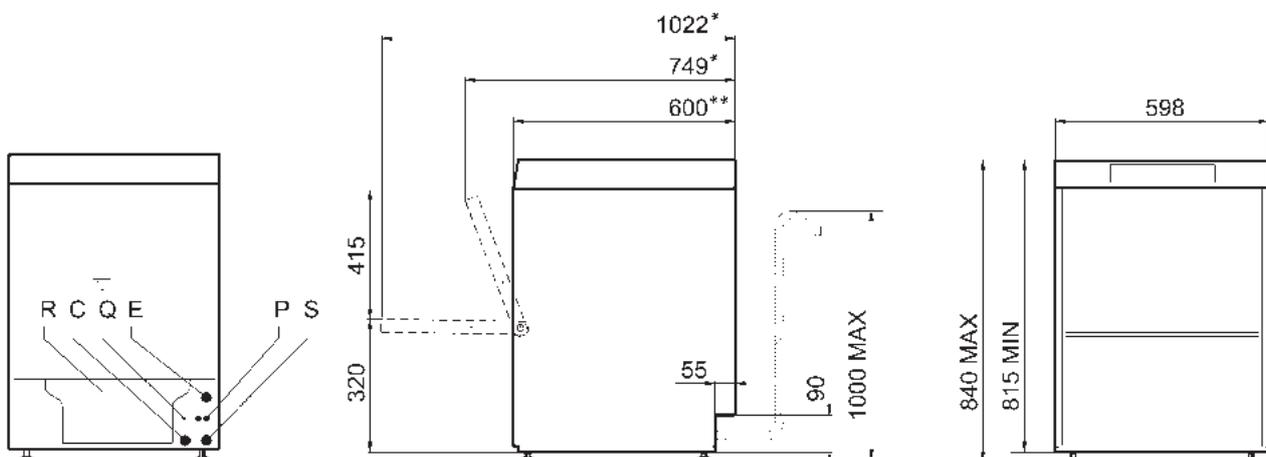
PB50D01

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



PHOOS02

Panier pour couverts,
6 compartiments



LAVE-VAISSELLE FRONTAL RÉHAUSSÉ

Gamme EASYLINE - Electronique

FD510D - Panier 500x500mm



- SIMPLICITE
- HYGIENE
- DURABILITE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation

Cuve emboutie avec angles arrondis

Nouveau 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

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 : Pression du réseau

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 dont 3 Extra Rinse

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



FD510D

| | |
|---|--|
| Dimensions panier | 500x500mm |
| Bandeau de commandes | Electronique |
| Panier / heure | 40 / 30 / 20 |
| Hauteur utile de chargement | 415mm |
| Consommation d'eau pour un cycle | 2,5 lt |
| Adoucisseur à régénération continue | - |
| Cuve : capacité / résistance | 11 lt / 0,80 kW |
| Chaudière : capacité / résistance | 6 lt / 4,5 - 3,0 monophasé kW |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 400V 3N 50Hz / 5,2 kW 230V 3 50Hz / 5,2 kW 230V 1N 50Hz / 3,6 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 598x600x1305mm |
| 3 999 € | |

Il est conseillé d'installer le kit pompe d'augmentation de la pression, en cas de pression du réseau < 2,5 bars

ACCESSOIRES INCLUS**PB50G01**

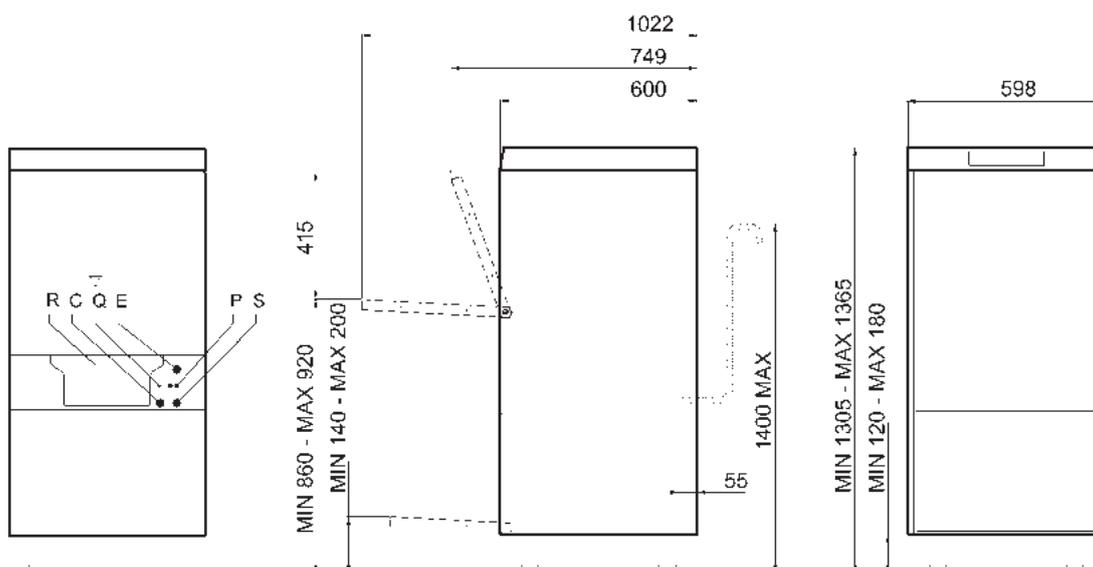
Panier universel avec fond plat, dim. 500x500mm

**PB50D01**

Panier pour 18 assiettes
Ø250mm, dim. 500x500mm

**PHOOS02**

Panier pour couverts,
6 compartiments



LAVE-VAISSELLE CAPOT

Gamme EASYLINE - Electronique

Série HTY510DW et HTY511 - Panier 500x500mm



- SIMPLICITE
- HYGIENE
- DURABILITE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation

Cuve emboutie avec angles arrondis

Nouveau 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

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 : Pression du réseau et par pompe pour les modèles HTY511DW/HTY511DH et HTY511DSH

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 dont 3 Extra Rinse

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



| | HTY510DW | HTY511DW | HTY511DH* | HTY511DSH* |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Dimensions panier | 500x500mm | 500x500mm | 500x500mm | 500x500mm |
| Bandeau de commandes | Electronique | Electronique | Electronique | Electronique |
| Panier / heure | 60 / 30 / 20 | 60 / 30 / 20 | 60 / 30 / 20 | 60 / 30 / 20 |
| Hauteur utile de chargement | 440mm | 440mm | 440mm | 440mm |
| Consommation d'eau pour un cycle | 2,9 lt | 3,2 lt | 3,2 lt | 3,2 lt |
| Adoucisseur à régénération continue | - | - | - | Intégré |
| Pompe de rinçage | - | Intégrée | Intégrée | Intégrée |
| Condenseur de vapeur (SHR+) | - | - | Intégré | Intégré |
| Cuve : capacité / résistance | 17 lt. / 2,2 kW |
| Chaudière : capacité /résistance | 8 lt. / 9,0 kW |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 400V 3N 50Hz / 9,7 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 600x732x1530/2007mm | 600x732x1530/2007mm | 600x745x1530/2007mm | 600x745x1530/2007mm |
| | 5 499 € | 5 649 € | 7 599 € | 7 849 € |

Il est conseillé d'installer le kit pompe d'augmentation de la pression, en cas de pression du réseau < 2,5 bars

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G01

Panier universel avec fond plat, dim. 500x500mm



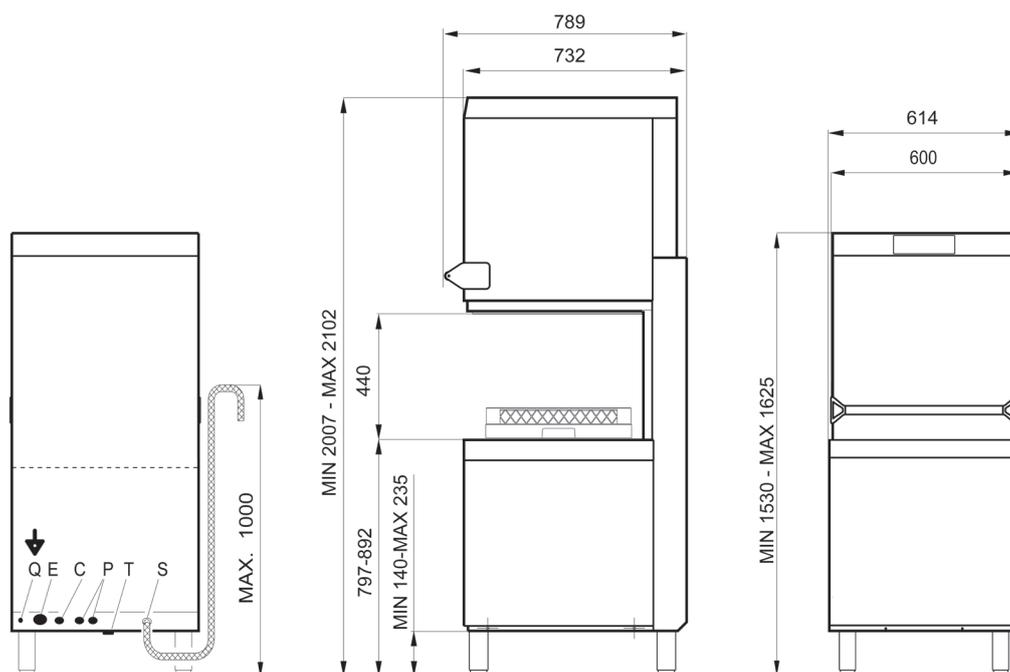
PB50D01

Panier pour 18 assiettes Ø250mm, dim. 500x500mm



PHOOS02

Panier pour couverts, 6 compartiments



* La profondeur des HTY511DH et HTY511DSH est supérieure de 1 cm

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

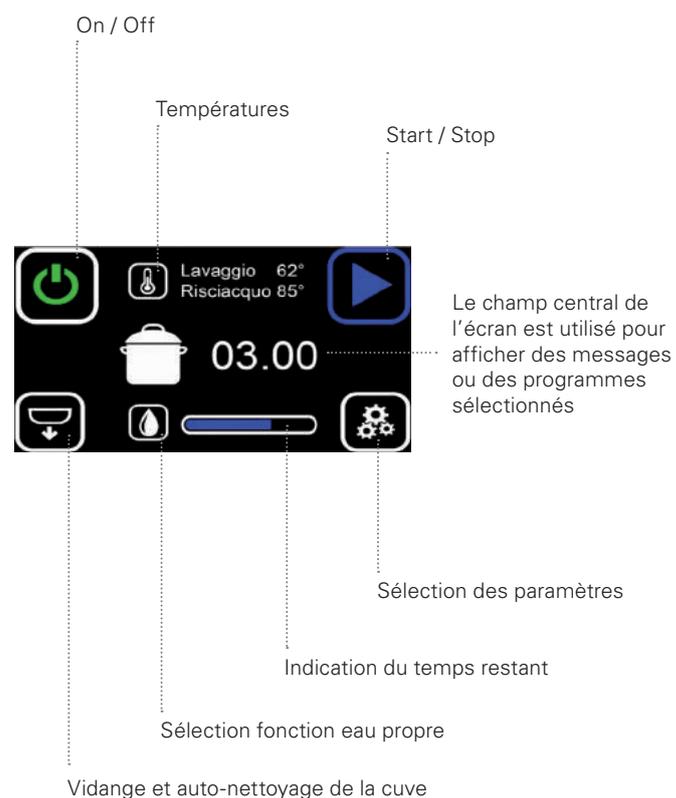
Tous les modèles disposent d'une interface intuitive avec des **touches tactiles** et d'un écran couleur pour afficher les différents programmes de lavage, les températures et les diagnostics.

AFFICHAGE DYNAMIQUE

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

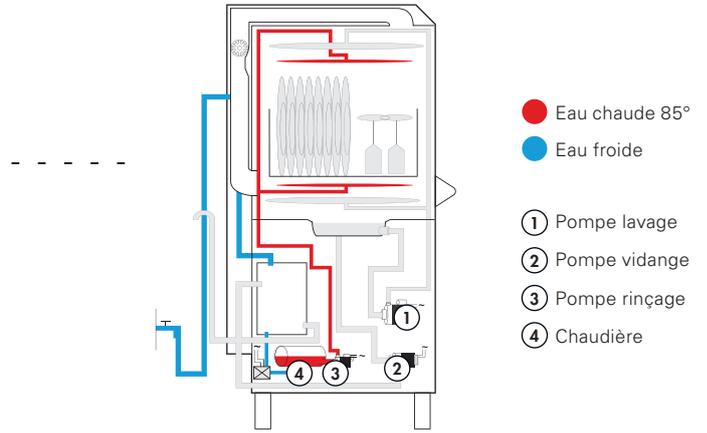
PROGRAMME "ECO"

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.



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, allée 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.



LAVE-VERRES

Gamme TOPLINE - Electronique

Série UG420 - Panier 400x400mm



- LUXE
- ROBUSTESSE
- DESIGN

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Nouveau 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

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) + 3 avec Extra Rinse

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

| | UG420D | UG420DS |
|---|--|--|
| Dimensions panier | 400x400mm | 400x400mm |
| Bandeau de commandes | Electronique | Electronique |
| Panier / heure | 60 max | 60 max |
| Hauteur utile de chargement | 300mm | 300mm |
| Consommation d'eau pour un cycle | 2,2 lt | 2,2 lt |
| Adoucisseur à régénération continue | - | Intégré |
| Cuve : capacité / résistance | 7 lt. / 0,8 kW | 7 lt. / 0,8 kW |
| Chaudière : capacité / résistance | 4 lt. / 4,5 - 3,0 monophasé kW | 4 lt. / 4,5 - 3,0 monophasé kW |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 400V 3N 50Hz / 4,8 kW 230V 3 50Hz / 4,8 kW 230V 1N 50Hz / 3,3 kW | 400V 3N 50Hz / 4,8 kW 230V 3 50Hz / 4,8 kW 230V 1N 50Hz / 3,3 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 488x532x705mm | 488x532x705mm |
| | 3 499 € | 3 649 € |

EVOLUTION PRODUIT

Disponibilité Avril 2018

Version avec dimensions
compactes : 460x600x700mm

UG425D

3 499 €

UG425DS

3 649 €

ACCESSOIRES INCLUS



WB40G01

Panier universel avec fond
plat, dim. 400x400mm



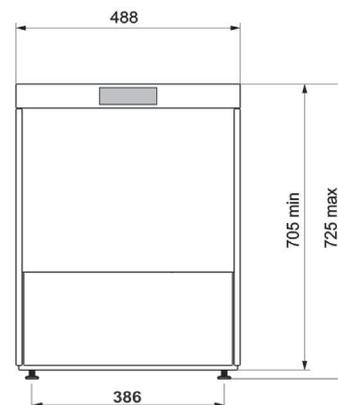
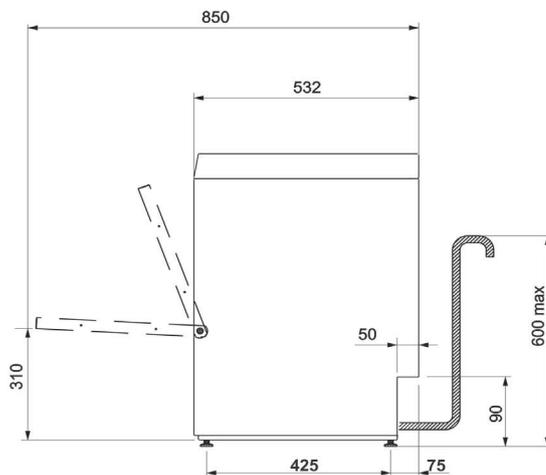
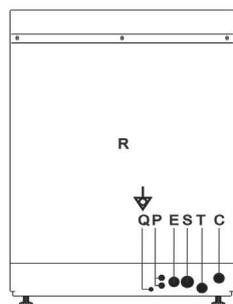
PB40G01

Panier pour 18 assiettes
Ø 250mm, dim. 400x400mm



PHOOS01

Panier simple pour
couverts



LAVE-VERRES

Gamme TOPLINE - Electronique

Série UG520 - Panier 500x500mm



- LUXE
- ROBUSTESSE
- DESIGN



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Nouveau 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

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) + 3 avec Extra Rinse

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



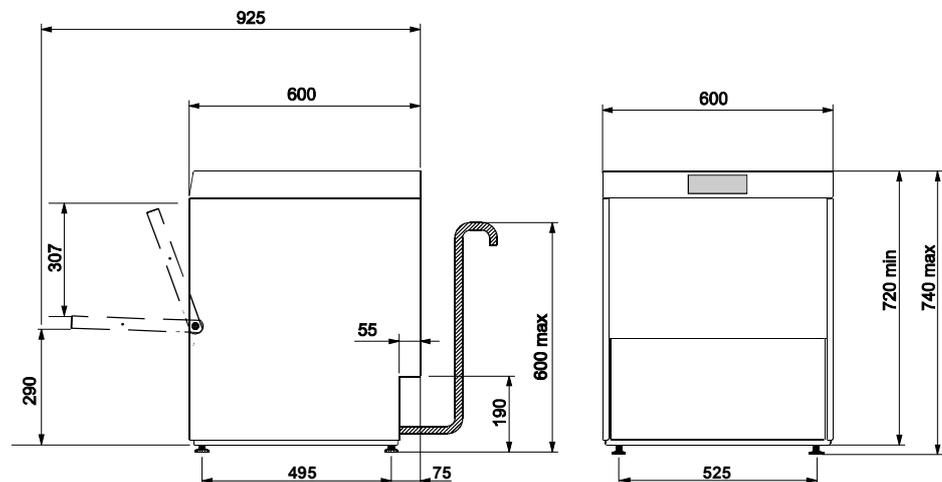
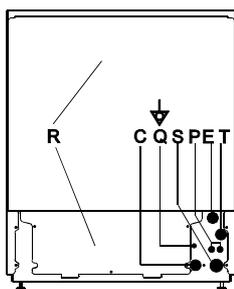
| | UG520DL | UG520DSL |
|---|--|--|
| Dimensions panier | 500x500mm | 500x500mm |
| Bandeau de commandes | Electronique | Electronique |
| Panier / heure | 60 max | 60 max |
| Hauteur utile de chargement | 307mm | 307mm |
| Consommation d'eau pour un cycle | 2,5 lt | 2,5 lt |
| Adoucisseur à régénération continue | - | Intégré |
| Cuve : capacité / résistance | 11 lt. / 2 kW | 11 lt. / 2 kW |
| Chaudière : capacité / résistance | 5,8 lt. / 6,0 triphasé kW 2,0 monophasé kW | 5,8 lt. / 6,0 triphasé kW 2,0 monophasé kW |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 3 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 3,4 kW | 400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 3 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 3,4 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 600x600x720mm | 600x600x720mm |
| | 3 899 € | 3 999 € |

ACCESSOIRES INCLUS



WB50G02

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



LAVE-VAISSELLE FRONTAL

Gamme TOPLINE - Electronique

Série UD520 - Panier 500x500mm



- LUXE
- ROBUSTESSE
- DESIGN

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Nouveau 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

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 Extra Rinse

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

| | UD520D | UD520DS |
|---|--|--|
| Dimensions panier | 500x500mm | 500x500mm |
| Bandeau de commandes | Electronique | Electronique |
| Panier / heure | 60 max | 60 max |
| Hauteur utile de chargement | 415mm | 415mm |
| Consommation d'eau pour un cycle | 2,5 lt | 2,5 lt |
| Adoucisseur à régénération continue | - | Intégré |
| Cuve : capacité / résistance | 11 lt. / 1,1 kW | 11 lt. / 1,1 kW |
| Chaudière : capacité / résistance | 6 lt. / 6,0 - 2,0 monophasé kW | 6 lt. / 6,0 - 2,0 monophasé kW |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 3 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 2,7 kW | 400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 3 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 2,7 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 598x600x815mm | 598x600x815mm |
| | 3 699 € | 3 899 € |

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G01

Panier universel avec fond plat, dim. 500x500mm



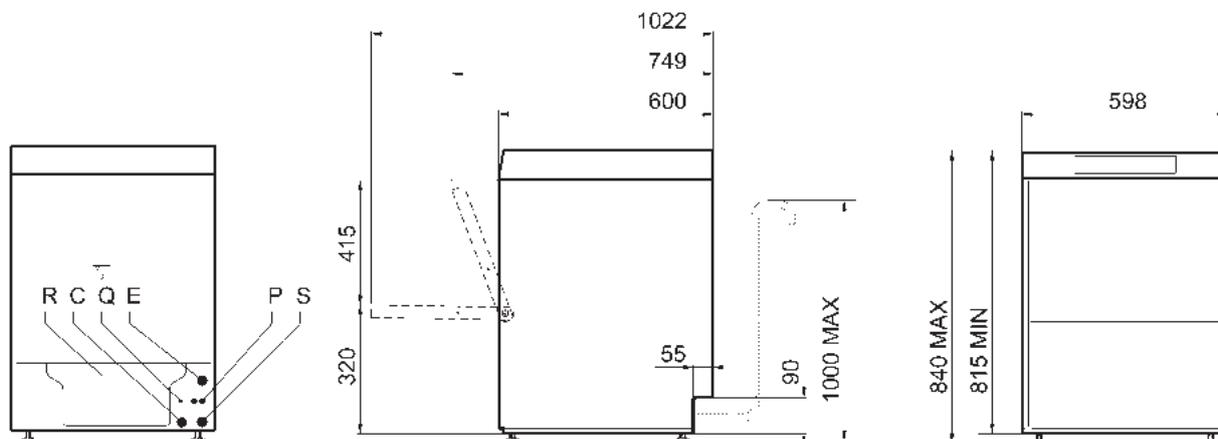
PB50D01

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



PHOOS02

Panier pour couverts,
6 compartiments



LAVE-VAISSELLE FRONTAL RÉHAUSSÉ

Gamme TOPLINE - Electronique

Série FD520 - Panier 500x500mm



- LUXE
- ROBUSTESSE
- DESIGN

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Nouveau 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

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 Extra Rinse

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



| | FD520D | FD520DS |
|---|--|--|
| Dimensions panier | 500x500mm | 500x500mm |
| Bandeau de commandes | Electronique | Electronique |
| Panier / heure | 60 max | 60 max |
| Hauteur utile de chargement | 415mm | 415mm |
| Consommation d'eau pour un cycle | 2,5 lt | 2,5 lt |
| Adoucisseur à régénération continue | - | Intégré |
| Cuve : capacité / résistance | 11 lt. / 1,1 kW | 11 lt. / 1,1 kW |
| Chaudière : capacité / résistance | 6 lt. / 6,0 - 2,0 monophasé kW | 6 lt. / 6,0 - 2,0 monophasé kW |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 3 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 2,7 kW | 400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 3 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 2,7 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 598x600x1305mm | 598x600x1305mm |
| | 4 499 € | 4 799 € |

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G01

Panier universel avec fond plat, dim. 500x500mm



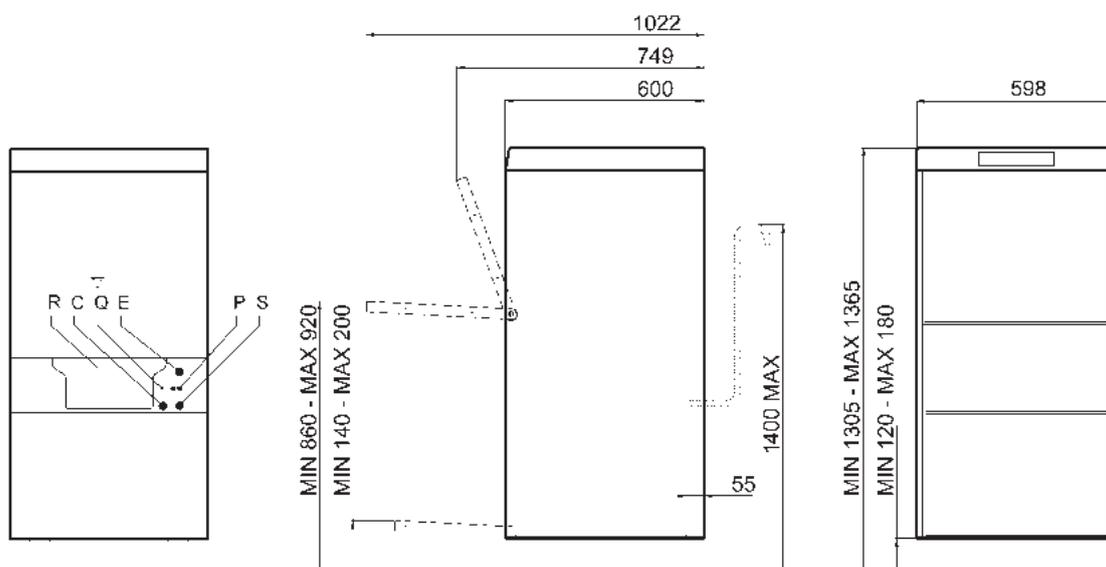
PB50D01

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



PHOOS02

Panier pour couverts,
6 compartiments



LAVE-VAISSELLE FRONTAL - DOUBLE PANIER

Gamme TOPLINE - Electronique

Série UD522 - Panier 500x500mm



- LUXE
- ROBUSTESSE
- DESIGN

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Nouveau 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

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 (Eco, Verres, Bière, Tasses, Assiettes plates, Assiettes creuses) + 8 avec Extra Rinse

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



| | UD522D | UD522DS |
|---|--|--|
| Dimensions panier | 500x500mm | 500x500mm |
| Bandeau de commandes | Electronique | Electronique |
| Panier / heure | 60 + 60 max | 60 + 60 max |
| Hauteur utile de chargement | 415mm | 415mm |
| Consommation d'eau pour un cycle | 2,5 lt | 2,5 lt |
| Adoucisseur à régénération continue | - | Intégré |
| Cuve : capacité / résistance | 11 lt. / 1,1 kW | 11 lt. / 1,1 kW |
| Chaudière : capacité / résistance | 6 lt. / 6,0 - 2,0 monophasé kW | 6 lt. / 6,0 - 2,0 monophasé kW |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 3 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 2,7 kW | 400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 3 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 2,7 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 598x600x815mm | 598x600x815mm |
| | 3 999 € | 4 249 € |

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G01

Panier universel avec fond plat, dim. 500x500mm



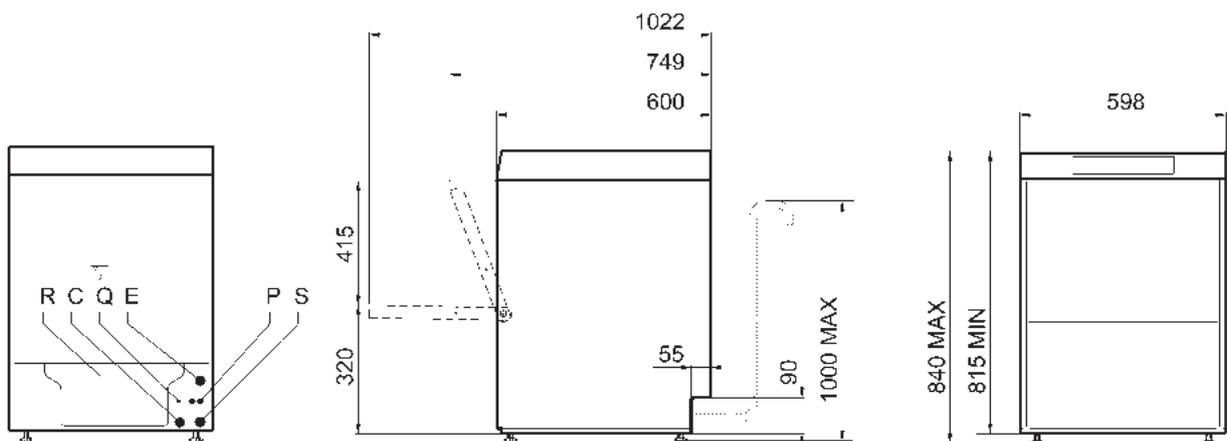
PB50D01

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



PHOOS02

Panier pour couverts,
6 compartiments



LAVE-VAISSELLE FRONTAL - POUR PLAQUES

Gamme TOPLINE - Electronique

Série UD526 - Panier 500x500mm



- LUXE
- ROBUSTESSE
- DESIGN

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Nouveau 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

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 (Eco, Verres, Bière, Tasses, Assiettes plates, Assiettes creuses) + 8 avec Extra Rinse

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



| | UD526D | UD526DS |
|---|--|--|
| Dimensions panier | 500x500mm | 500x500mm |
| Bandeau de commandes | Electronique | Electronique |
| Panier / heure | 60 max | 60 max |
| Hauteur utile de chargement | 415mm | 415mm |
| Consommation d'eau pour un cycle | 2,7 lt | 2,7 lt |
| Adoucisseur à régénération continue | - | Intégré |
| Cuve : capacité / résistance | 11 lt / 1,1 kW | 11 lt / 1,1 kW |
| Chaudière : capacité / résistance | 6 lt / 6,0 - 2,0 monophasé kW | 6 lt / 6,0 - 2,0 monophasé kW |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 3 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 2,7 kW | 400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 3 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 2,7 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 600x675x820mm | 600x675x820mm |
| | 4 499 € | 4 799 € |

ACCESSOIRES INCLUS

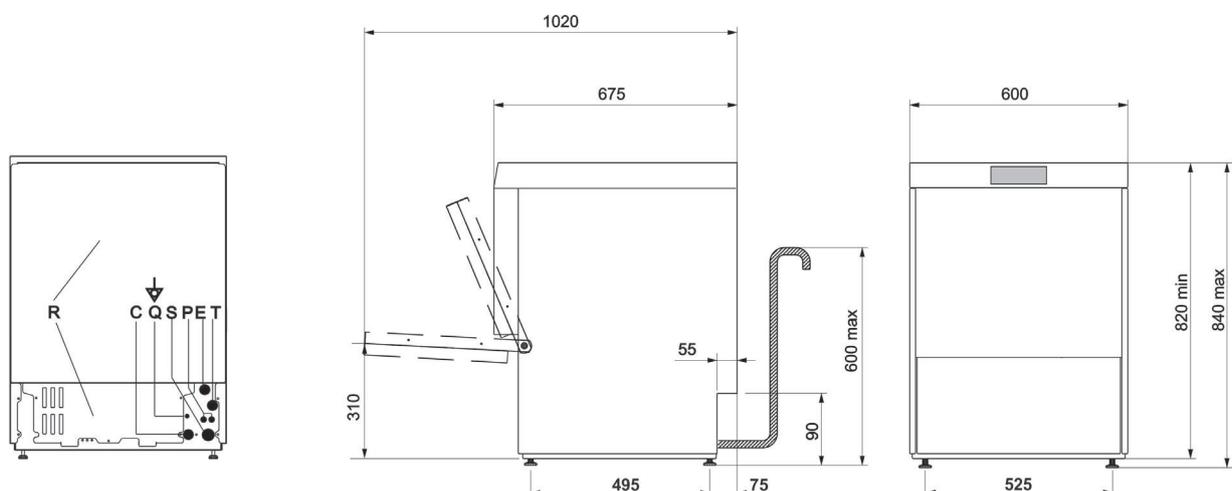


PB50G01

Panier universel avec fond plat, dim. 500x500mm

1 Panier pour 8 Plaques 600x400mm

1 Grille pour Panier Euronorm 600x400mm



Dans les modèles de lave-vaisselle frontaux pour plaques, la profondeur augmente de 80mm

LAVE-VAISSELLE CAPOT

Gamme TOPLINE - Electronique

Série HTY520 - Panier 500x500mm



- LUXE
- ROBUSTESSE
- DESIGN

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Nouveau 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

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 Extra Rinse

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

| | HTY520D | HTY520DS | HTY520DH | HTY520DSH |
|--|-----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------|
| Dimensions panier | 500x500mm | 500x500mm | 500x500mm | 500x500mm |
| Bandeau de commandes | Electronique | Electronique | Electronique | Electronique |
| Panier / heure | 72 max | 72 max | 72 max | 72 max |
| Hauteur utile de chargement | 440mm | 440mm | 440mm | 440mm |
| Consommation d'eau pour un cycle | 2,5 lt | 2,5 lt | 2,5 lt | 2,5 lt |
| Adoucisseur à régénération continue | - | Intégré | - | Intégré |
| Condenseur de vapeur (SHR+) | - | - | Intégré | Intégré |
| Cuve : capacité / résistance | 17 lt. / 2,2 kW | 17 lt. / 2,2 kW | 17 lt. / 2,2 kW | 17 lt. / 2,2 kW |
| Chaudière : capacité / résistance | 8 lt. / 9,0 kW | 8 lt. / 9,0 kW | 8 lt. / 9,0 kW | 8 lt. / 9,0 kW |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 400V 3N 50Hz / 9,7 kW | 400V 3N 50Hz / 9,7 kW | 400V 3N 50Hz / 10 kW | 400V 3N 50Hz / 10 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 620x736x1530/2007mm | 620x736x1530/2007mm | 620x745x1530/2007mm | 620x745x1530/2007mm |
| | 5 999 € | 6 299 € | 7 999 € | 8 249 € |

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G01

Panier universel avec fond plat, dim. 500x500mm



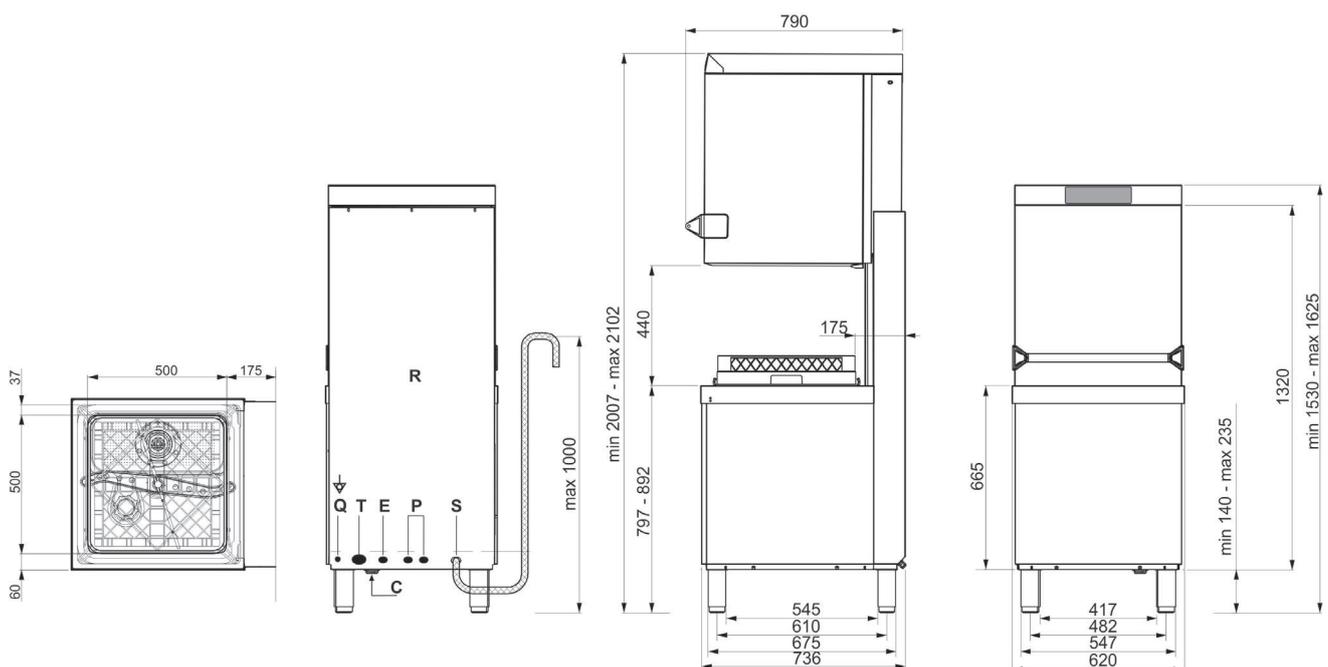
PB50D01

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



PHOOS02

Panier pour couverts,
6 compartiments



* La profondeur des HTY520DH et HTY520DSH est supérieure de 1 cm

LAVE-VAISSELLE CAPOT

Gamme TOPLINE - Electronique

Série HTY620 - Panier 600x500mm



- LUXE
- ROBUSTESSE
- DESIGN

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Nouveau bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Capot équilibrée, isolé

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

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostique 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 Extra Rinse

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

| | HTY620D | HTY620DS | HTY620DH |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| Dimensions panier | 600x500mm | 600x500mm | 600x500mm |
| Bandeau de commandes | Electronique | Electronique | Electronique |
| Panier / heure | 72 max | 72 max | 72 max |
| Hauteur utile de chargement | 420mm | 420mm | 420mm |
| Consommation d'eau pour un cycle | 2,9 lt | 2,9 lt | 2,9 lt |
| Adoucisseur à régénération continue | - | Intégré | - |
| Condenseur de vapeur | - | - | Intégré |
| Cuve : capacité / résistance | 22 lt. / 1,8 kW | 22 lt. / 1,8 kW | 22 lt. / 1,8 kW |
| Chaudière : capacité / résistance | 8 lt. / 9,0 kW | 8 lt. / 9,0 kW | 8 lt. / 9,0 kW |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 400V 3N 50Hz / 10 kW | 400V 3N 50Hz / 10 kW | 400V 3N 50Hz / 10 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 730x760x1520/1945mm | 730x760x1520/1945mm | 730x840x1520/1945mm |
| | 6 499 € | 6 799 € | 7 599 € |

ACCESSOIRES INCLUS



PB60G01

Panier universel avec fond plat, dim. 600x500mm



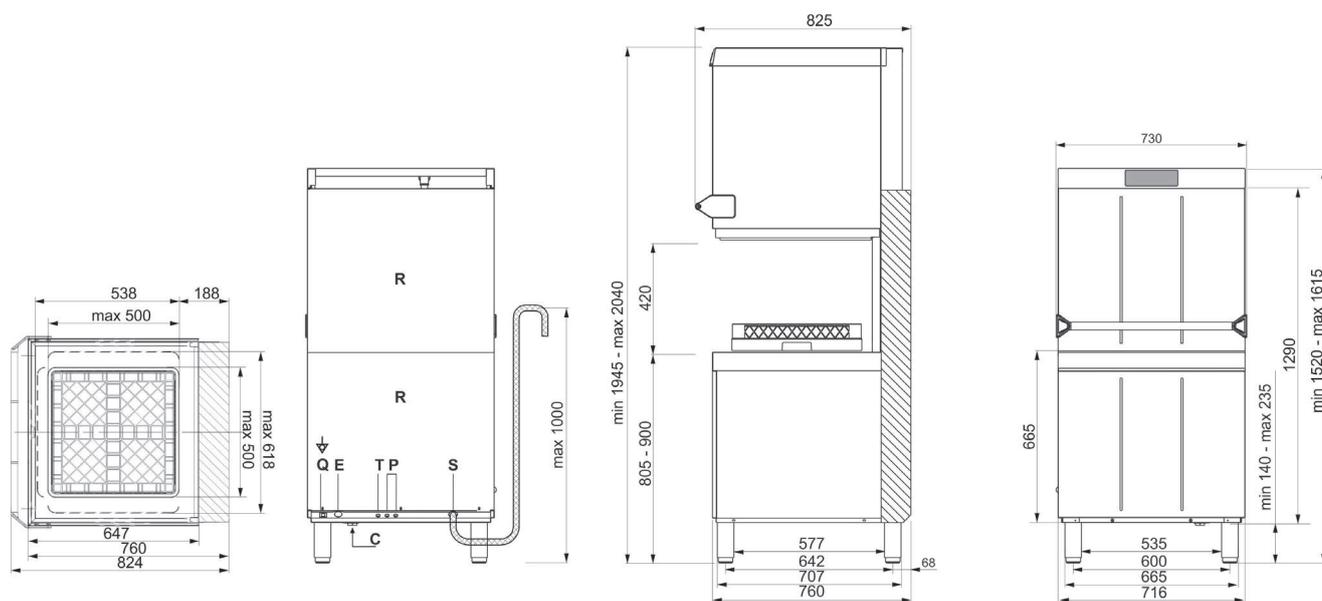
PB60D01

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



PHOOS03

Panier pour couverts,
8 compartiments



Dans le modèle avec système de condensation vapeurs SHR (HTY620DH), la profondeur augmente de 80mm

GREENLINE

ATTENTION MAXIMALE AUX ÉCONOMIES D'ÉNERGIE,
RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT, INNOVATION TECHNOLOGIQUE

La gamme Greenline est dédiée à la clientèle la plus exigeante et attentive à la consommation d'énergie et au respect de l'environnement.

Innovation technologique, optimisation des coûts de gestion et respect de l'environnement : les nouveaux lave-verres SMEG sont le fruit d'une conception qui s'inspire de la recherche des meilleures performances

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 "BIÈRE"

Le programme "Bière" permet de laver les verres spécifiques avec un rinçage à froid permettant une réutilisation immédiate sans attendre qu'ils refroidissent.



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.

CONDENSEUR DE VAPEUR (SHR)

Le dispositif SHR "Steam Heat Recovery", disponible sur certains modèles de capots, récupère et condense la vapeur qui se forme durant le cycle de rinçage 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 est moindre.

ULTRA SILENCIEUX

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

DOUBLE PAROI ISOLÉE

L'isolation efficace du capot, 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.

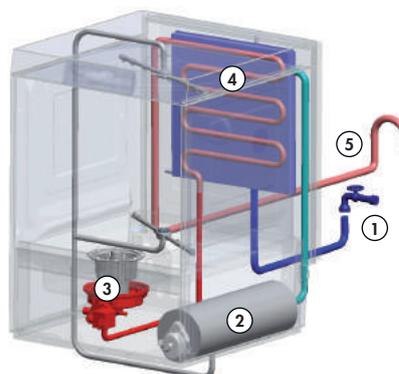
TENUE PARFAITE DE LA PORTE

Le système de fermeture assure une adhérence parfaite des joints évitant ainsi toute déperdition de chaleur.



RÉCUPÉRATION DE CHALEUR (DHR)

Grâce au dispositif spécial DHR "Drain Heat Recovery" de série sur tous les modèles de la gamme, l'eau de vidange chauffe l'eau froide en arrivée, en augmentant la température d'environ 20°C. Grâce à cela et à toute une série de solutions techniques, la réduction de la consommation électrique dépasse les 40% par rapport aux versions standard présentes sur le marché.



DRAIN HEAT RECOVERY SYSTEM (D.H.R)

- ① Eau à l'arrivée
- ② Chaudière
- ③ Groupe pompe de vidange et filtre
- ④ Dispositif DHR
- ⑤ Eau de vidange



LAVE-VERRES

Gamme Greenline - Electronique

Série UG430 - Panier 400x400mm



- ECOLOGIE
- QUALITE
- PRODUCTIVITE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Nouveau 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

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 de récupération de chaleur (DHR) à partir de l'eau usée pour le réchauffage de l'eau d'alimentation

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) + 3 avec Extra Rinse

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

| | UG430DE | UG430DES |
|---|--|--|
| Dimensions panier | 400x400mm | 400x400mm |
| Bandeau de commandes | Electronique | Electronique |
| Panier / heure | 60 max | 60 max |
| Hauteur utile de chargement | 300mm | 300mm |
| Consommation d'eau pour un cycle | 2,2 lt | 2,2 lt |
| Adoucisseur à régénération continue | - | Intégré |
| Echangeur thermique sur eaux usées | Intégré | Intégré |
| Cuve : capacité / résistance | 7 lt. / 0,8 kW | 7 lt. / 0,8 kW |
| Chaudière : capacité / résistance | 4 lt. / 4,5 triphasé kW 3,0 monophasé kW | 4 lt. / 4,5 - 3,0 monophasé kW |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 400V 3N 50Hz / 4,8 kW 230V 3 50Hz / 4,8 kW 230V 1N 50Hz / 3,3 kW | 400V 3N 50Hz / 4,8 kW 230V 3 50Hz / 4,8 kW 230V 1N 50Hz / 3,3 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 488x592x705mm | 488x592x705mm |
| | 3 899 € | 3 999 € |

ACCESSOIRES INCLUS



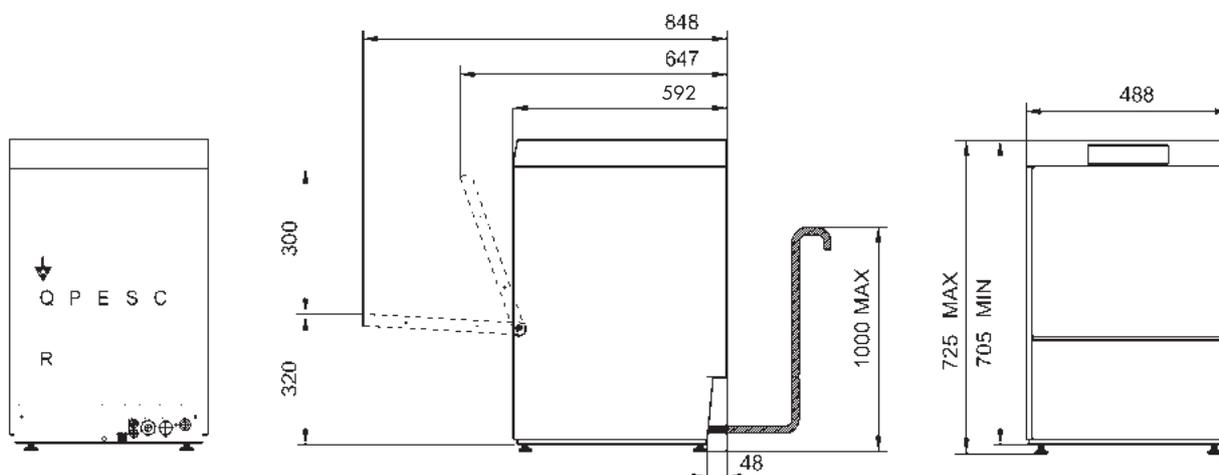
WB40G01

2 paniers universels avec fond à maille large, dim. 400x400mm



PHOOS01

Panier simple pour couverts



LAVE-VAISSELLE FRONTAL

Gamme Greenline - Electronique

Série UD530 - Panier 500x500mm



- ECOLOGIE
- QUALITE
- PRODUCTIVITE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Nouveau 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

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 de récupération de chaleur (DHR) à partir de l'eau usée pour le réchauffage de l'eau d'alimentation

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 Extra Rinse

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

| | UD530DE | UD530DES |
|---|--|--|
| Dimensions panier | 500x500mm | 500x500mm |
| Bandeau de commandes | Electronique | Electronique |
| Panier / heure | 60 max | 60 max |
| Hauteur utile de chargement | 415mm | 415mm |
| Consommation d'eau pour un cycle | 2,5 lt | 2,5 lt |
| Adoucisseur à régénération continue | - | Intégré |
| Echangeur thermique sur eaux usées | Intégré | Intégré |
| Cuve : capacité / résistance | 11 lt. / 1,1 kW | 11 lt. / 1,1 kW |
| Chaudière : capacité / résistance | 6 lt. / 6,0 - 2,0 monophasé kW | 6 lt. / 6,0 - 2,0 monophasé kW |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 400V 3N 50Hz / 6,8 kW 230V 3 50Hz / 6,8 kW 230V 1N 50Hz / 2,8 kW | 400V 3N 50Hz / 6,8 kW 230V 3 50Hz / 6,8 kW 230V 1N 50Hz / 2,8 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 600x660x820mm | 600x660x820mm |
| | 4 399 € | 4 699 € |

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G01

Panier universel avec fond plat, dim. 500x500mm



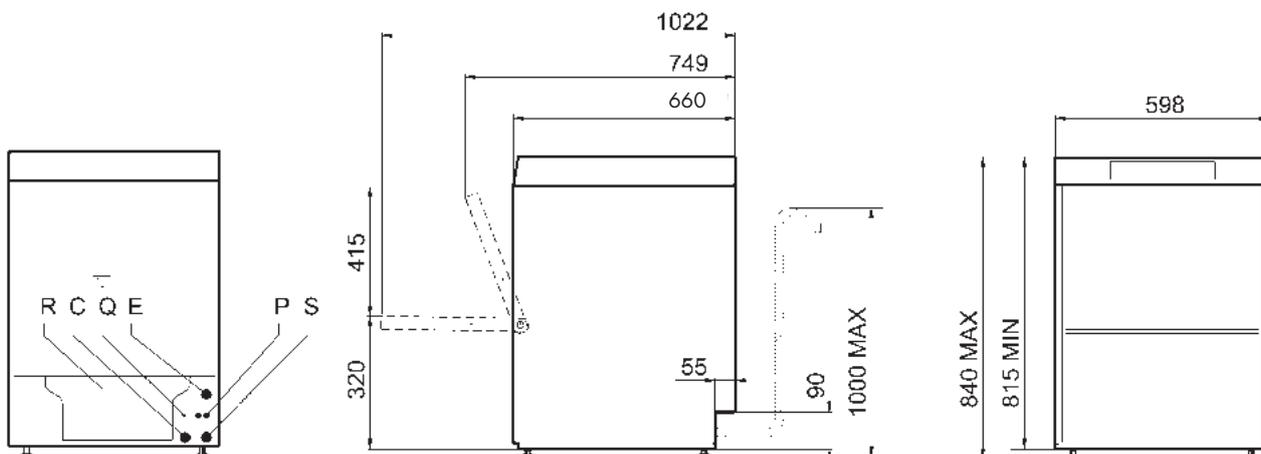
PB50D01

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



PHOOS02

Panier pour couverts,
6 compartiments



LAVE-VAISSELLE CAPOT

Gamme Greenline - Electronique

Série HTY530 - Panier 500x500mm



- ECOLOGIE
- QUALITE
- PRODUCTIVITE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Nouveau 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

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 de récupération de chaleur (DHR) à partir de l'eau usée pour le réchauffage de l'eau d'alimentation

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 Extra Rinse

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

| | HTY530DE | HTY530DES |
|---|-----------------------|-----------------------|
| Dimensions panier | 500x500mm | 500x500mm |
| Bandeau de commandes | Electronique | Electronique |
| Panier / heure | 72 max | 72 max |
| Hauteur utile de chargement | 440mm | 440mm |
| Consommation d'eau pour un cycle | 2,9 lt | 2,9 lt |
| Adoucisseur à régénération continue | - | Intégré |
| Echangeur thermique sur eaux usées | Intégré | Intégré |
| Cuve : capacité / résistance | 17 lt. / 2,2 kW | 17 lt. / 2,2 kW |
| Chaudière : capacité / résistance | 8 lt. / 9,0 kW | 8 lt. / 9,0 kW |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 400V 3N 50Hz / 9,7 kW | 400V 3N 50Hz / 9,7 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 600x732x1530/2007mm | 600x732x1530/2007mm |
| | 6 499 € | 6 899 € |

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G01

Panier universel avec fond plat, dim. 500x500mm



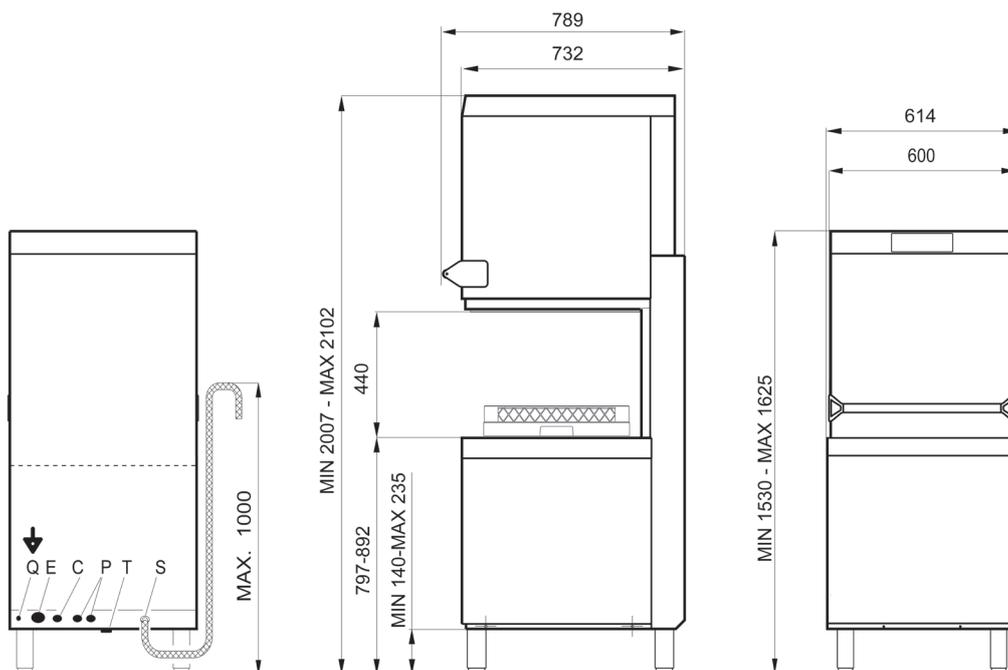
PB50D01

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



PHOOS02

Panier pour couverts,
6 compartiments



LAVE-VAISSELLE CAPOT

Gamme Greenline - Electronique

Série HTY630 - Panier 600x500mm



- ECOLOGIE
- QUALITE
- PRODUCTIVITE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Nouveau 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 de récupération de chaleur (DHR) à partir de l'eau usée pour le réchauffage de l'eau d'alimentation

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 Extra Rinse

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

| | HTY630DE | HTY630DES | HTY630DEH |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| Dimensions panier | 600x500 ou 500x500mm | 600x500 ou 500x500mm | 600x500 ou 500x500mm |
| Bandeau de commandes | Electronique | Electronique | Electronique |
| Panier / heure | 72 max | 72 max | 72 max |
| Hauteur utile de chargement | 420mm | 420mm | 420mm |
| Consommation d'eau pour un cycle | 2,9 lt | 2,9 lt | 2,9 lt |
| Adoucisseur à régénération continue | - | Intégré | - |
| Echangeur thermique sur eaux usées | Intégré | Intégré | Intégré |
| Condenseur de vapeur | - | - | Intégré |
| Cuve : capacité / résistance | 22 lt. / 1,8 kW | 22 lt. / 1,8 kW | 22 lt. / 1,8 kW |
| Chaudière : capacité / résistance | 8 lt. / 9,0 kW | 8 lt. / 9,0 kW | 8 lt. / 9,0 kW |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 400V 3N 50Hz / 10 kW | 400V 3N 50Hz / 10 kW | 400V 3N 50Hz / 10 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 730x820x1520/1940mm | 730x820x1520/1940mm | 730x820x1520/1940mm |
| | 7 299 € | 7 499 € | 8 399 € |

ACCESSOIRES INCLUS



PB60G01

Panier universel avec fond plat, dim. 600x500mm



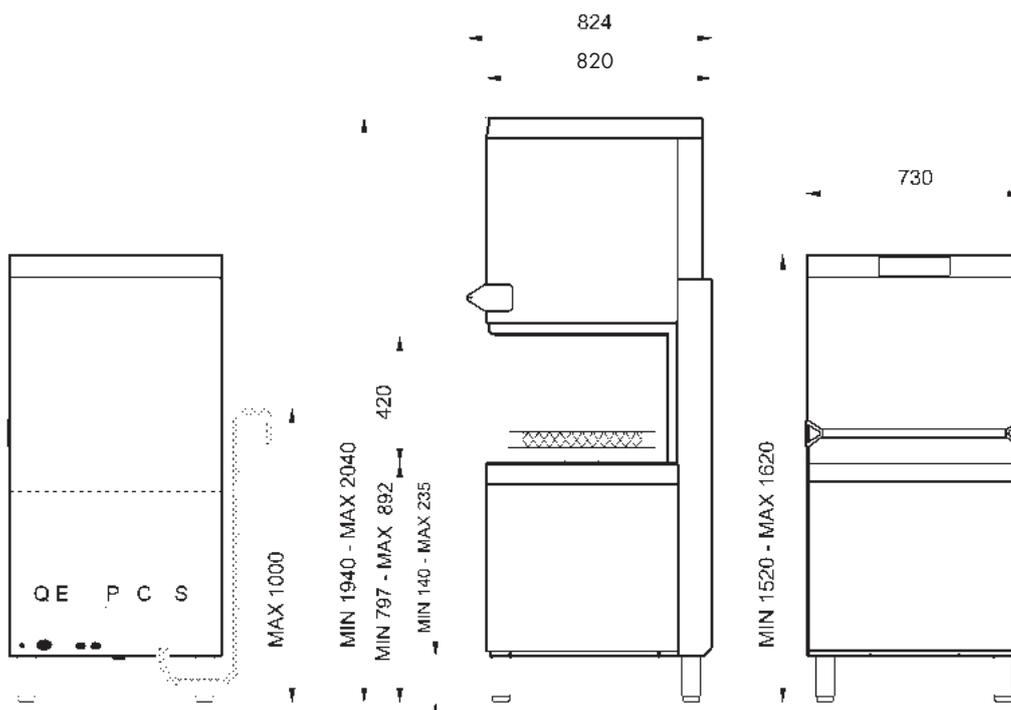
PB60D01

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



PHOOS03

Panier pour couverts, 8 compartiments



SIGNIFICATION DES REFERENCES

| | | |
|------------------|-----------------------|---|
| TYPE DE MODÈLES | UG UD HTY FD | Undercounter G lasswasher (Lave-verres sous comptoir H700) Undercounter D ishwasher (Lave-vaisselle frontal sous comptoir H820) Hood Type (Machine à capot) Frontloading D ishwasher Hight (Machine frontale réhaussée) |
| TYPES DE CASIERS | 4 5 6 | Casier 400mm Casier 500mm Casier 600mm |
| CARACTÉRISTIQUES | 2 6 | Avec double paniers - Exemple UD522 Pour casier 600x500mm - Exemple UD526D |
| 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 (Echangeur thermique sur eaux usées) |

N'ESSUYEZ PLUS VOS VERRES !

LAVE-VERRES



OSMOSEUR



OSMOSEUR COMPACT COMPATIBLE AVEC LAVE-VAISSELLE CAPOT



| WO-04 | |
|---|--|
| Compatible pour modèles | 1 lave-vaisselle Capot |
| Structure | AISI 304 acier inox |
| Pré-filtration à l'arrivée de l'eau | filtre à charbon actif |
| Eau à l'arrivée : Dureté / Température / Pression | max 40°F / max 30°C / min 1,5 - max 6 bar |
| Production de l'eau * | 80/120 lt/h |
| Taux de récupération | 50% |
| Conductivité maximale de l'eau en sortie * | 5-30 µS/cm |
| Capacité réservoir d'accumulation | Vase d'expansion 24 lt (capacité utile 8 lt) |
| Alimentation / Puissance totale installée | 230V 1N 50Hz / 0,25 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 300x462x688mm |
| 4 739 € | |

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



| WO-03 | |
|--|--|
| Compatible pour modèles | 1 lave-vaisselle à chargement frontal ou lave-verres |
| Structure | AISI 304 acier inox / Surface frontale en plastique |
| Pré-filtration à l'arrivée de l'eau | filtre à charbon actif |
| Eau à l'arrivée: Dureté / Température / Pression | max 40°F / max 30°C / min 1,5 - max 6 bar |
| Production de l'eau * | 60/80 lt/h |
| Taux de récupération | 40% |
| Conductivité maximale de l'eau en sortie * | 5-30 µS/cm |
| Capacité réservoir d'accumulation | Vase d'expansion 18 lt (capacité utile 6 lt) |
| Alimentation / Puissance totale installée | 230V 1N 50Hz / 0,25 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 275x500x460mm |
| 3 689 € | |

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



| WO-10 | |
|--|--|
| Compatible pour modèles | 1 lave-verres UG420D ou UG430DE ou 1 lave-vaisselle à chargement frontal UD520D, UG411D ou UD511D |
| Structure | AISI 304 acier inox |
| Pré-filtration à l'arrivée de l'eau | filtre à charbon actif |
| Eau à l'arrivée: Dureté / Température / Pression | max 40°F / max 30°C / min 1,5 - max 6 bar |
| Production de l'eau * | 120 lt/h |
| Taux de récupération | 40% |
| Conductivité maximale de l'eau en sortie * | 5-30 µS/cm |
| Capacité réservoir d'accumulation | - |
| Alimentation / Puissance totale installée | 230V 1N 50Hz / 0,15 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 143x450x456mm |
| 2 649 € | |
| FLT06WO-10 : 6 filtres à charbon actif | 329 € |

* La production et la conductivité dépendent des caractéristiques chimiques de l'eau à l'arrivée et de l'état d'encrassement des membranes

PRODUITS DE CHIMIE

PRODUITS DE RINCAGE

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

| | | |
|----------------|---|--------------|
| RU03-5 | 1 bidon de 5 kg Commande par 4 minimum | 36 € |
| RU03-25 | 1 bidon de 25 kg | 125 € |

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 | 40 € |
| DU03-25 | 1 bidon de 25 kg | 120 € |

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

| | | |
|-----------------|---|--------------|
| DCH03-6 | 1 bidon de 6 kg Commande par 4 minimum | 31 € |
| DCH03-25 | 1 bidon de 25 kg | 105 € |

ACCESSOIRES LAVE-VERRES - Panier 400x400mm

PANIER EN POLYPROPYLÈNE



PB40G01

Panier universel avec fond plat, dim. 400x400mm

40 €



PHOOS01

Panier simple pour couverts

15 €

PHOOS02

Panier simple pour couverts, 6 compartiments

15 €



SUPPORTS



WP01

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

439 €

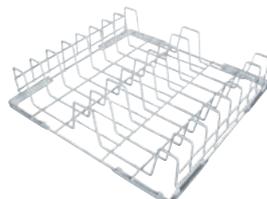
PANIER EN FIL RECOUVERTS DE RISLAN



WB40G01

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

40 €



WB40D01

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

45 €



WB40G02

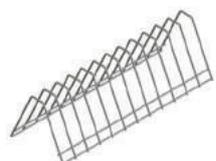
Panier avec fond incliné 4 rangées pour verres à pieds max Ø 90mm, dim. 400x400mm

90 €

WB40G03

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

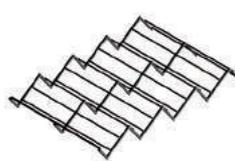
90 €



WHOOS01

Support amovible pour 12 soucoupes

12 €



WHOOC01

Support amovible avec fond incliné pour tasses

40 €

PANIER EN POLYPROPYLÈNE



PB50G01
Panier universel avec fond plat,
dim. 500x500mm

30 €



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

35 €



PHOOS01
Panier simple pour couverts
PHOOS02

15 €

15 €

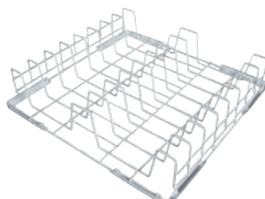
Panier simple pour couverts,
6 compartiments

PANIER EN FIL RECOUVERTS DE RISLAN



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

70 €



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

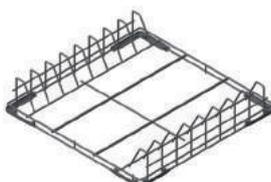
65 €

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

WB50G03 Ø 72mm **90 €**

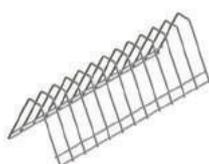
WB50G02 Ø 90mm **90 €**

WB50G04 Ø 135mm **90 €**



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

70 €



WHOOS01
Support amovible pour 12 soucoupes

12 €

WHOOC01
Support amovible avec fond incliné pour
tasses

40 €

SUPPORTS



WP02
Support pour lave-vaisselle à chargement
frontal, dim. (LxPxH) 600x600x500mm

479 €

PANIER EN POLYPROPYLÈNE



Panier universel avec fond plat

PB60G01 dim. 600x500mm **89 €**

PB50G01 dim. 500x500mm **44 €**



PB60D01 **89 €**

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

PB50D01 **45 €**

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



PB60T02 **85 €**

Panier pour GN1/1, dim. 600x500mm



PHOOS02 **15 €**

Panier pour couverts, 6 compartiments



PHOOS03 **24 €**

Panier pour couverts, 8 compartiments

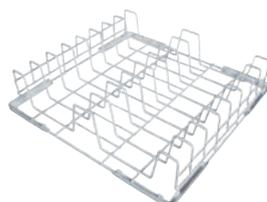
PANIER EN FIL RECOUVERTS DE RISLAN



Panier universel avec fond plat à maille large

WB60G01 dim. 600x500mm **100 €**

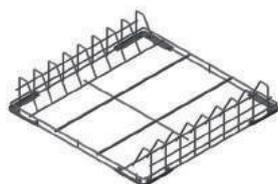
WB50G01 dim. 500x500mm **69 €**



Panier pour assiettes, dim. 600x500mm

WB60D01 24 assiettes Ø 260mm **90 €**

WB60D02 16 assiettes Ø 320mm **120 €**

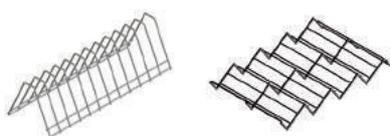


WB60T03 **89 €**

Panier pour 5 plateaux 600x400mm, 600x500mm

WB50T02 **70 €**

Panier pour 7 GN1/, profondeur 20mm, dim. 500x500mm



WHOOS01 **12 €**

Support amovible pour 12 soucoupes

WHOOC01 **40 €**

Support amovible avec fond incliné pour tasses

ACCESSOIRES CAPOT - Panier 600x500mm ou 500x500mm

Les tables pour les lave-vaisselle capot peuvent être réalisées sur-mesure. Prix sur demande à foodservice@smeg.fr



Table d'entrée en 1200mm
dim. (LxPxH) 1200x720x821,5mm

Avec dosseret, étagère basse, trou vide déchet et évier

WT51200SHL côté gauche **1 199 €**
WT51200SHR côté droit **1 199 €**



Table d'entrée en 1200mm
dim. (LxPxH) 1200x720x821,5mm

Avec dosseret, étagère basse et évier

WT51200SL côté gauche **999 €**
WT51200SR côté droit **999 €**



Table d'entrée en 700mm
dim. (LxPxH) 700x720x821,5mm

Avec dosseret, étagère basse et évier

WT5700SL côté gauche **799 €**
WT5700SR côté droit **799 €**



Table de sortie en 1200mm
dim. (LxPxH) 1200x720x821,5mm

Avec dosseret et étagère basse

WTX51200L côté gauche **599 €**
WTX51200R côté droit **599 €**



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

Avec dosseret, étagère basse

WTX5700L côté gauche **499 €**
WTX5700R côté droit **499 €**



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

Avec étagère basse

WTX6700F frontale **499 €**



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

Avec étagère basse

WTX51200 1200mm **499 €**



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

Avec étagère basse

WTX5700 700mm **499 €**



K01 **399 €**
Douchette de pré lavage pour évier, pour tables



Poubelle avec roulettes
GB390-1 50 lt, Ø 390xH605mm **200 €**
GB450-1 90 lt, Ø 450xH685mm **329 €**

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, Topline et Greenline.

| | ECOLINE | EASYLINE | TOPLINE | GREENLINE |
|--|------------------------------------|------------------------------------|---|-------------------------------|
| Pompe de rinçage | ● (HTY505) | ● (UG411, UD511, HTY511) | ● | ● |
| Double paroi | | ● | ● | ● |
| 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) | | | ● | ● |
| Double isolation thermo-acoustique renforcée | | | ● | ● |
| Récupération de chaleur (DHR) | | | | ● |
| Condenseur de vapeur SHR+ | ● (VersionCapot HTY505DH / DSH) | ● (VersionCapot HTY511DH / DSH) | ● (VersionCapot HTY520DH / DSH HTY620DH) | ● (VersionCapot HTY620DEH) |

TABLEAU DES PROGRAMMES : GAMMES TOPLINE & GREENLINE

| 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° | 71° | X | X | X |
| Verres |  | 2 | 1:00 | 65° | 71° | X | X | X |
| Verres à pieds |  | 3 | 1:10 | 65° | 71° | X | X | X |
| Verres à cocktail |  | 4 | 2:10 | 65° | 71° | X | X | X |
| Verres à bières |  | 5 | 4:00 | 65° | 24° | X | X | X |
| Tasses |  | 6 | 2:00 | 65° | 82° | X | X | X |
| Assiettes plates |  | 7 | 2:00 | 65° | 82° | X | X | X |
| Assiettes creuses |  | 8 | 4:00 | 65° | 82° | X | X | X |
| Plateaux |  | 9 | 4:10 | 65° | 82° | | X | X |
| Casseroles |  | 10 | 4:10 | 65° | 82° | | X | X |
| AO-30 |  | 11 | 25:00 | 70° | 82° | | X | X |
| AO-60 |  | 12 | 25:00 | 70° | 82° | | X | X |
| Programme personnalisé |  | 13 | 3:10 | 65° | 82° | X | X | X |
| Couverts |  | 14 | 7:00 | 70° | 82° | | X | X |

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.

Economisez 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 TOPLINE - Electronique

UW5757D - Panier 570x570mm



- LUXE
- ROBUSTESSE
- DESIGN

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
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 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

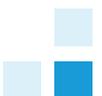
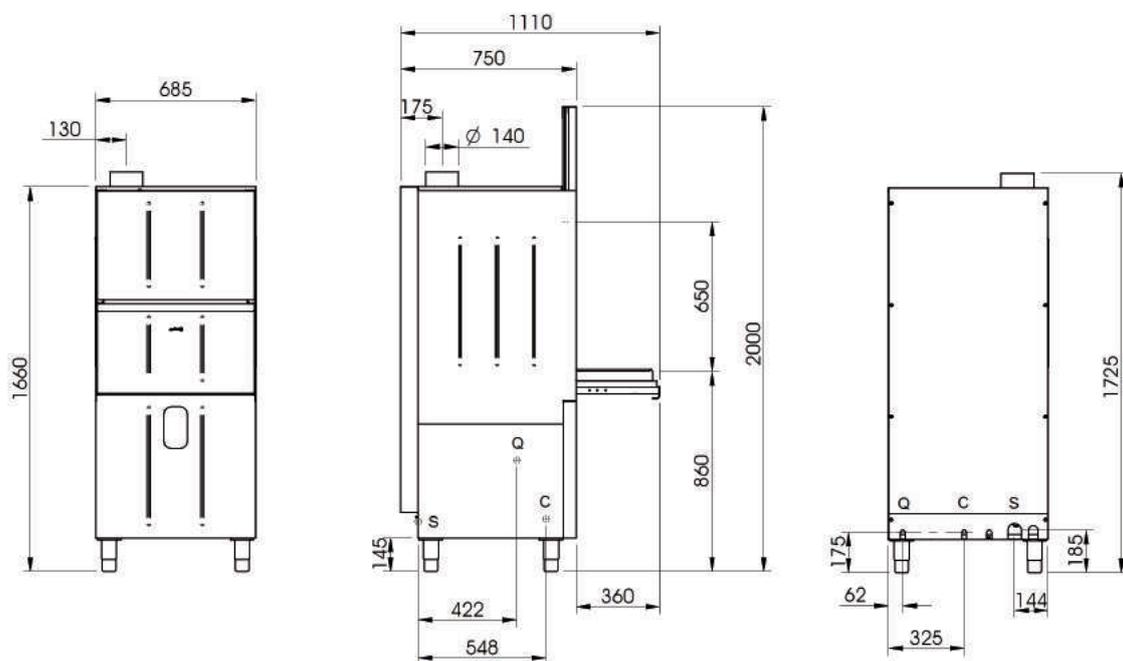


UW5757D

| | |
|--|-----------------------|
| Dimensions panier | 570x570mm |
| Bandeau de commandes | Electronique |
| Panier / heure | 30 / 15 |
| Hauteur utile de chargement | 640mm |
| Consommation d'eau pour un cycle | 5 lt |
| Cuve : capacité / résistance | 36 lt / 4,5 kW |
| Chaudière : capacité / résistance | 12,5 lt / 7,5 kW |
| Pompe de lavage | 1,6 kW |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 400V 3N 50Hz / 9,1 kW |
| Poids (Brut/Net) | 165 / 142 Kg |
| Dimensions (LxPxH) | 685x750x1725/2000mm |
| 6 990 € | |

ACCESSOIRES INCLUS

Panier à roulettes en inox, dim. 570x570mm
Support pour plaques



LAVE-BATTERIES

Gamme TOPLINE - Electronique

UW6070D - Panier 600x700mm



- LUXE
- ROBUSTESSE
- DESIGN

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

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

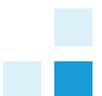
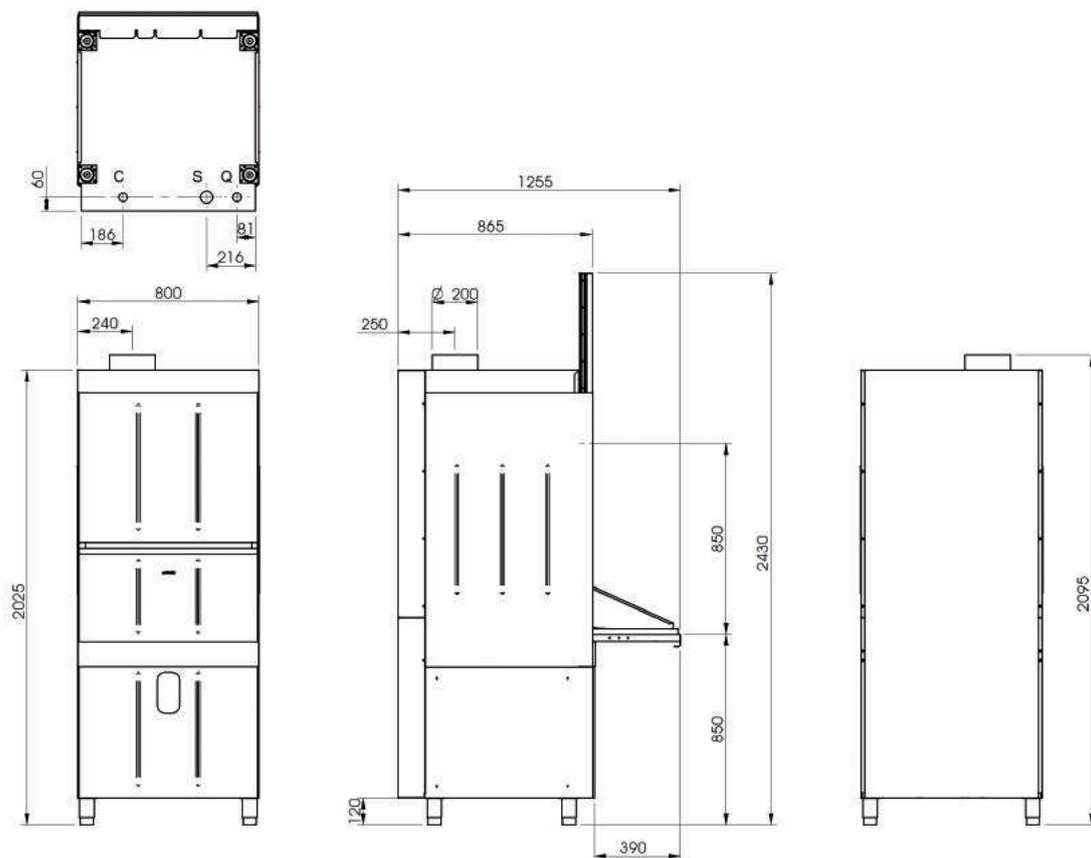


UW6070D

| | |
|--|---|
| Dimensions panier | 600x700mm |
| Bandeau de commandes | Electronique |
| Panier / heure | 30 / 15 |
| Hauteur utile de chargement | 850mm |
| Consommation d'eau pour un cycle | 6 lt |
| Cuve : capacité / résistance | 70 lt. / 4,5 kW |
| Chaudière : capacité / résistance | 17 lt. / 9 kW |
| Pompe de lavage | 1,5 kW (supérieure) + 2,2 kW (inférieure) |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 400V 3N 50Hz / 12,7 kW |
| Poids (Brut/Net) | 250 / 210 Kg |
| Dimensions (LxPxH) | 800x865x2095/2430mm |
| 10 990 € | |

ACCESSOIRES INCLUS

Panier à roulettes en inox, dim. 600x700mm
Support pour plaques



LAVE-BATTERIES

Gamme TOPLINE - Electronique

UW60132D - Panier 600x1320mm



- LUXE
- ROBUSTESSE
- DESIGN

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

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

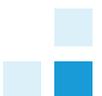
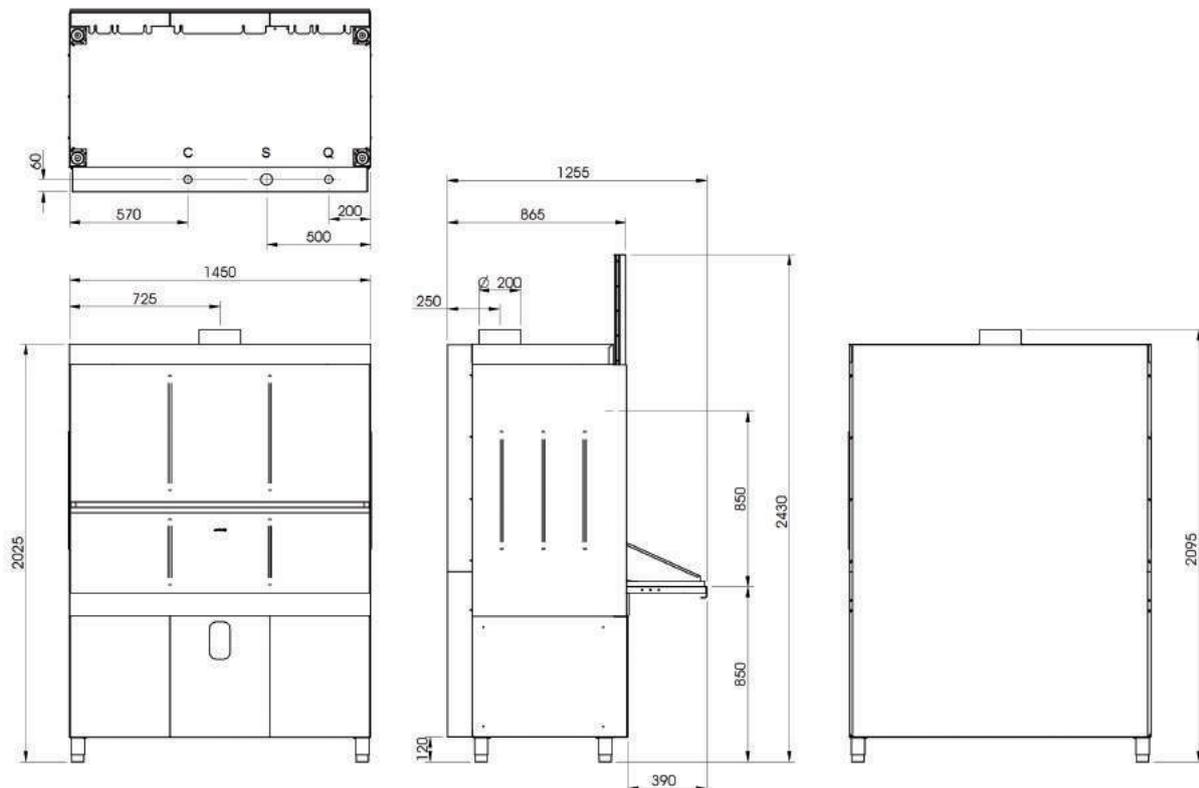
Thermostop pour réguler la température de l'eau de rinçage

UW60132D

| | |
|--|--|
| Dimensions panier | 600x1320mm |
| Bandeau de commandes | Electronique |
| Panier / heure | 30 / 15 |
| Hauteur utile de chargement | 850mm |
| Consommation d'eau pour un cycle | 7,5 lt |
| Cuve : capacité / résistance | 130 lt. / 6 kW |
| Chaudière : capacité / résistance | 17 lt. / 12 kW |
| Pompe de lavage | 2,2 kW (pompe supérieure) + 2,2 kW (x2 pompes inférieures) |
| Alimentation électrique / Puissance totale installée | 400V 3N 50Hz / 18,6 kW |
| Poids (Brut/Net) | 350 / 315 Kg |
| Dimensions (LxPxH) | 1450x865x2095/2430mm |
| 15 990 € | |

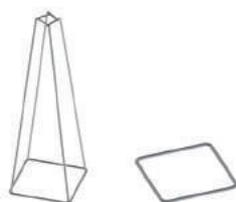
ACCESSOIRES INCLUS

Panier à roulettes en inox, dim. 600x1320mm
Support pour plaques



ACCESSOIRES LAVE-BATTERIES

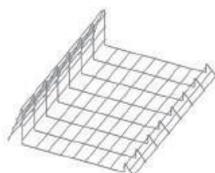
INSERTS ET PORTE USTENSILES



WH00B01

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

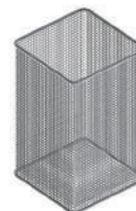
75 €



WH00C02

Insert incliné,
dim. (LxPxH) : 530x370x120mm

49 €



WH00S02

Porte ustensiles,
dim. (LxPxH) : 150x150x250mm

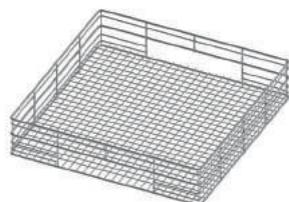
69 €

WH00B02

Maintien pour poches à douille

20 €

PANIER ET GRILLE



WB57G01

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

299 €



WB6070G01

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

449 €



WB60132G02

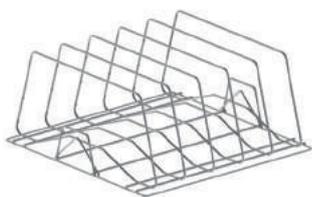
Grille base plate,
dim (LxP) 1320x600mm

419 €



ACCESSOIRES LAVE-BATTERIES

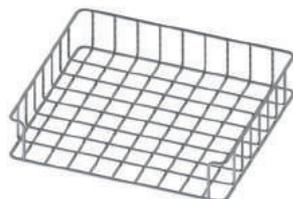
PANIER EN ACIER INOX



WB5757T01

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

279 €



WB5757T02

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

279 €



WB6070T01

Panier en inox pour plaques GN1/1,
dim (LxPxH) 700x600x535mm

279 €



LAVE-VAISSELLE A RENOUVELLEMENT D'EAU

PERFORMANCE MAXIMALE DE LAVAGE

La gamme de lave-vaisselle à renouvellement d'eau est entièrement conçue et fabriquée en Italie. Elle est dédiée aux bureaux, crèches, écoles, hôpitaux et maisons de retraite. Un niveau élevé d'hygiène est assuré par la désinfection thermique et par le remplacement automatique de l'eau de lavage à chaque cycle de lavage.

Parmi une série de solutions techniques et de conception, le système de rinçage innovant garantit des performances de lavage optimales et un excellent rinçage dans toutes les conditions possibles.

THERMO- DÉSINFECTION À 93°C

Le programme de thermodésinfection offre un rinçage à 93°C atteignant une valeur de A0 = 12 000, un rendu impossible à atteindre par des lave-vaisselles professionnels traditionnels.

DOUBLE PANIER

Un système efficace de lavage à double panier a été conçu pour maximiser la capacité de charge de la machine. Grâce au kit KSLR260, les paniers professionnels 500x500mm peuvent également être utilisés au lieu du panier inférieur standard.





SOFT START

Tous les modèles de la gamme possèdent un système électronique Soft Start pour gérer la puissance de la pompe de lavage.

Afin de protéger les verres et les plats les plus délicats, le jet d'eau commence à une pression plus basse et remonte à pleine puissance après quelques minutes.

SYSTÈME DE FILTRATION

Les lave-vaisselle disposent d'un excellent système de filtration de l'eau de lavage et assurent un résultat de qualité.

Le filtre est facilement démontable pour un nettoyage quotidien rapide et simple.



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.



PROGRAMMES DE LAVAGE

| PROGRAMMES | PRÉLAVAGE | LAVAGE (°C /EXTENS.) | RINÇAGE INTERMÉDIAIRE (EAU CHAUDE) | RINÇAGE FINAL (°C /EXTENS.) | FONCTION REPEAT ACTIVABLE | FONCTION AUTO-OPEN ACTIVABLE | TEMPS DE CYCLE AFFICHÉ | |
|------------|-----------|-------------------------|--|--------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|------------------------|----------|
| | | | | | ALTERNATIVE À AUTO-OPEN | ALTERNATIVE REPEAT | REPEAT ACTIF | DE NORME |
| P1 | - | 50°/1' | - | Froid | - | - | - | 6 |
| P2 | - | 50°/1' | - | 52°/1' | (X) | (X) | 5 | 7 |
| P3 | - | 55°/2' | - | 55°/1' | (X) | (X) | 6 | 8 |
| P4 | Chaud | 55°/2' | - | 65°/1' | - | X | - | 14 |
| P5 | Chaud | 60°/3' | X | 65°/1' | - | X | - | 21 |
| P6 | Chaud | 65°/3' | X | 70°/1' | - | X | - | 23 |
| P7 | Froid | - | - | - | - | - | - | - |

LAVE-VAISSELLE A RENOUELEMENT D'EAU

Thermodésinfection

SWT262 - Panier 500x500mm



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Construction tout acier inox AISI 304 à double paroi

Cuve emboutie avec angles arrondis

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

Verrouillage de la porte et ouverture automatique fin de cycle

Remplacement total et automatique de l'eau en fin de cycle

Fonctionnement entièrement électronique

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

7 programmes de lavage : 7 cycles rapides, Cycle de rinçage à 85°C, 2 programmes de désinfection thermique

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

Contrôle de la température de l'eau de rinçage

Rinçage à pression constante avec pompe

Adoucisseur intégré

Filtre de la cuve en acier

Système condensation vapeur

| | SWT262M | SWT262T | SWT262TD |
|--|---|---|---|
| Nombre de paniers | 2 | 2 | 2 |
| Programmes | 7 programmes de lavage | 7 programmes de lavage | 7 programmes de lavage |
| Fonctions | Rinçage à 85°C et Thermodésinfection à 93°C | Rinçage à 85°C et Thermodésinfection à 93°C | Rinçage à 85°C et Thermodésinfection à 93°C |
| Système de lavage | Renouvellement total et automatique de l'eau | Renouvellement total et automatique de l'eau | Renouvellement total et automatique de l'eau |
| Système de rinçage et d'évacuation | avec pompe | avec pompe | avec pompe |
| Système de condensation vapeur | intégré | intégré | intégré |
| Doseurs détergent et produit de rinçage | Intégré dans la porte | Intégré dans la porte | Pompe péristaltique détergents et produits de rinçage |
| Adoucisseur | Intégré | Intégré | Intégré |
| Alimentation / Puissance totale installée | monophasé : 230V 1N 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 3,5 kW | triphasé et monophasé : 400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 3,5 kW | triphasé et monophasé : 400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 3,5 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 600x600x850mm | 600x600x850mm | 600x600x850mm |
| | 4 990 € | 4 990 € | 5 099 € |

ACCESSOIRES EN OPTION



PB50D01

Panier en polypropylène pour
assiettes



PHOOS02

Panier à couverts,
6 compartiments

KSLR260

Adaptateur inférieur pour
panier 500x500mm

249 €

KSL260

Kit capteur de niveau de
détergent et produit de rinçage
liquide

129 €

AS4060

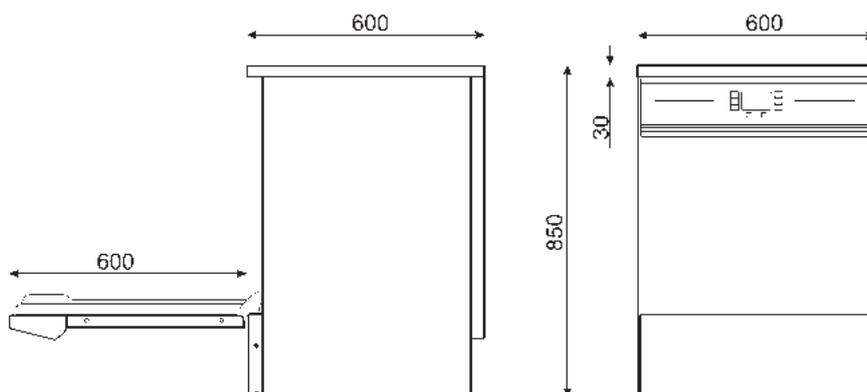
Kit Aquastop

179 €

KD260

Kit Pompe péristaltique
détergent et produit de rinçage

349 €



LAVE-VAISSELLE A RENOUVELLEMENT D'EAU

Thermodésinfection et Cycle rapide

SWT260 - Panier 500x500mm



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Construction tout acier inox AISI 304 à double paroi avec isolation

Cuve emboutie avec angles arrondis

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

Verrouillage de la porte et ouverture automatique fin de cycle

Remplacement total et automatique de l'eau en fin de cycle

Fonctionnement entièrement électronique

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

7 programmes de lavage : 2 cycles de thermodésinfection avec rinçage à 93°C et 4 programmes rapides d'environ 10 minutes

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

Fonction REPEAT pour programmes P1, P2 et P3

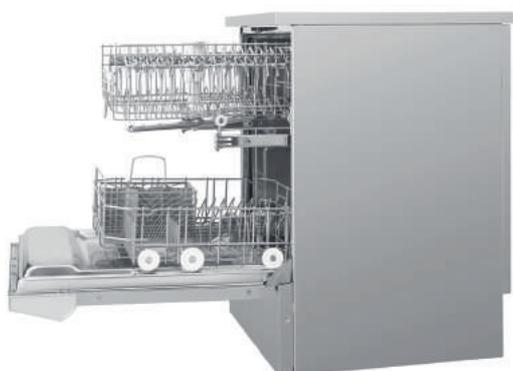
Contrôle de la température de l'eau de rinçage

Rinçage à pression constante avec pompe

Adoucisseur intégré

Filtre de la cuve en acier

Système condensation vapeur



| | SWT260 | SWT260X | SWT260D | SWT260XD |
|--|---|---|---|---|
| Nombre de paniers | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Programmes | 7 programmes de lavage | 7 programmes de lavage | 7 programmes de lavage | 7 programmes de lavage |
| Fonctions | Cycle Rapide et Thermodésinfection à 93°C | Cycle Rapide et Thermodésinfection à 93°C | Cycle Rapide et Thermodésinfection à 93°C | Cycle Rapide et Thermodésinfection à 93°C |
| Système de lavage | Renouvellement total et automatique de l'eau | Renouvellement total et automatique de l'eau | Renouvellement total et automatique de l'eau | Renouvellement total et automatique de l'eau |
| Système de rinçage et d'évacuation | avec pompe | avec pompe | avec pompe | avec pompe |
| Système de condensation vapeur | intégré | intégré | intégré | intégré |
| Doseur détergents et produits de rinçage | intégré dans la porte | intégré dans la porte | pompe péristaltique détergents et produits de rinçage | pompe péristaltique détergents et produits de rinçage |
| Système de séchage | - | intégré | - | intégré |
| Adoucisseur | intégré | intégré | intégré | intégré |
| Alimentation / Puissance totale installée | 400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 3,5 kW | 400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 3,5 kW | 400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 3,5 kW | 400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 3,5 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 600x600x850mm | 600x600x850mm | 600x600x850mm | 600x600x850mm |
| | 4 799 € | 5 449 € | 4 949 € | 5 699 € |

ACCESSOIRES EN OPTION



PB50D01

Panier en polypropylène pour assiettes



PHOOS02

Panier à couverts,
6 compartiments

KSLR260

Adaptateur inférieur pour panier 500x500mm

249 €

KSL260

Kit capteur de niveau de détergent et produit de rinçage liquide

129 €

AS4060

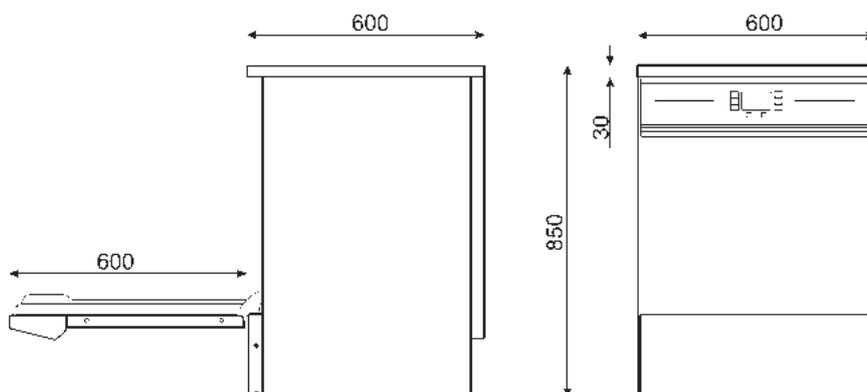
Kit Aquastop

179 €

KD260

Kit Pompe péristaltique détergent et produit de rinçage

349 €



L A V E - V A I S S E L L E S E M I - P R O F E S S I O N N E L S

EFFICACITÉ OPTIMALE ET SYSTÈME
DE LAVAGE EXCLUSIF

Les lave-vaisselle semi-professionnels garantissent des résultats éclatants et une rapidité de lavage maximale pour une consommation minimale d'énergie et d'eau.

Ils offrent une série d'innovations technologiques qui permettent d'obtenir des prestations professionnelles inégalées.

PANIER FLEXI DUO

Le panier Flexi Duo peut accueillir des tasses, couverts et ustensiles de cuisine, et garantit un maximum de souplesse au chargement pour obtenir les meilleurs résultats de lavage.

Composé de deux modules mobiles, il permet à l'utilisateur de faire coulisser le module de droite sous le module de gauche, ou bien de retirer les deux modules pour disposer d'un plus grand espace en hauteur afin de charger par exemple des casseroles.

FLEXIZONE

Pour des lavages à chargement réduit, la ½ charge FlexiZone permet sur les deux paniers de faire un cycle de lavage en économisant énergie, eau et temps, tout en laissant à l'utilisateur la pleine souplesse de chargement.

PANIER RÉGLABLE

Le deuxième panier peut être réglé en hauteur sur 3 niveaux, même chargé, pour permettre d'augmenter la place dans le panier inférieur ou supérieur selon le besoin du moment.

Le système permet de charger dans le panier inférieur des plats jusqu'à 30 cm de diamètre. La fonction EasyGlide améliore le coulisement en rendant le déchargement plus simple.

STOP AQUA

Depuis toujours, la sécurité est l'un des objectifs majeurs de Smeg pour la garantie d'une meilleure protection. La fonction Stop Aqua empêche un possible dégâts des eaux en bloquant instantanément l'arrivée d'eau dans l'appareil. Une sécurité supplémentaire est garantie afin de détecter d'éventuelles fuites.



PROGRAMMES PROFESSIONNELS

En choisissant les lave-vaisselle semi-professionnels, les performances du lave-vaisselle évoluent et permettent à l'utilisateur de bénéficier d'importantes réductions des temps de lavage*, sans pour autant avoir une augmentation des consommations énergétiques.

| Programme | Durée (min) avec 5,50 kW eau chaude 60°C | Réduction de temps (min) | Energie (min) | Consommation (kWh) |
|--------------|--|--------------------------|---------------|--------------------|
| Verres | 44' | - 25' | 0,5 | - 0,07 |
| Verres Pro | 19' | | 0,43 | |
| Eco | 113' | - 97' | 0,49 | 0,18 |
| Ultra-rapide | 16' | | 0,67 | |
| Auto 60° | 82' | - 57' | 0,88 | - 0,18 |
| Universel | 25' | | 0,7 | |
| Ultraclean | 125' | - 88' | 1,17 | - 0,37 |
| Intensif | 37' | | 0,8 | |

*Avec alimentation eau chaude 60°C et puissance maxi - maximum 5 fois par jour

OPTION ENERSAVE

A la fin du cycle de séchage, un dispositif spécial ouvre automatiquement la porte, lentement et progressivement de quelques centimètres. De cette manière, un séchage parfait et un meilleur contrôle de la température de rinçage sont assurés en permettant une consommation d'énergie réduite jusqu'à 30 %, dans le respect de la classe énergétique A.



SYSTÈME DE LAVAGE ORBITAL

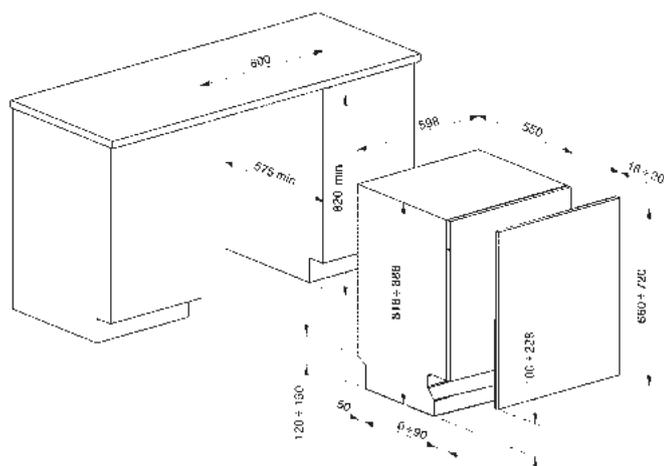
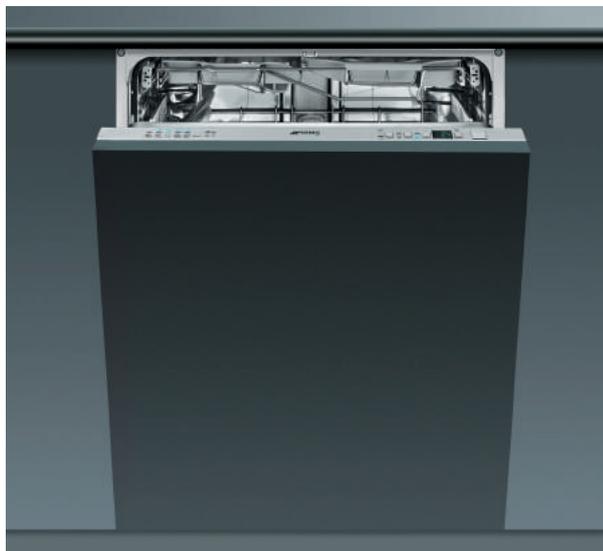
Le système de lavage Orbital est basé sur un double bras de lavage inférieur. Grâce à des rotations désaxées continues, le double bras permet une pulvérisation plus efficace sur une surface plus grande, atteignant les endroits les plus difficiles à l'intérieur de la cuve.



LAVE-VAISSELLE SEMI-PROFESSIONNEL

Tout intégrable

STP364



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Cuve et contreporte en inox

Bandeau de commandes inox anti-traces avec afficheur

2 bras de lavage

Panier inox avec poignées et support gris

3^e panier supérieur porte couverts Flexi Duo

Panier supérieur coulissement EasyGlide

Adoucisseur d'eau à réglage électronique

Douchette d'aspersion en haut de la cuve

Système d'ouverture de porte automatique à la fin du cycle

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

5 programmes + 4 programmes professionnels :

Verres Pro, Ultra-rapide 16 min*, Universel, Intensif

5 températures : 38°, 45°, 55°, 65°, 70°

Système de lavage Orbital

Séchage à condensation fin de cycle

Fonction Aquatest, FlexiTabs, Enersave

1/2 charge Flexi Zone

Système Stop Aqua

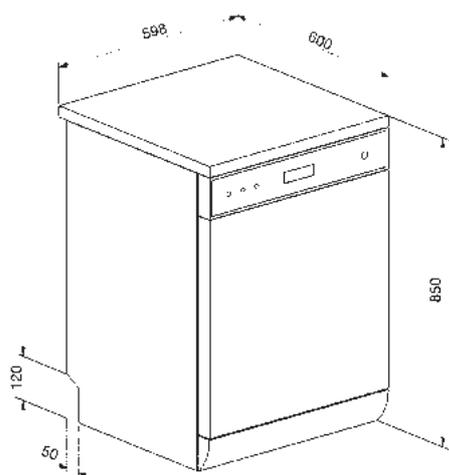
| | STP364S | STP364T |
|--|--|--|
| Nombre de paniers | 3 (dont Flexi Duo) | 3 (dont Flexi Duo) |
| Programmes domestiques | 5 programmes de lavage | 5 programmes de lavage |
| Programmes professionnels | 4 programmes de lavage | 4 programmes de lavage |
| Fonctions | Cycle Ultra-rapide 16min et professionnel | Cycle Ultra-rapide 16min et professionnel |
| Système de lavage | Orbital | Orbital |
| Option | Départ différé 1-24 heures | Départ différé 1-24 heures |
| Alimentation / Puissance totale installée | Monophasé: 230V 1N 50Hz / 2 kW 3,5 kW - 5,45 kW | Triphasé: 400V 3N 50Hz / 5,45 kW 3,5 kW - 5,45 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 598x550x818/888mm | 598x550x818/888mm |
| | 1 849 € | 1 849 € |

*Avec alimentation eau chaude 60°C et puissance maxi - maximum 5 fois par jour

LAVE-VAISSELLE SEMI-PROFESSIONNEL

Pose libre

LP364



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Cuve et contreporte en inox
Bandeau de commandes avec afficheur
2 bras de lavage
3^e panier supérieur porte couverts Flexi Duo
Panier supérieur coulissement EasyGlide
Adoucisseur d'eau à réglage électronique
Douchette d'aspersion en haut de la cuve
Système d'ouverture de porte automatique à la fin du cycle

CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

5 programmes + 4 programmes professionnels :
Verres Pro, Ultra-rapide 16 min*, Universel, Intensif
5 températures : 38°, 45°, 55°, 65°, 70°
Système de lavage Orbital
Séchage à condensation fin de cycle
Fonction Aquatest, FlexiTabs, Enersave
1/2 charge Flexi Zone
Système Stop Aqua

| | LP364XS | LP364XT |
|---|--|--|
| Nombre de paniers | 3 (dont Flexi Duo) | 3 (dont Flexi Duo) |
| Programmes domestiques | 5 programmes de lavage | 5 programmes de lavage |
| Programmes professionnels | 4 programmes de lavage | 4 programmes de lavage |
| Fonctions | Cycle Ultra-rapide 16min et professionnel | Cycle Ultra-rapide 16min et professionnel |
| Système de lavage | Orbital | Orbital |
| Option | Départ différé 1-24 heures | Départ différé 1-24 heures |
| Alimentation / Puissance totale installée | Monophasé : 230V 1N 50Hz / 2 kW 3,5 kW - 5,45 kW | Triphasé : 400V 3N 50Hz / 5,45 kW 3,5 kW - 5,45 kW |
| Dimensions (LxPxH) | 598x600x850mm | 598x600x850mm |
| | 1 899 € | 1 899 € |

*Avec alimentation eau chaude 60°C et puissance maxi - maximum 5 fois par jour

CUISSON PROFESSIONNELLE

FOURS À AIR PULSÉ

| | |
|------------|----|
| 10 niveaux | 94 |
| 6 niveaux | 96 |
| 4 niveaux | 98 |

FOURS MULTIFONCTION

| | |
|-----------|-----|
| 4 niveaux | 104 |
| 3 niveaux | 106 |

ACCESSOIRES

109

CENTRE DE CUISSON

112



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 air pulsé 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 air pulsé** 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.

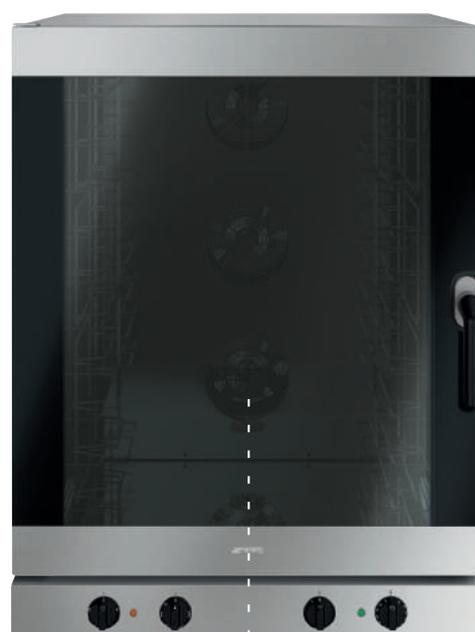
UNIFORMITÉ DE CUISSON

Les fours à air pulsé 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 dans la cavité et offrent ainsi une meilleure homogénéité de préparation des aliments.

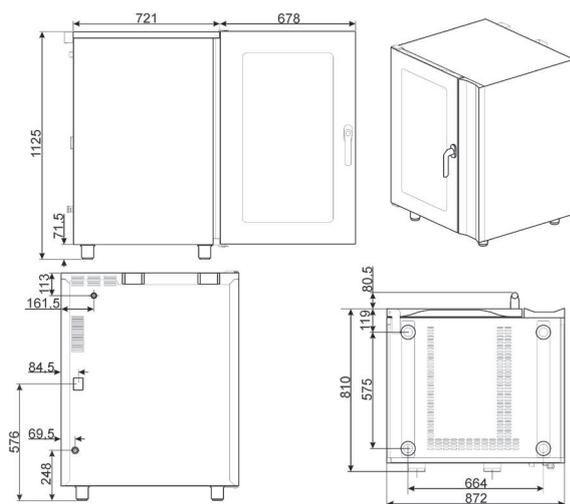
PORTE FROIDE DOUBLE VITRE

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



FOURS A AIR PULSE

10 niveaux - Electronique, Avec humidification
ALFA341VE - Plaques 600x400mm ou GN1/1



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson en acier inox
- Fonctionnement entièrement électronique
- Porte froide triple 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
- 3 niveaux d'humidification automatiques disponibles et possibilité de programmation manuelle
- Raccordement au réseau d'eau par embout fileté de 3/4 placé à l'arrière
- Afficheur pour la visualisation et le réglage des paramètres de cuisson
- 40 programmes avec fonction préchauffage
- Touches START et STOP avec fonction de départ et fin de cuisson, départ du cycle d'humidification manuelle, réglage des paramètres
- Manette de sélection des programmes et des paramètres de cuisson
- Manette de réglage évacuation de la vapeur
- Fonction de préchauffage avec départ différé
- Cycle de refroidissement rapide
- Pieds réglables
- Puissance maximale absorbée réglable

Fonction de cuisson :



ALFA341VE

| | |
|--|---------------------------------------|
| Dimensions externes (LxPxH) | 872x810x1125mm |
| Capacité et dimensions des plaques | 10 plaques 600x400mm ou GN1/1* |
| Distance entre les plaques | 80mm |
| Ouverture de la porte | Latérale - charnières à gauche |
| Bandeau de commande | Electronique |
| Réglage du thermostat | 50 - 280°C |
| Réglage de la minuterie | 1 - 99 min + Manuel |
| Résistance Grill | - |
| Système d'humidification | Intégré |
| Alimentation électrique / Puissance absorbée | 400V 3N 50Hz / 16 - 9,0 kW |

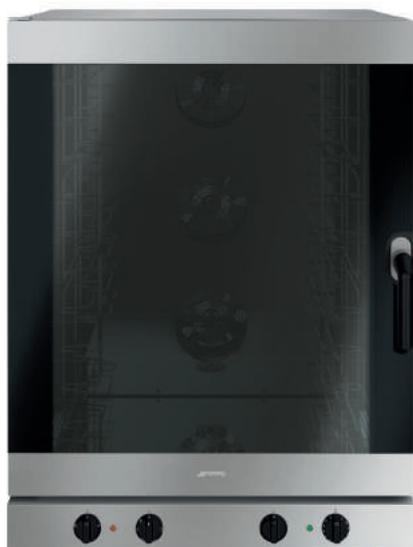
4 599 €

* KIT avec référence RGN p111 à commander

FOURS A AIR PULSE

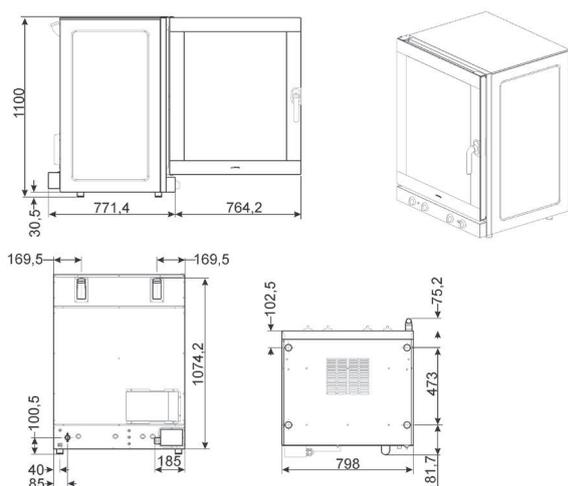
10 niveaux - Electromécanique, Avec humidification

ALFA1035H - Plaques 600x400mm ou GN1/1



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



Fonction de cuisson :



 NOUVEAUTÉ

ALFA1035H

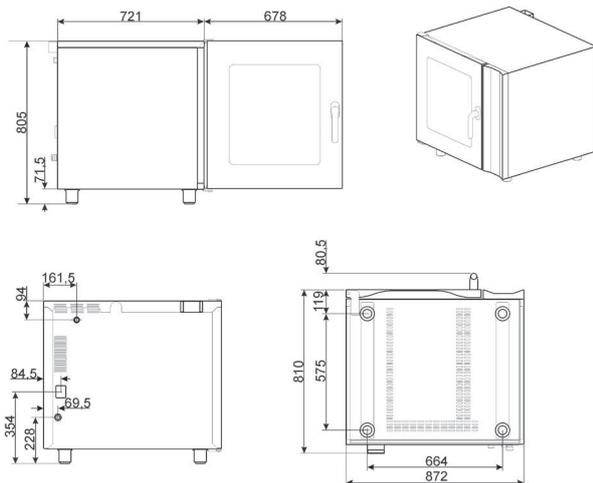
| | |
|--|---------------------------------------|
| Dimensions externes (LxPxH) | 798x757x1100mm |
| Capacité et dimensions des plaques | 10 plaques 600x400mm ou GN1/1* |
| Distance entre les plaques | 77mm |
| Ouverture de la porte | Latérale - charnières à gauche |
| Bandeau de commande | Electromécanique |
| Réglage du thermostat | 50 - 270°C |
| Réglage de la minuterie | 1 - 60 min + Manuel |
| Résistance Grill | - |
| Système d'humidification | Intégré |
| Alimentation électrique / Puissance absorbée | 400V 3N 50Hz / 15,7 kW |
| | 4 499€ |

* KIT avec référence RGN p111 à commander

FOURS A AIR PULSE

6 niveaux - Electronique, Avec humidification

ALFA241VE - Plaques 600x400mm ou GN1/1



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson en acier inox
- Fonctionnement entièrement électronique
- Porte froide triple 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
- 3 niveaux d'humidification automatiques disponibles et possibilité de programmation manuelle
- Raccordement au réseau d'eau par embout fileté de 3/4 placé à l'arrière
- Afficheur pour la visualisation et le réglage des paramètres de cuisson
- 40 programmes avec fonction préchauffage
- Touches START et STOP avec fonction de départ et fin de cuisson, départ du cycle d'humidification manuelle, réglage des paramètres
- Manette de sélection des programmes et des paramètres de cuisson
- Manette de réglage évacuation de la vapeur
- Fonction de préchauffage avec départ différé
- Cycle de refroidissement rapide
- Pieds réglables
- Puissance maximale absorbée réglable

Fonction de cuisson :



ALFA241VE

| | |
|--|--------------------------------------|
| Dimensions externes (LxPxH) | 872x810x805mm |
| Capacité et dimensions des plaques | 6 plaques 600x400mm ou GN1/1* |
| Distance entre les plaques | 80mm |
| Ouverture de la porte | Latérale - charnières à gauche |
| Bandeau de commande | Electronique |
| Réglage du thermostat | 50 - 280°C |
| Réglage de la minuterie | 1 - 99 min + Manuel |
| Résistance Grill | - |
| Système d'humidification | Intégré |
| Alimentation électrique / Puissance absorbée | 400V 3N 50Hz / 8,3 - 5,5 kW |

3 599 €

* KIT avec référence RGN p111 à commander

FOURS A AIR PULSE

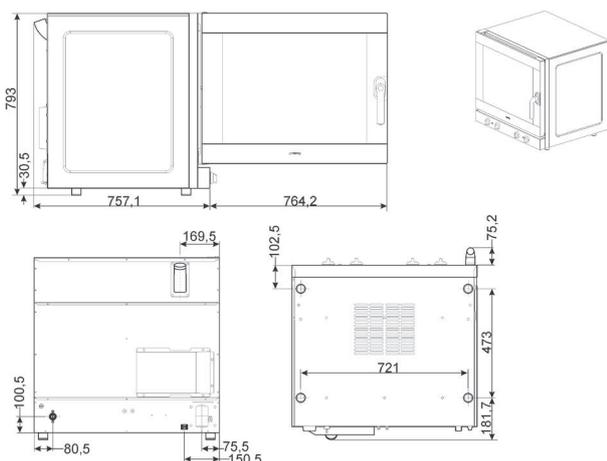
6 niveaux - Electromécanique, Avec humidification

ALFA625H - Plaques 600x400mm ou GN1/1



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



Fonction de cuisson :



■ NOUVEAUTÉ

ALFA625H

| | |
|--|--------------------------------------|
| Dimensions externes (LxPxH) | 798x757x793mm |
| Capacité et dimensions des plaques | 6 plaques 600x400mm ou GN1/1* |
| Distance entre les plaques | 77mm |
| Ouverture de la porte | Latérale - charnières à gauche |
| Bandeau de commande | Electromécanique |
| Réglage du thermostat | 50 - 270°C |
| Réglage de la minuterie | 1 - 60 min + Manuel |
| Résistance Grill | - |
| Système d'humidification | Intégré |
| Alimentation électrique / Puissance absorbée | 400V 3N 50Hz / 10,5 kW |

3 549 €

DISPONIBILITE MARS

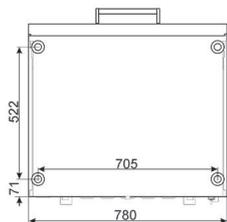
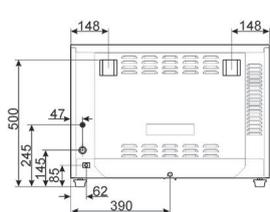
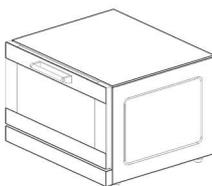
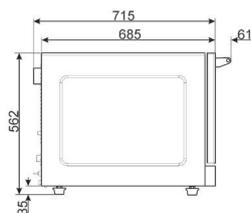
* KIT avec référence RGN p111 à commander

FOURS A AIR PULSE

4 niveaux - Electronique, Avec humidification, Fonctions Grill
ALFA144GH1 - Plaques 600x400mm ou GN1/1



Fonctions de cuisson :



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson en acier inox
- Fonctionnement entièrement électronique
- Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage
- 2 turbines contrarotatives à sens alterné
- Système d'humidification dirigé sur chaque turbine
- 3 niveaux d'humidification automatiques disponibles et possibilité de programmation manuelle
- Raccordement au réseau d'eau par embout fileté de 3/4 placé à l'arrière
- Afficheur pour la visualisation et le réglage des paramètres de cuisson
- 40 programmes avec fonction préchauffage
- Touches START et STOP avec fonction de départ et fin de cuisson, départ du cycle d'humidification manuelle, réglage des paramètres
- Manette de sélection des programmes et des paramètres de cuisson
- Fonctions Grill et Grill ventilé
- Fonction de préchauffage avec départ différé
- Cycle de refroidissement rapide
- Pieds réglables
- Puissance maximale absorbée réglable

ACCESSOIRES INCLUS

3999
Kit de superposition des fours

3922
Kit de réduction du flux d'air

ALFA144GH1

| | |
|--|--|
| Dimensions externes (LxPxH) | 780x715x562mm |
| Capacité et dimensions des plaques | 4 plaques 600x400mm ou GN1/1* |
| Distance entre les plaques | 77mm |
| Ouverture de la porte | Abattante |
| Bandeau de commande | Electronique |
| Réglage du thermostat | 50 - 280°C |
| Réglage de la minuterie | 1 - 99 min + Manuel |
| Résistance Grill | 2,7 kW |
| Système d'humidification | Intégré |
| Alimentation électrique / Puissance absorbée | 400V 3N 50Hz / 8,3 - 5,5 - 3,0 kW 230V 1N 50Hz / 5,5 - 3,0 kW |

1 749 €

* KIT avec référence RGN p111 à commander

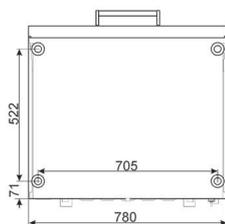
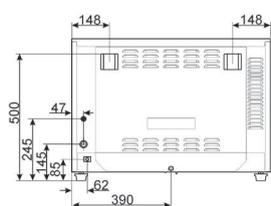
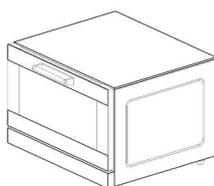
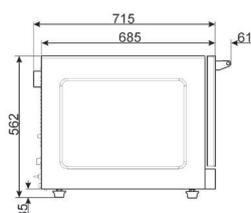
FOURS A AIR PULSE

4 niveaux - Electronique

ALFA144XE1 - Plaques 600x400mm ou GN1/1



Fonction de cuisson :



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson en acier inox
- Fonctionnement entièrement électronique
- Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage
- 2 turbines contrarotatives à sens alterné
- Afficheur pour la visualisation et le réglage des paramètres de cuisson
- 40 programmes avec fonction préchauffage
- Touches START et STOP avec fonction de départ et fin de cuisson, réglage des paramètres
- Manette de sélection des programmes et des paramètres de cuisson
- Fonction de préchauffage avec départ différé
- Cycle de refroidissement rapide
- Pieds réglables
- Puissance maximale absorbée réglable

ACCESSOIRES INCLUS

3999
Kit de superposition
des fours

3922
Kit de réduction du
flux d'air

ALFA144XE1

| | |
|--|--|
| Dimensions externes (LxPxH) | 780x715x562mm |
| Capacité et dimensions des plaques | 4 plaques 600x400mm ou GN1/1* |
| Distance entre les plaques | 77mm |
| Ouverture de la porte | Abattante |
| Bandeau de commande | Electronique |
| Réglage du thermostat | 50 - 280°C |
| Réglage de la minuterie | 1 - 99 min + Manuel |
| Résistance Grill | - |
| Système d'humidification | - |
| Alimentation électrique / Puissance absorbée | 400V 3N 50Hz / 8,3 - 5,5 - 3,0 kW 230V 1N 50Hz / 5,5 - 3,0 kW |

1 649 €

* KIT avec référence RGN p111 à commander

FOURS A AIR PULSE

4 niveaux - Electromécanique, Avec humidification

ALFA420H / ALFA425H - Plaques 600x400mm ou GN1/1

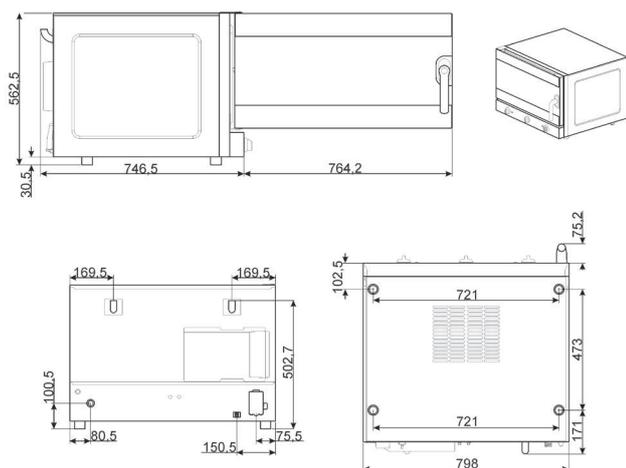


ALFA420H



ALFA425H

Fonction 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 | ALFA425H |
|--|--|--|
| Dimensions externes (LxPxH) | 798x747x563mm | 798x747x563mm |
| Capacité et dimensions des plaques | 4 plaques 600x400mm ou GN1/1* | 4 plaques 600x400mm ou GN1/1* |
| Distance entre les plaques | 77mm | 77mm |
| Ouverture de la porte | Abattante | Latérale - charnières à gauche |
| 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 |
| Résistance Grill | - | - |
| Système d'humidification | Intégré | Intégré |
| Alimentation électrique / Puissance absorbée | 400V 3N 50Hz / 6,9 kW 230V 1N 50Hz / 6,9 kW | 400V 3N 50Hz / 6,9 kW 230V 1N 50Hz / 6,9 kW |
| | 1 599 € | 1 729 € |

* KIT avec référence RGN p111 à commander

FOURS A AIR PULSE

4 niveaux - Electromécanique, Avec humidification,
Fonction Grill

ALFA43GH / ALFA45GH - Plaques 435x320mm

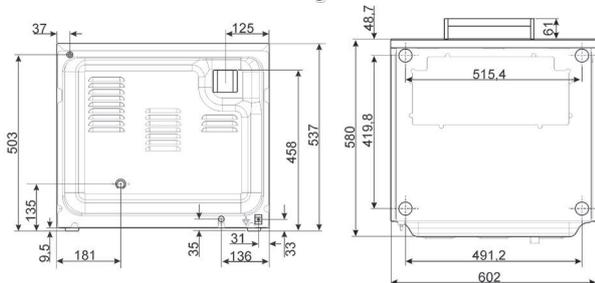
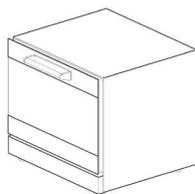


ALFA43GH



ALFA45GH

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 direct, avec réglage manuel
- Raccordement au réseau d'eau par embout fileté de 3/4 placé à l'arrière
- Fonction Grill
- Pieds réglables

ACCESSOIRES INCLUS

- 3820**
- 4 plaques en aluminium

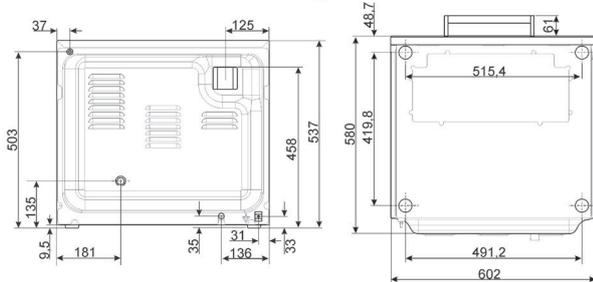
| | ALFA43GH | ALFA45GH |
|--|-----------------------|--------------------------------|
| Dimensions externes (LxPxH) | 602x580x537mm | 602x580x537mm |
| Capacité et dimensions des plaques | 4 plaques 435x320mm | 4 plaques 435x320mm |
| Distance entre les plaques | 80mm | 80mm |
| Ouverture de la porte | Abattante | Latérale - charnières à gauche |
| Bandeau de commande | Electromécanique | Electromécanique |
| Réglage du thermostat | 50 - 250°C | 50 - 250°C |
| Réglage de la minuterie | 1 - 60 min + Manuel | 1 - 60 min + Manuel |
| Résistance Grill | 2,8 kW | 2,8 kW |
| Système d'humidification | Intégré | Intégré |
| Alimentation électrique / Puissance absorbée | 230V 1N 50Hz / 3,0 kW | 230V 1N 50Hz / 3,0 kW |
| | 749 € | 1 099 € |

FOURS A AIR PULSE

4 niveaux - Electronique, Avec ou sans humidification
ALFA43XE / ALFA43XEH - Plaques 435x320mm



Fonction de cuisson :



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson émaillée
- Fonctionnement entièrement électronique
- Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage
- 1 turbine
- Afficheur pour la visualisation et le réglage des paramètres de cuisson
- 40 programmes avec fonction préchauffage
- Touches START et STOP avec fonction de départ et fin de cuisson et réglage des paramètres
- Manette de sélection des programmes et des paramètres de cuisson
- Fonction de préchauffage avec départ différé
- Cycle de refroidissement rapide
- Pieds réglables

ALFA43XEH - Version Avec Humidification

- Système d'humidification direct
- 3 niveaux d'humidification automatiques disponibles et possibilité de programmation manuelle
- Raccordement au réseau d'eau par embout fileté de 3/4 placé à l'arrière

ACCESSOIRES INCLUS

3820

4 plaques en aluminium

| | ALFA43XE | ALFA43XEH |
|--|-----------------------|-----------------------|
| Dimensions externes (LxPxH) | 602x580x537mm | 602x580x537mm |
| Capacité et dimensions des plaques | 4 plaques 435x320mm | 4 plaques 435x320mm |
| Distance entre les plaques | 80mm | 80mm |
| Ouverture de la porte | Abattante | Abattante |
| Bandeau de commande | Electronique | Electronique |
| Réglage du thermostat | 50 - 280°C | 50 - 280°C |
| Réglage de la minuterie | 1 - 99 min + Manuel | 1 - 99 min + Manuel |
| Résistance Grill | - | - |
| Système d'humidification | - | Intégré |
| Alimentation électrique / Puissance absorbée | 230V 1N 50Hz / 3,0 kW | 230V 1N 50Hz / 3,0 kW |
| | 729 € | 829 € |

FOURS A AIR PULSE

4 niveaux - Electromécanique

ALFA43X - Plaques 435x320mm



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox

Chambre de cuisson émaillée

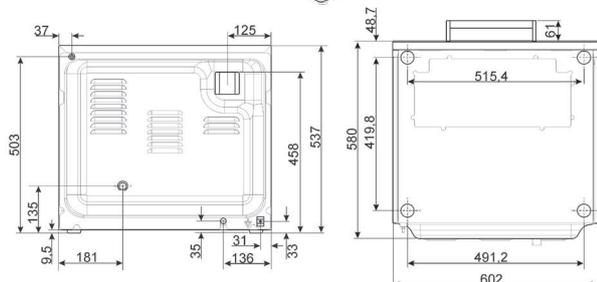
Réglage manuel du thermostat et de la minuterie

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) | 602x580x537mm |
| Capacité et dimensions des plaques | 4 plaques 435x320mm |
| Distance 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 Grill | - |
| Système d'humidification | - |
| Alimentation électrique / Puissance absorbée | 230V 1N 50Hz / 3,0 kW |

629 €

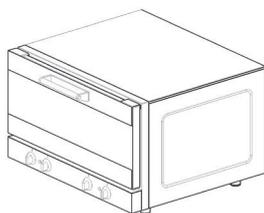
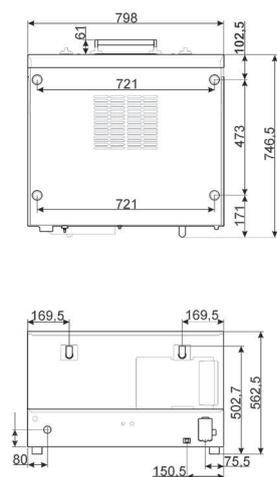
FOURS MULTIFONCTION

4 niveaux - Electromécanique, Avec humidification, Fonction Grill

ALFA420MFH - Plaques 600x400mm ou GN1/1



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
- Fonction Grill
- Interrupteur de sécurité à l'ouverture de la porte
- Système automatique de refroidissement des composants de contrôle
- Pieds réglables antidérapants

ALFA420MFH

| | |
|--|--|
| Dimensions externes (LxPxH) | 798x747x563mm |
| Capacité et dimensions des plaques | 4 plaques 600x400mm ou GN1/1* |
| Distance entre les plaques | 77mm |
| 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 | Air pulsé, Statique, Grill, Résistance sole avec turbine |
| Système d'humidification | Intégré |
| Alimentation électrique / Puissance absorbée | 400V 3N 50Hz / 6,9 kW 230V 1N 50Hz / 6,9 kW |

1 799 €

* KIT avec référence RGN p111 à commander

FOURS MULTIFONCTION

4 niveaux - Electromécanique, Fonction Grill

ALFA43XMF - Plaques 435x320mm



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox

Chambre de cuisson émaillée

Réglage manuel du thermostat et de la minuterie

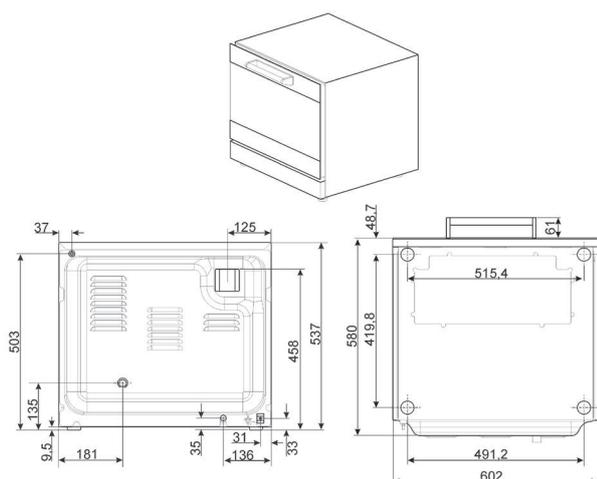
Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage

1 turbine

Fonction Grill

Pieds réglables

Fonctions de cuisson :



ACCESSOIRES INCLUS

3820

4 plaques en aluminium



ALFA43XMF

| | |
|--|--|
| Dimensions externes (LxPxH) | 602x580x537mm |
| Capacité et dimensions des plaques | 4 plaques 435x320mm |
| Distance entre les plaques | 80mm |
| Ouverture de la porte | Abattante |
| Bandeau de commande | Electromécanique |
| Réglage du thermostat | 50 - 260°C |
| Réglage de la minuterie | 1 - 60 min + Manuel |
| Fonctions de cuisson | Air pulsé, Statique, Grill, Résistance sole avec turbine |
| Système d'humidification | - |
| Alimentation électrique / Puissance absorbée | 230V 1N 50Hz / 3,0 kW |

649 €

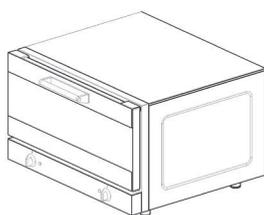
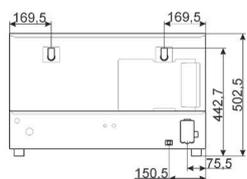
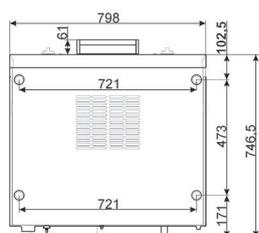
FOURS MULTIFONCTION

3 niveaux - Electromécanique

ALFA310 - Plaques 600x400mm ou GN1/1 *



Fonctions de cuisson :



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson émaillée
- Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage
- Réglage manuel du thermostat et de la minuterie
- 1 turbine contrarotative à sens alterné
- Interrupteur de sécurité pour l'ouverture de la porte
- Contrôle automatique des composants du système de refroidissement
- Pieds anti-dérapants réglables

 NOUVEAUTÉ

ALFA310

| | |
|--|---|
| Dimensions externes (LxPxH) | 798x747x503mm |
| /1*Capacité et dimensions des plaques | 3 plaques 600x400mm ou GN1/1* |
| Distance entre les plaques | 77mm |
| Ouverture de la porte | Abattante |
| Bandeau de commande | Electromécanique |
| Réglage du thermostat | 60 - 280°C |
| Réglage de la minuterie | 1 - 60 min + Manuel |
| Résistance Grill | - |
| Système d'humidification | - |
| Alimentation électrique / Puissance absorbée | 400 V 3N 50Hz / 4,3 kW 230V 1N 50Hz / 4,3 kW |

1 299 €

FOURS MULTIFONCTION

3 niveaux - Electromécanique, Avec humidification

Fonction Grill et Pierre réfractaire

ALFA45MFPGN - Plaques 435x320mm ou GN2/3



Fonctions de cuisson :



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox

Chambre de cuisson émaillée

Réglage manuel du thermostat et de la minuterie

Base du moufle en pierre réfractaire

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

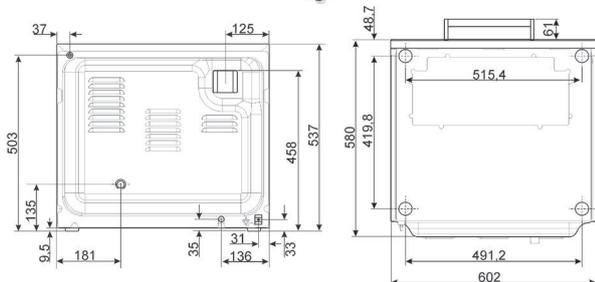
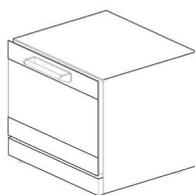
1 turbine

Système d'humidification direct, avec réglage manuel

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

Fonction Grill

Pieds réglables



ALFA45MFPGN

Dimensions externes (LxPxH)

602x580x537mm

Capacité et dimensions des plaques

3 plaques 435x320mm ou GN2/3

Distance entre les plaques

75mm

Ouverture de la porte

Latérale - charnières à gauche

Bandeau de commande

Electromécanique

Réglage du thermostat

70 - 280°C

Réglage de la minuterie

1 - 60 min + Manuel

Résistance Grill

Air pulsé, Statique, Grill, Pierre réfractaire (Pizza)

Système d'humidification

Intégré

Alimentation électrique / Puissance absorbée

230V 1N 50Hz / 3,0 kW

1 299 €

TABLEAU RÉCAPITULATIF - CUISSON

| Caractéristiques | FOURS 600x400mm ou GN1/1 | | | | | | | | |
|--------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|--|---|--|--|
| | CONVECTION | | | | | MULTIFONCTION | | | |
| Type de fours | | | | | | | | | |
| Niveaux | 4 NIVEAUX | | | 6 NIVEAUX | 10 NIVEAUX | 3 NIVEAUX | | 4 NIVEAUX | |
| Nombre de turbines | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Ouverture latérale de la porte | | | ● | ● | ● | | | ● | |
| Système d'humidification | | ● | ● | ● | ● | | ● | ● | ● |
| Fonctions de cuisson | |  |  |  |  |  |  |   |   |
| Références | ALFA43XE ALFA43X | ALFA144GH1 ALFA144XE1 ALFA420H ALFA43GH ALFA43XEH | ALFA425H ALFA45GH | ALFA241VE ALFA625H | ALFA341VE ALFA1035H | ALFA310 | ALFA45MFPGN | ALFA43XMF | ALFA420MFH |



FOURS MULTIFONCTION - ALFA310

ETUVES AVEC HUMIDIFICATION



LEV43XV-2 capacité 8 plaques **1 290 €**
Compatible avec fours ALFA43 et ALFA45.
Température maxi 60°C, distance entre les
plaques 75mm, 230V 1N 50/60Hz - 2 kW,
(LxPxH) 600x600x950mm

SUPPORTS INOX POUR FOURS



TVL40 capacité 8 plaques **479 €**
Support avec glissières compatible
avec fours ALFA43 et ALFA45, (LxPxH)
600x600x900/950mm



2RIP40 **169 €**
Kit étagères inférieures et supérieures,
pour support TVL40

KIT ROULETTES



RUTVL **169 €**
Kit 4 roulettes (dont 2 avec freins et 2 sans
freins) compatible avec TVL

KIT ALIMENTATION EN EAU



4730 **107 €**
Kit alimentation en eau (5 litres) compatible
avec fours ALFA43GH, ALFA43XEH,
ALFA45GH et ALFA45MFPGN

KIT DE REDUCTION FLUX



3926 **39 €**
Kit de réduction flux d'air compatible avec
fours ALFA43 et ALFA45 (1 pièce)

PLAQUES ET GRILLES 435x320mm



3820 **30 €**
Kit plaques à pâtisseries en aluminium
(4 pièces)



3755 **120 €**
Kit plaques à pâtisseries en aluminium
perforées (4 pièces)



3780 **59 €**
Kit plaques à pâtisseries
(4 pièces)



3729 **59 €**
Kit grilles en fil chromées
(4 pièces)



3735 **50 €**
Kit grilles ondulées en fil chromées pour
baguettes (4 pièces)



ETUVES AVEC HUMIDIFICATION



LEV341XV capacité 12 plaques **1 799 €**
Compatible avec fours ALFA341. Température maxi 60°C, distance entre les plaques 70mm, 230V 1N 50/60Hz - 2 kW, (LxPxH) 920x940x600mm



LEV241XV capacité 8 plaques **1 799 €**
Compatible avec fours ALFA241. Température maxi 60°C, distance entre les plaques 70mm, 230V 1N 50/60Hz - 2 kW, (LxPxH) 920x800x950mm



LEV143XV-2 capacité 8 plaques **1 540 €**
Compatible avec fours ALFA144. Température maxi 60°C, distance entre les plaques 75mm, 230V 1N 50/60Hz - 2 kW, (LxPxH) 810x800x950mm

SUPPORTS INOX POUR FOURS



TVL340 capacité 8 plaques **499 €**
Support avec glissières compatible avec fours ALFA341, (LxPxH) 900x850x616mm, pour plaques 600x400mm ou GN1/1



TVL240 capacité 16 plaques **599 €**
Support avec glissières compatible avec fours ALFA241, (LxPxH) 900x850x900/950mm, pour plaques 600x400mm ou GN1/1



2RIP240 **189 €**
Kit étagères inférieures et supérieures, pour supports TVL340 et TVL240

TVL140D capacité 4 plaques **459 €**
Support avec glissières compatible avec fours superposés ALFA144, (LxPxH) 780x700x504mm, pour plaques 600x400mm ou GN1/1

TVL140 capacité 16 plaques **569 €**
Support avec glissières compatible avec fours ALFA144, (LxPxH) 780x700x900/950mm, pour plaques 600x400mm ou GN1/1

2RIP140 **179 €**
Kit étagères inférieures et supérieures, pour supports TVL140D et TVL140

TVL420D capacité 4 plaques **499 €**
Support avec glissières compatible avec fours superposés ALFA420H et ALFA425H, (LxPxH) 780x700x900/950mm, pour plaques 600x400mm ou GN1/1

TVL420 capacité 16 plaques **599 €**
Support avec glissières compatible avec fours ALFA420H, ALFA425H et ALFA420MFH, (LxPxH) 780x700x900/950mm, pour plaques 600x400mm ou GN1/1

2RIP420 **179 €**
Kit étagères inférieures et supérieures, pour supports TVL420D et TVL420

KIT DE REDUCTION FLUX



3921 **80 €**
Kit de réduction flux d'air compatible avec fours ALFA341 (3 pièces)



3922 **49 €**
Kit de réduction flux d'air compatible avec fours ALFA241 et ALFA144 (2 pièces)



3927 **55 €**
Kit de réduction flux d'air compatible avec fours ALFA420H et ALFA425H (2 pièces)

PLAQUES ET GRILLES 600x400mm



3743 **75 €**
Kit plaques à pâtisseries en aluminium
(4 pièces)



3751 **110 €**
Kit plaques à pâtisseries en aluminium
perforées (4 pièces)



3805 **80 €**
Kit grilles en fil chromées
(4 pièces)



3810 **100 €**
Kit grilles ondulées en fil chromées pour
baguettes (4 pièces)

KIT ROULETTES



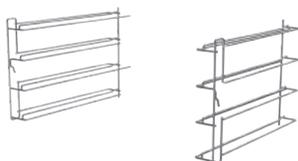
RUTVL **169 €**
Kit 4 roulettes (dont 2 avec freins et 2 sans
freins) compatible avec TVL

KIT ALIMENTATION EN EAU



4730 **99 €**
Kit alimentation en eau (5 litres) compatible
avec fours ALFA144GH1, ALFA420H,
ALFA425H et ALFA420MFH

KIT POUR BACS ET GRILLES GN1/1



RGN11-4 pour fours 4 niveaux **79 €**
RGN11-6 pour fours 6 niveaux **229 €**
RGN11-10 pour fours 10 niveaux **299 €**
Kit pour bacs et grilles GN1/1 pour fours
ALFA144

RGN11-420 pour fours 4 niveaux **79 €**
Kit pour bacs et grilles GN1/1 pour fours
ALFA420H et ALFA425H

CUISINIÈRE SEMI-PROFESSIONNELLE

PROFESSIONNALISME, FLEXIBILITÉ MAXIMALE DE
CUISSON ET SIMPLICITÉ D'UTILISATION

La nouvelle Cuisinière Smeg est non seulement une garantie de flexibilité maximale et d'uniformité de cuisson pour la petite restauration, grâce à son four multifonction, mais elle allie style, performances professionnelles et facilité d'utilisation.

PLAN DE CUISSON

Avec une surface entièrement en acier inox, il se compose de 6 brûleurs gaz en laiton à haut rendement, dont un avant gauche ultra-rapide de 4,5 kW qui permet une cuisson plus rapide, tout en économisant de l'énergie.



(Vue de dessus)

FIABILITÉ ET SÉCURITÉ DES MATÉRIAUX

Les manettes et la poignée sont conçues en matériau athermique pour une parfaite isolation de la chaleur, de même que la porte du four garantit une protection totale des hautes températures grâce à la ventilation forcée de refroidissement de la surface.

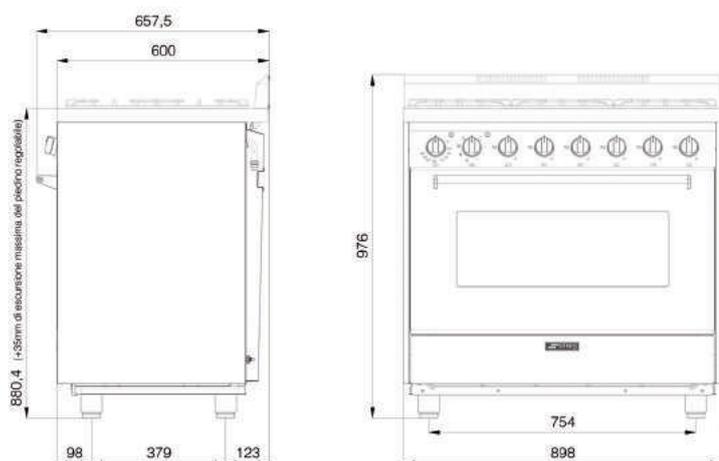
PERFORMANCE DE CUISSON MAXIMALE

Les fonctions ventilées telles que la chaleur pulsée permettent de cuire des aliments même différents sur plusieurs niveaux. La circulation de l'air chaud grâce à la double turbine assure une montée en température rapide ainsi qu'une répartition instantanée et homogène de la chaleur.

L'utilisation du Grill permet d'obtenir des plats grillés sur la surface en améliorant le brunissement et le croustillant.



CUISINIÈRE SEMI-PROFESSIONNELLE CA90E6 - Plan de cuisson Gaz et Four Multifonction



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox avec finition satinée
Dossier en acier inox
Bandeau de commande avec traitement anti-traces
Pieds réglables en acier inox

PLAN DE CUISSON

6 brûleurs à gaz en laiton à haut rendement
Grilles émaillées fonte
Surface en acier inox AISI 304
Sécurité thermocouples rapides
Allumage électronique intégré aux manettes
Manettes en matériau athermique

FOUR

Four électrique multifonction chaleur tournante
8 fonctions de cuisson
Chambre de cuisson émaillée
2 turbines
Poignée de porte en matériau athermique
Porte froide triple vitre, démontable
Ventilation forcée de refroidissement
Éclairage interne 2 halogènes

Fonctions de cuisson :



CA90E6

| | |
|--|--|
| Dimensions externes (LxPxH) | 900x600x900mm |
| Nombre de brûleurs / Type d'alimentation | 6 brûleurs / Gaz |
| Puissance des brûleurs | Arrière : 1,4 kW, 2,5 kW, 3,5 kW Avant : 4,5 kW, 1,4 kW, 2,5 kW |
| Capacité et dimensions des plaques | 4 plaques GN1/1 ou 600x400mm |
| Distance entre les plaques | 70mm |
| Bandeau de commande | Electromécanique |
| Réglage du thermostat | 50 - 260°C |
| Alimentation électrique / Puissance absorbée | 400V 3N 50-60Hz / 4,1 kW 230V 1N 50-60Hz / 4,1 kW |
| | 1 999 € |



RÉFRIGÉRATION PROFESSIONNELLE

CAVES À VIN

117

MINIBARS

120



RÉFRIGÉRATION PROFESSIONNELLE

MAÎTRISE ET CONTRÔLE DU FROID

La gamme de réfrigération de SMEG propose une panoplie complète de différents produits comme des minibars, des machines à glaçons ou bien des caves à vin.

Une offre professionnelle qui satisfera les besoins de tous les professionnels des secteurs de l'hôtellerie ou bien de la restauration.



CAVE À VIN

Les caves à vin SMEG recréent artificiellement les conditions d'une cave naturelle, pour conserver les vins et les déguster à leur température idéale.

Avec une finition en verre et inox, elles permettent de réserver un espace dédié au vin quelque soit l'aménagement intérieur.

La cave à vin est dotée d'une maîtrise parfaite de tous les paramètres qui assurent une conservation optimale du vin : **contrôle de la température** dans la zone de conservation avec deux plages de températures réglables pour garder chaque vin à la juste température ; **contrôle de la lumière** grâce à la protection contre les UV dans la vitre de la porte et au système d'éclairage à LED pour un éclairage interne uniforme et une chaleur minimale.

MINIBARS

Les minibars utilisent un système de refroidissement par absorption à la place des compresseurs habituels que l'on retrouve dans d'autres modèles de réfrigération.

Le grand avantage de ce système est qu'il est complètement silencieux.

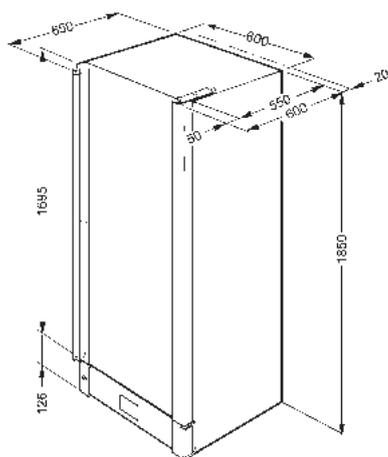
La gamme se compose de minibars, en versions pose libre ou intégrables, traditionnellement utilisés dans les chambres d'hôtels. Le FAB5 demeure le plus petit modèle de la gamme Rétro Smeg Années 50, mais il s'impose avec son caractère et sa personnalité.



CAVE A VIN TEMPEREE

Pose libre ou intégrable

Gamme SCV115



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Contrôle électronique

Afficheur digital 2 plages de températures :

- zone supérieure de + 8 à +22°C
- zone inférieure de + 5 à +22°C

Verrouillage réglage température

Vitre teintée avec protection contre les UV

Volume net total : 368 litres

Eclairage interne à LED

Capacité : jusqu'à 197 bouteilles (format Bordeaux standard 0,75 l)

Stockage par 6 étagères en bois dont 1 fixe, 5 extractibles et 1 zone intégrée en bas

Filtrage de l'air par filtre à charbon actif

Air brassé pour refroidissement

Alarme sonore température en baisse de 2°C

Verrouillage de la porte intégré dans la plinthe

Dégivrage automatique total

Compresseur anti-vibrations

| | SCV115A | SCV115AS |
|---|--|--|
| Capacité maximale | 197 bouteilles (format standard à 0,75 litres) | 197 bouteilles (format standard à 0,75 litres) |
| Nombre d'étagères | 6 étagères en chêne | 6 étagères en chêne |
| Nombre de plages de température | 2 | 2 |
| Plage de température | 5 ÷ 22°C | 5 ÷ 22°C |
| Alimentation / Puissance totale installée | 230 1N 50 Hz / 70 W | 230 1N 50 Hz / 70 W |
| Charnières | charnières à droite | charnières à gauche |
| Classe climatique | N - ST | N - ST |
| Classe énergétique | A | A |
| Dimensions (LxPxH) | 600x650x1850mm | 600x650x1850mm |
| | 1 967 €* | 1 967 €* |

* Les prix indiqués sont les prix correspondants à la gamme domestique de SMEG

CAVES A VIN

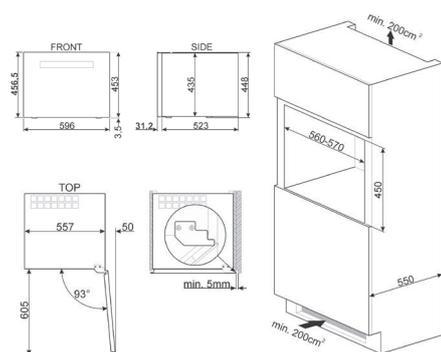
Pose libre et intégrable
Gamme CVI318 / CVF318



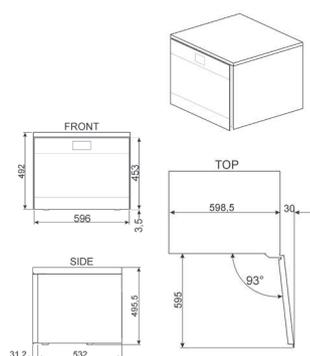
CVI318X + CTPS313X



CVF318X



CVI318X - CVI318XS



CVF318X - CVF318XS

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Contrôle électronique de la température
Afficheur externe avec commandes tactiles
Ouverture latérale push pull
Température réglable de 5 à 20°C
Volume net : 46 litres
Vitre teintée avec protection UV
Eclairage LED temporisé
Air brassé
Capacité : jusqu'à 18 bouteilles (format Bordeaux standard 0,75 l)
Stockage sur 3 niveaux dont 2 étagères en bois extractibles montées sur rails télescopiques
Filtrage de l'air par filtre à charbon actif
Dégivrage automatique
Compresseur anti-vibrations

CTPS313X - 750 €

TIROIR SOMMELIER PUSH PUSH INOX ANTI-TRACE

Pompe à vide air pour vin + 2 bouchons
Bouchon à Champagne
Bouchon verseur
Bouchon anti-goutte
Bouchon en acier inox massif pour vins pétillants
Pince à Champagne
Tire-bouchon sommelier GHEMME
Bouchon pour vins rouges
Thermomètre pour vin avec étui
Entonnoir pour vin avec manche en bois

| | CVI318X | CVF318X |
|---------------------------------|--|--|
| Encastrement | Intégrable | Pose libre |
| Capacité maximale | 18 bouteilles (format standard à 0,75 litres) | 18 bouteilles (format standard à 0,75 litres) |
| Nombre d'étagères | 2 étagères en bois | 2 étagères en bois |
| Nombre de plages de température | 1 | 1 |
| Plage de température | 5 à 20°C | 5 à 20°C |
| Charnières | charnières à droite | charnières à droite |
| Classe climatique | SN - ST | SN - ST |
| Classe énergétique | A+ | A+ |
| Dimensions (LxPxH) | 596x557x453mm | 596x596x453mm |
| Existe en charnières à gauche | CVI318XS | CVF318XS |
| | 1 500 €* | 1 915 €* |

* Les prix indiqués sont les prix correspondants à la gamme domestique de SMEG

CAVES A VIN

Pose libre et intégrable

Gamme CVI338 / CVF338



CVI338X1



CVF338X

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Contrôle électronique de la température

Afficheur externe avec commandes tactiles

2 zones indépendantes

Température réglable de 5 à 20°C

Volume net : 103 litres

Vitre teintée avec protection UV

Eclairage LED temporisé

Air brassé

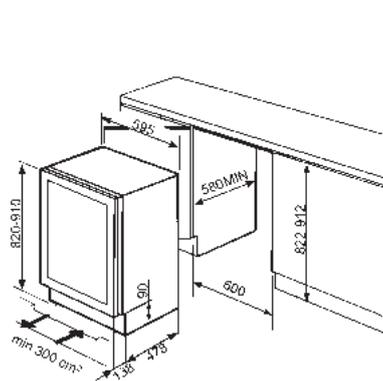
Capacité : jusqu'à 38 bouteilles (format Bordeaux standard 0,75 l)

Stockage sur 5 niveaux dont 3 étagères en bois extractibles montées sur rails télescopiques

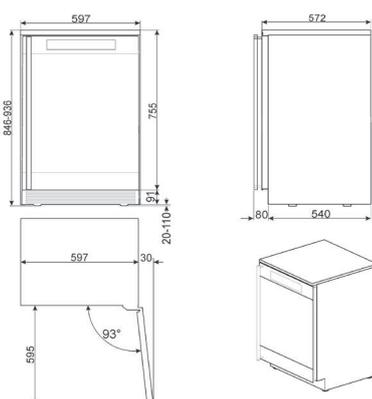
Filtrage de l'air par filtre à charbon actif

Dégivrage automatique

Compresseur anti-vibrations



CVI338X1 - CVI338XS1



CVF338X - CVF338XS

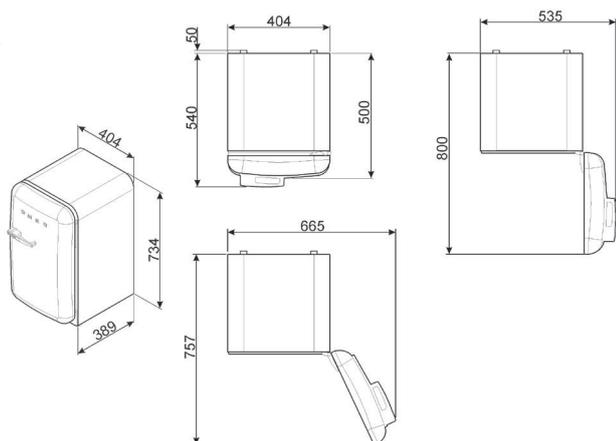
| | CVI338X1 | CVF338X |
|---------------------------------|--|--|
| Encastrement | Intégrable | Pose libre |
| Capacité maximale | 38 bouteilles (format standard à 0,75 litres) | 38 bouteilles (format standard à 0,75 litres) |
| Nombre d'étagères | 3 étagères en bois | 3 étagères en bois |
| Nombre de plages de température | 2 | 2 |
| Plage de température | 5 à 20°C | 5 à 20°C |
| Charnières | charnières à droite | Charnières à droite |
| Classe climatique | SN - ST | SN - ST |
| Classe énergétique | A | A |
| Dimensions (LxPxH) | 595x580x820mm | 597x597x846mm |
| Existe en charnières à gauche | CVI338XS1 | CVF338XS |
| | 2 084 €* | 2 500 €* |

* Les prix indiqués sont les prix correspondants à la gamme domestique de SMEG

MINIBARS * A ABSORPTION

Pose libre

Gamme FAB5 - Esthétique "Années 50"



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Système à absorption très silencieux

Eclairage interne à LED

Thermostat réglable

Dégivrage automatique

2 clayettes en verre réglables en hauteur

Contre porte avec :

1 balconnet porte-bouteilles

1 balconnet

Niveau sonore : 0 dB(A)



NOIR

FAB5RBL Charni. droite
FAB5LBL Charni. gauche



CRÈME

FAB5RPB Charni. droite
FAB5LPB Charni. gauche



CRÈME

FAB5RCR Charni. droite
FAB5LCR Charni. gauche



CRÈME

FAB5RPG Charni. droite
FAB5LPG Charni. gauche



ORANGE

FAB5ROR Charni. droite
FAB5LOR Charni. gauche



CRÈME

FAB5RSV Charni. droite
FAB5LSV Charni. gauche



ROUGE

FAB5RRD Charni. droite
FAB5LRD Charni. gauche



CRÈME

FAB5RPK Charni. droite
FAB5LPK Charni. gauche



UNION JACK

FAB5RUJ2 Charni. droite
FAB5LUJ2 Charni. gauche



CRÈME

FAB5RWH Charni. droite
FAB5LWH Charni. gauche



DORÉ

FAB5RGO Charnières à droite

| | FAB5 | FAB5RUJ2/LUJ2 | FAB5RGO |
|--|---------------------|---------------------|---------------------|
| Capacité brute (litres) | 33 | 33 | 33 |
| Capacité nette (litres) | 31 | 31 | 31 |
| Dimensions (LxPxH) | 404x540x714mm | 404x540x714mm | 404x540x714mm |
| Alimentation électrique / Puissance absorbée | 230V 1N 50Hz / 70 W | 230V 1N 50Hz / 70 W | 230V 1N 50Hz / 70 W |
| Consommation d'énergie (kWh/an) | 275 | 275 | 275 |
| Classe climatique | N | N | N |
| Classe énergétique | D | D | D |
| Poids brut / net (Kg) | 29,5 / 21 | 29,5 / 21 | 29,5 / 21 |
| | 784 €* | 882 €* | 1 372 €* |

*Réfrigérateur avec température modérée non adapté pour la conservation d'aliments frais

* Les prix indiqués sont les prix correspondants à la gamme domestique de SMEG

MINIBARS * A ABSORPTION

Pose libre ou intégrable

Gamme ABM



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Système à absorption très silencieux

Porte réversible

Thermostat réglable

Dégivrage automatique

Eclairage interne à LED

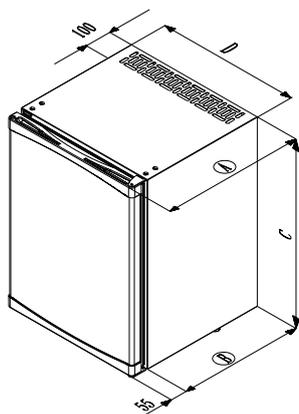
Clayette en verre réglable

Contre porte avec :

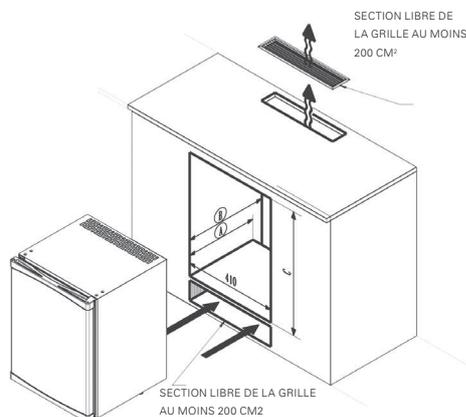
1 balconnet porte-bouteilles

1 balconnet

Niveau sonore : 0 dB(A)



| | A | B | C | D |
|---------|-----|-----|-----|-----|
| ABM32-2 | 420 | 365 | 490 | 400 |
| ABM42-2 | 440 | 385 | 560 | 400 |



| | A | B | C |
|---------|-----|-----|-----|
| ABM32-2 | 365 | 440 | 500 |
| ABM42-2 | 405 | 460 | 570 |

| | ABM32-2 | ABM42-2 |
|--|---------------------|---------------------|
| Capacité brute (litres) | 26 | 33 |
| Capacité nette (litres) | 24 | 31 |
| Clayettes réglables | 1 | 2 |
| Balconnets réglables dans la contre-porte | 2 | 2 |
| Dimensions externes (LxPxH) | 400x420x490mm | 400x440x560mm |
| Alimentation électrique / Puissance absorbée | 230V 1N 50Hz / 70 W | 230V 1N 50Hz / 70 W |
| Consommation d'énergie (kWh/an) | 273 | 274 |
| Classe climatique | N | N |
| Classe énergétique | D | D |
| Poids brut / net (Kg) | 16 / 14,5 | 17,5 / 16 |
| | 299 €* | 325 €* |

*Réfrigérateur avec température modérée non adapté pour la conservation d'aliments frais

* Les prix indiqués sont les prix correspondants à la gamme domestique de SMEG

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.



Résistance sole (cuisson finale) : 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 ou salées et les pizzas.



Résistance grill fort/grill 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.



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.



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.



Turbine + Résistance circulaire + voûte + sole (cuisson turbo ventilée) : Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour les aliments demandant une cuisson forte.



Turbine + Résistance grill ventilé : 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 grosse épaisseur. En revanche, l'action turbine et chaleur du grill moyen engendrent la cuisson des mets délicats.



Décongélation : La décongélation rapide est favorisée par la mise en marche d'une turbine qui assure une répartition uniforme d'air à température ambiante à l'intérieur du four. Idéale pour tout type d'aliment.



La fonction **pizza** nécessite que la pierre à pizza soit placée en contact direct avec l'élément inférieur chauffant. Ceci permet de faire cuire la pizza en seulement 4 à 6 min selon la garniture. Cette fonction est idéale pour faire cuire des tartes, le poisson et les légumes.



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.



UNI EN ISO 9001



UNI EN ISO 14001



OHSAS 18001

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 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 | |
|---------------------------|--------|
| HTY503D | 3,00 € |
| HTY505DS | 3,00 € |
| HTY505DH | 3,00 € |
| HTY505DSH | 3,00 € |
| HTY510DW | 3,00 € |
| HTY511DW | 3,00 € |
| HTY511DH | 3,00 € |
| HTY511DSH | 3,00 € |
| HTY520D | 3,00 € |
| HTY520DS | 3,00 € |
| HTY520DH | 3,00 € |
| HTY520DSH | 3,00 € |
| HTY620D | 6,00 € |
| HTY620DS | 6,00 € |
| HTY620DH | 6,00 € |
| HTY530DE | 3,00 € |
| HTY530DES | 3,00 € |
| HTY630DE | 6,00 € |
| HTY630DES | 6,00 € |
| HTY630DEH | 6,00 € |
| CHARGEMENT FRONTAL | |
| UD503D | 3,00 € |
| UD503DS | 3,00 € |
| UD510D | 3,00 € |
| UD510DS | 3,00 € |
| UD511D | 3,00 € |
| UD511DS | 3,00 € |
| FD510D | 3,00 € |
| UD520D | 3,00 € |
| UD520DS | 3,00 € |
| FD520D | 3,00 € |
| FD520DS | 3,00 € |
| UD522D | 3,00 € |
| UD522DS | 3,00 € |
| UD526D | 3,00 € |
| UD526DS | 3,00 € |
| UD530DE | 3,00 € |
| UD530DES | 3,00 € |

| LAVE-VERRES | |
|--|--------|
| UG401DM | 3,00 € |
| UG401DMS | 3,00 € |
| UG410DM | 3,00 € |
| UG410DMS | 3,00 € |
| UG411D | 3,00 € |
| UG411DS | 3,00 € |
| UG415D | 3,00 € |
| UG415DS | 3,00 € |
| UG511DL | 3,00 € |
| UG511DSL | 3,00 € |
| UG420D | 3,00 € |
| UG420DS | 3,00 € |
| UG425D | 3,00 € |
| UG425DS | 3,00 € |
| UG520DL | 3,00 € |
| UG520DSL | 3,00 € |
| UG430DE | 3,00 € |
| UG430DES | 3,00 € |
| TRAITEMENT DE L'EAU | |
| WO-04 | 3,00 € |
| WO-03 | 3,00 € |
| WO-10 | 3,00 € |
| LAVE-BATTERIE | |
| UW5757D | 6,00 € |
| UW6070D | 6,00 € |
| UW60132D | 6,00 € |
| LAVE-VAISSELLE À RENOUVELLEMENT D'EAU | |
| SWT262M | 3,00 € |
| SWT262T | 3,00 € |
| SWT262TD | 3,00 € |
| SWT260 | 3,00 € |
| SWT260X | 3,00 € |
| SWT260D | 3,00 € |
| SWT260XD | 3,00 € |

**LAVE-VAISSELLE
SEMI-PROFESSIONNELS**

| | |
|---------|--------|
| STP364S | 5,00 € |
| STP364T | 5,00 € |
| LP364XS | 5,00 € |
| LP364XT | 5,00 € |

**CUISSON
PROFESSIONNELLE**

FOURS A AIR PULSE

| | |
|------------|--------|
| ALFA341VE | 6,00 € |
| ALFA1035H | 6,00 € |
| ALFA241VE | 3,00 € |
| ALFA625H | 3,00 € |
| ALFA144GH1 | 3,00 € |
| ALFA144XE1 | 3,00 € |
| ALFA420H | 3,00 € |
| ALFA425H | 3,00 € |
| ALFA43GH | 3,00 € |
| ALFA45GH | 3,00 € |
| ALFA43XE | 3,00 € |
| ALFA43XEH | 3,00 € |
| ALFA43X | 3,00 € |

FOURS MULTIFONCTION

| | |
|-------------|--------|
| ALFA420MFH | 3,00 € |
| ALFA43XMF | 3,00 € |
| ALFA310 | 3,00 € |
| ALFA45MFPGN | 3,00 € |

ETUVES

| | |
|------------|--------|
| LEV341XV | 3,00 € |
| LEV241XV | 3,00 € |
| LEV143XV-2 | 3,00 € |
| LEV43XV-2 | 3,00 € |

CUISINIÈRE

| | |
|--------|--------|
| CA90E6 | 3,00 € |
|--------|--------|

**REFRIGERATION
PROFESSIONNELLE**

CAVES A VIN

| | |
|-----------|---------|
| SCV115A | 16,67 € |
| SCV115AS | 16,67 € |
| CVI318X | 6,67 € |
| CVI318XS | 6,67 € |
| CVI338X1 | 13,33 € |
| CVI338XS1 | 13,33 € |
| CVF318X | 6,67 € |
| CVF318XS | 6,67 € |
| CVF338X | 13,33 € |
| CVF338XS | 13,33 € |

MINIBARS A ABSORPTION

| | |
|----------|--------|
| FAB5RBL | 6,67 € |
| FAB5LBL | 6,67 € |
| FAB5RCR | 6,67 € |
| FAB5LCR | 6,67 € |
| FAB5ROR | 6,67 € |
| FAB5LOR | 6,67 € |
| FAB5RRD | 6,67 € |
| FAB5LRD | 6,67 € |
| FAB5RUJ2 | 6,67 € |
| FAB5LUJ2 | 6,67 € |
| FAB5RGO | 6,67 € |
| FAB5RPB | 6,67 € |
| FAB5LPB | 6,67 € |
| FAB5RPG | 6,67 € |
| FABLPG | 6,67 € |
| FAB5RSV | 6,67 € |
| FAB5LSV | 6,67 € |
| FAB5RPK | 6,67 € |
| FAB5LPK | 6,67 € |
| FAB5WH | 6,67 € |
| FAB5LWH | 6,67 € |
| ABM32-2 | 6,67 € |
| ABM42-2 | 6,67 € |

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 : foodservice@smeg.fr
www.smegfoodservice.com/fr

Directeur Commercial Division Professionnelle
M. Thomas BERNARD
Tel. 06 83 19 76 58
e-mail : tbernard@smeg.fr



NORD - OUEST

Secteur Professionnel
M. Laurent DOKZSEWSKA
Tel. 06 47 97 04 77
e-mail : ldokzsewska@smeg.fr



SUD Secteur Professionnel

M. Dany MARIE
Tel. 06 65 56 99 67
e-mail : dmarie@smeg.fr



IDF - EST - CENTRE

Secteur Professionnel
M. Yoann GUET
Tel. 06 07 96 60 87
e-mail : yguet@smeg.fr



ADMINISTRATION DES VENTES

Mme Stéphanie EUTROPE
Tel. 02 35 12 14 23
Fax 02 35 60 76 91
e-mail : seutrope@smeg.fr

INTERVENTION SAV AGRÉÉ

Standard SAV
Tel. 04 72 21 51 61

M. Ottman EL OUARTITI
Tel. 06 43 75 99 95
e-mail : oelouartiti@smeg.fr

RETROUVEZ TOUTE L'OFFRE SUR

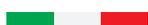


www.smegfoodservice.com/fr



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.smegfoodservice.com - foodservice@smeg.fr

Intervention Sav Agréé : Tel. 04 72 21 51 61