



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

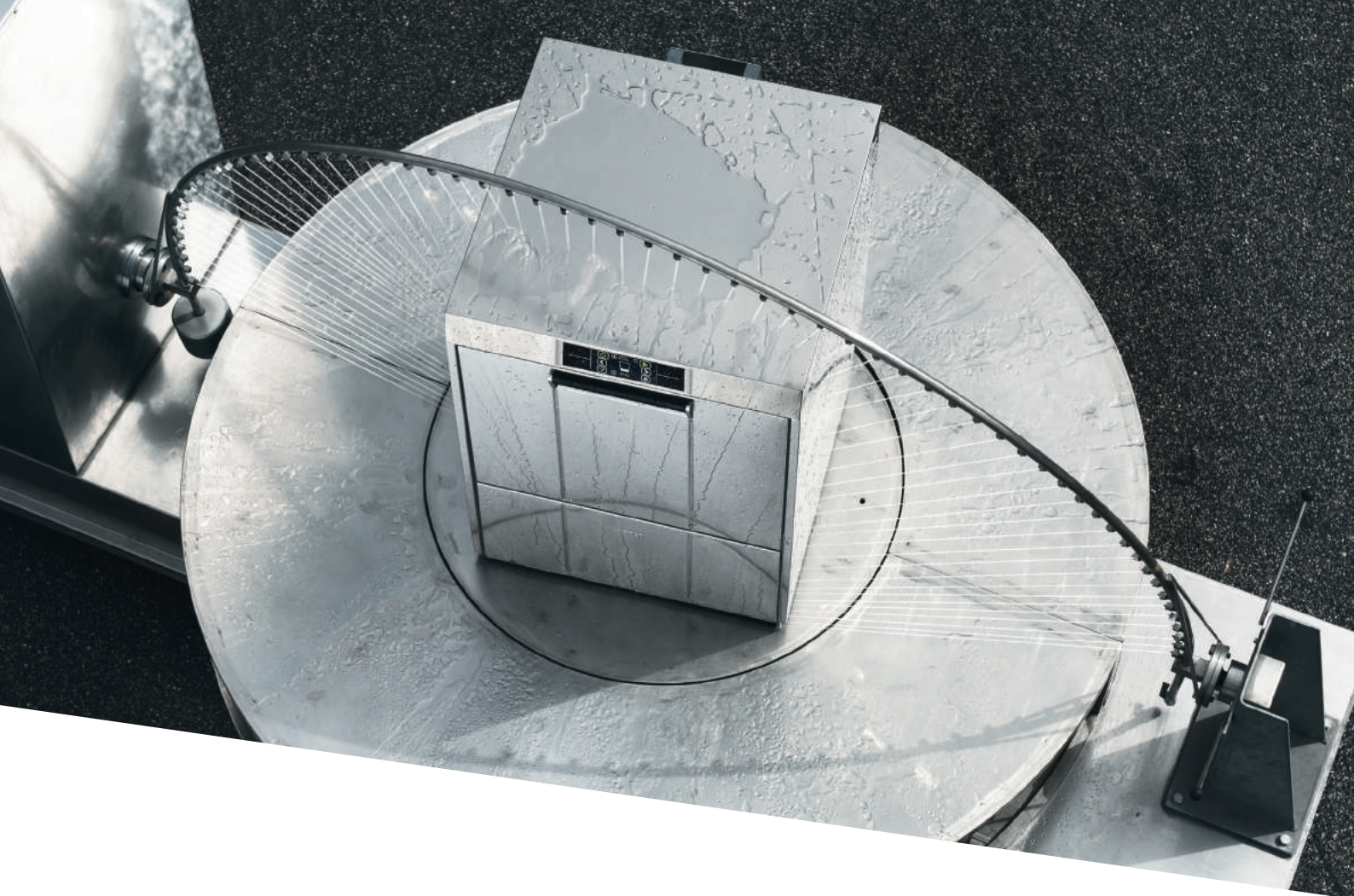


MADE IN ITALY

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 Topline, qui a remporté le prix SMART LABEL au salon HOST de Milan en collaboration avec POLI Design. Ce trophée récompense l'innovation produit pour le secteur de l'hôtellerie.



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

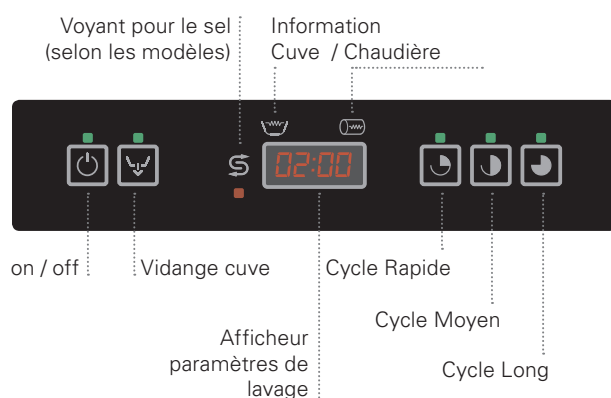
HAUTE PERFORMANCE, EFFICACITÉ MAXIMALE,
HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

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



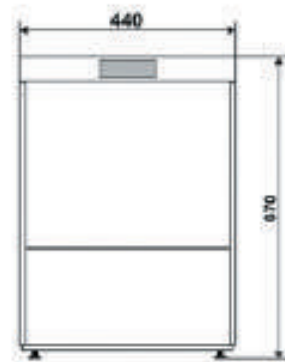
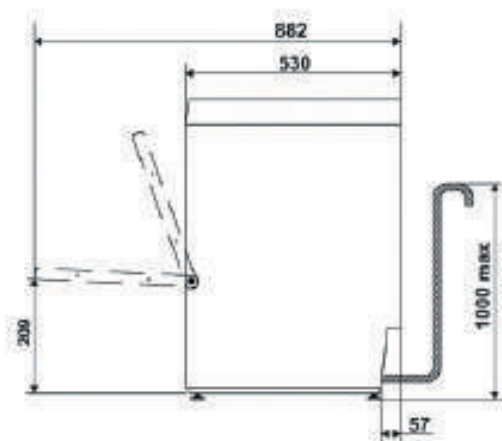
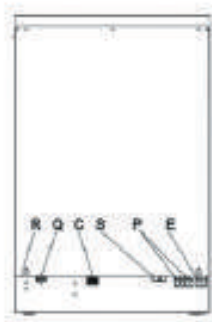
PB40G01

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 €

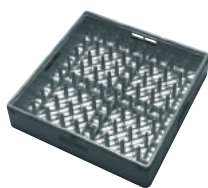
Il est conseillé d'installer le kit pompe d'augmentation de la pression, en cas de pression du réseau < 2,5 bars

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G01

Panier universel avec fond plat, dim. 500x500mm



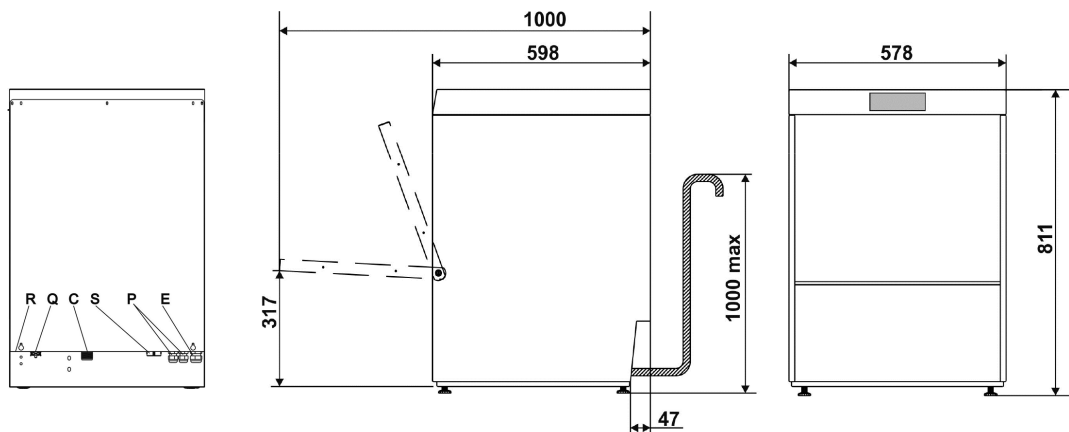
PB50D01

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 €

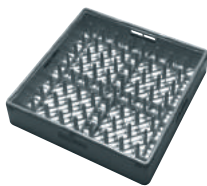
Il est conseillé d'installer le kit pompe d'augmentation de la pression, en cas de pression du réseau < 2,5 bars

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G01

Panier universel avec fond plat, dim. 500x500mm



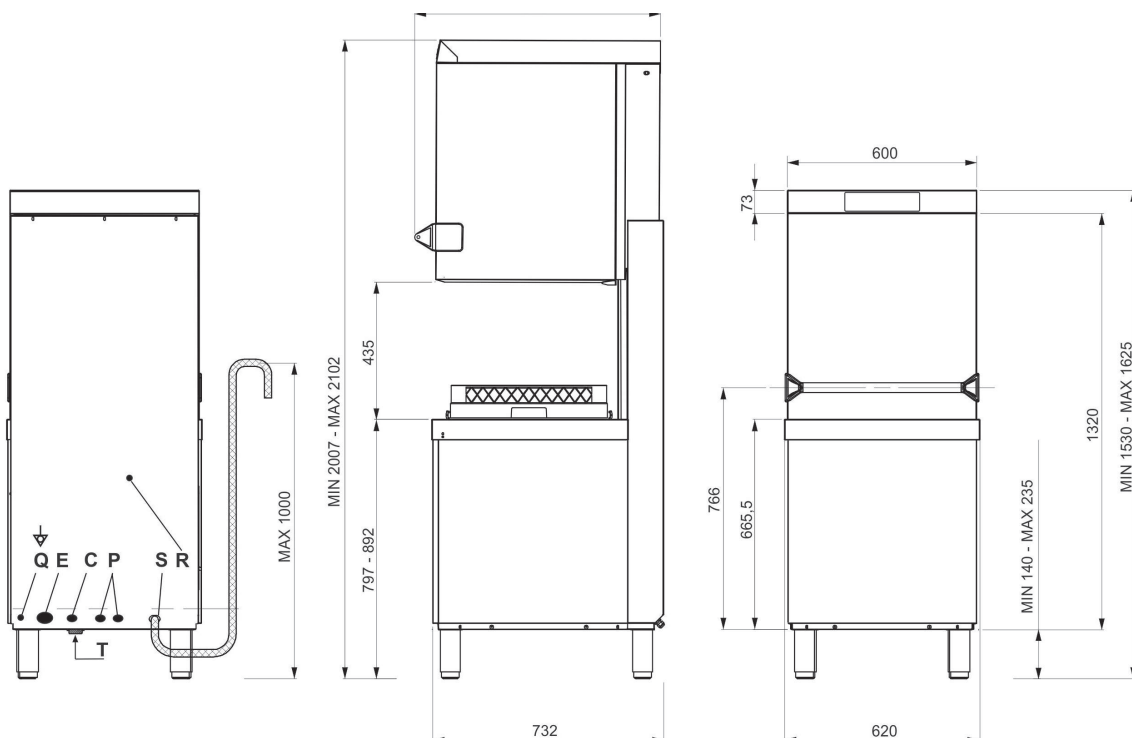
PB50D01

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.

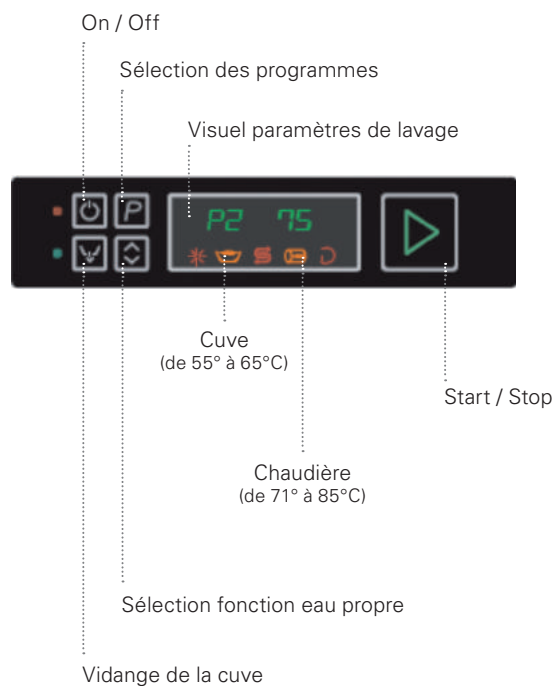
La grande flexibilité de ces appareils en font la réponse optimale à toute exigence d'emploi.

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



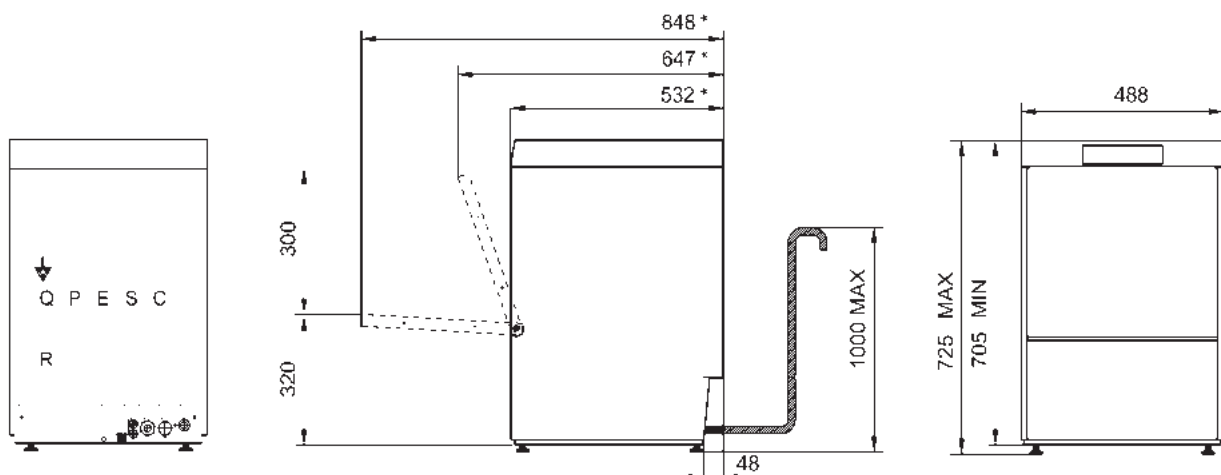
PHOOS01

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

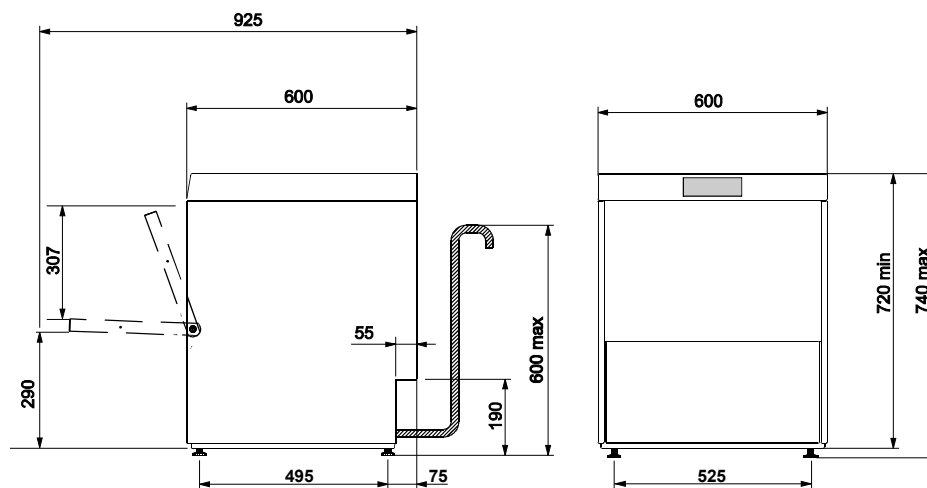
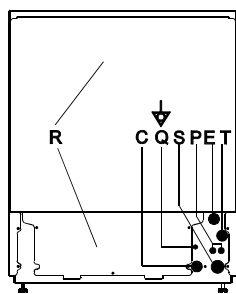
	UG511DL	UG511DSL
Dimensions panier	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	Electronique	Electronique
Panier / heure	40 / 30 / 20	40 / 30 / 20
Hauteur utile de chargement	307mm	307mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,5 lt	2,5 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	Intégré
Cuve : capacité / résistance	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

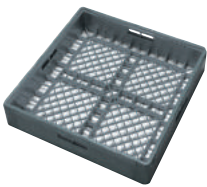
Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

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



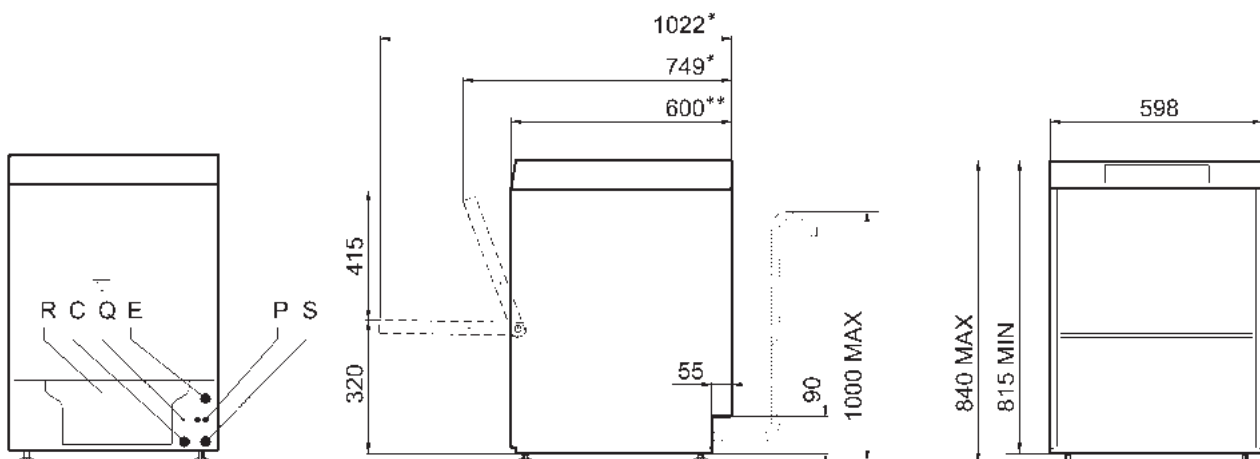
PB50D01

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

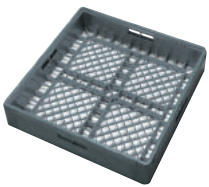


FD510D

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**

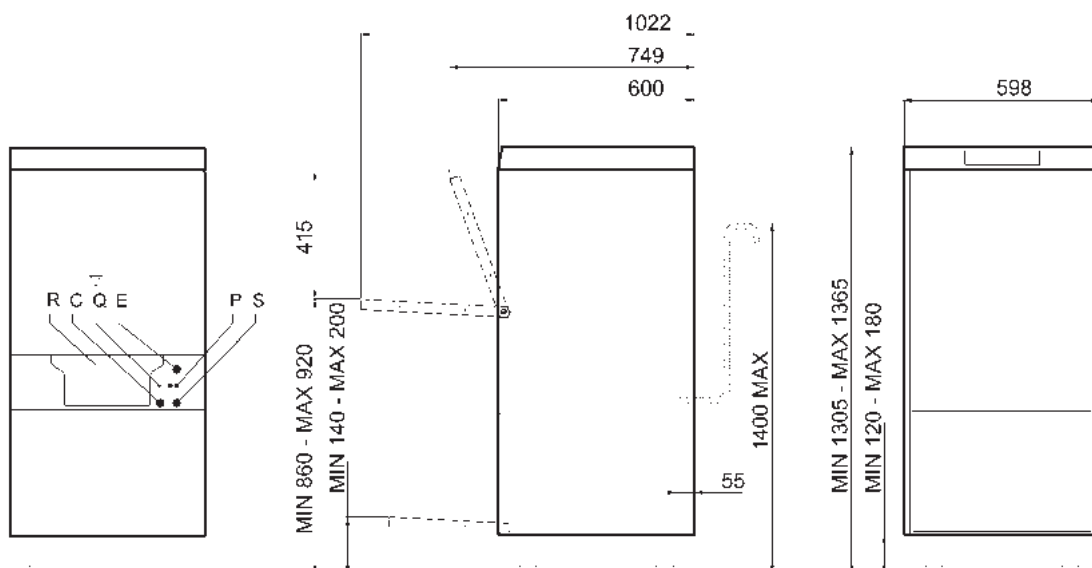
Panier universel avec fond plat, dim. 500x500mm

**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	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 / 9,7 kW	400V 3N 50Hz / 9,7 kW
Dimensions (LxPxH)	600x732x1530/2007mm	600x732x1530/2007mm	600x745x1530/2007mm	600x745x1530/2007mm
	5 499 €	5 649 €	7 599 €	7 849 €

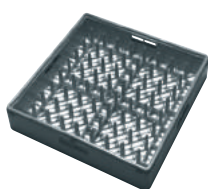
Il est conseillé d'installer le kit pompe d'augmentation de la pression, en cas de pression du réseau < 2,5 bars

ACCESSOIRES INCLUS



PB50G01

Panier universel avec fond plat, dim. 500x500mm



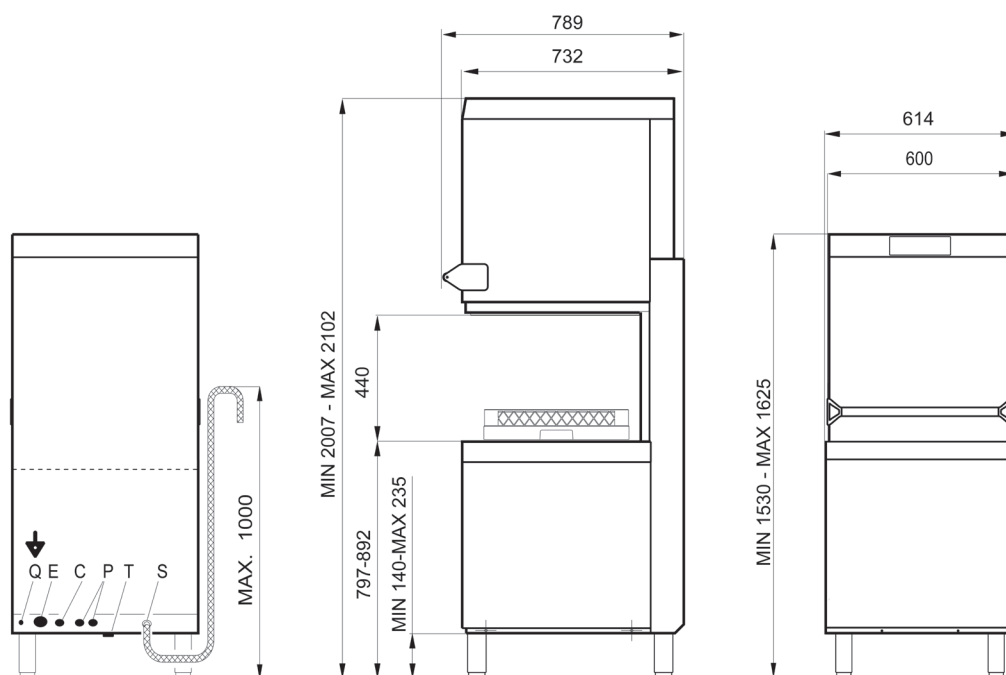
PB50D01

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

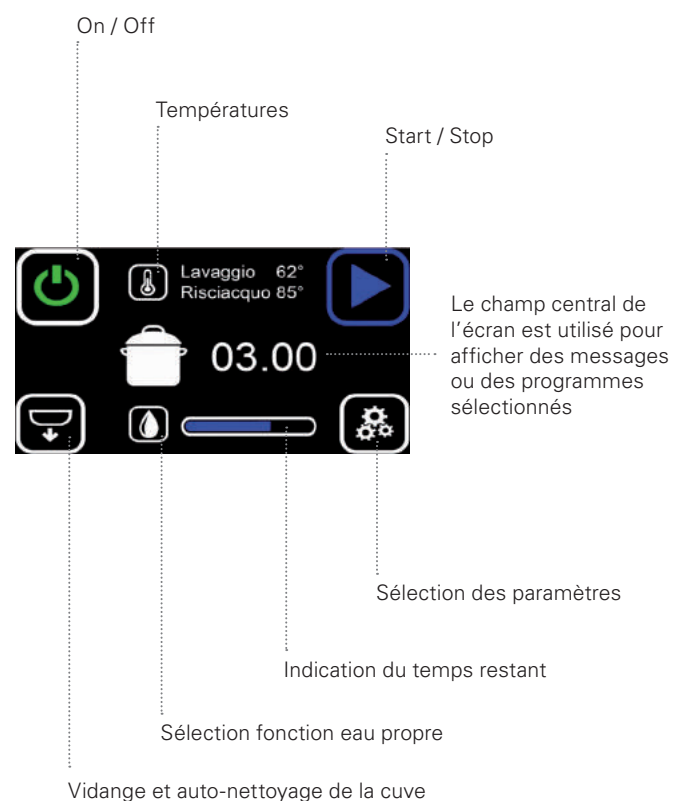
Tous les modèles disposent d'une interface intuitive avec des **touches tactiles** et d'un écran couleur pour afficher les différents programmes de lavage, les températures et les diagnostics.

AFFICHAGE DYNAMIQUE

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

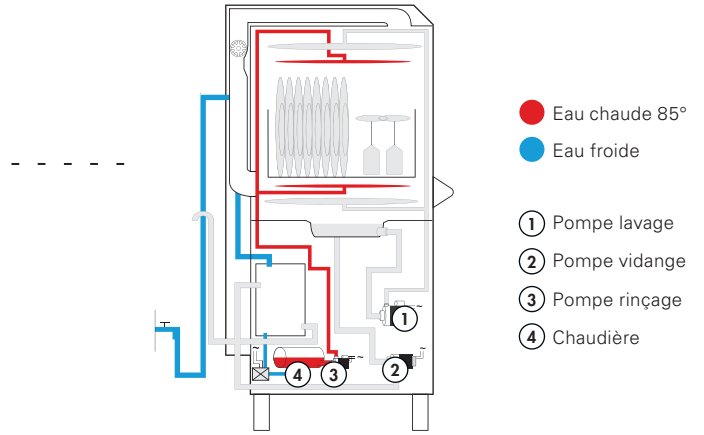
PROGRAMME "ECO"

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



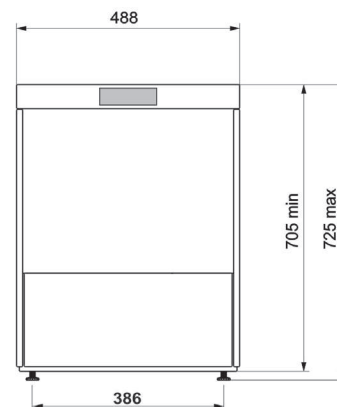
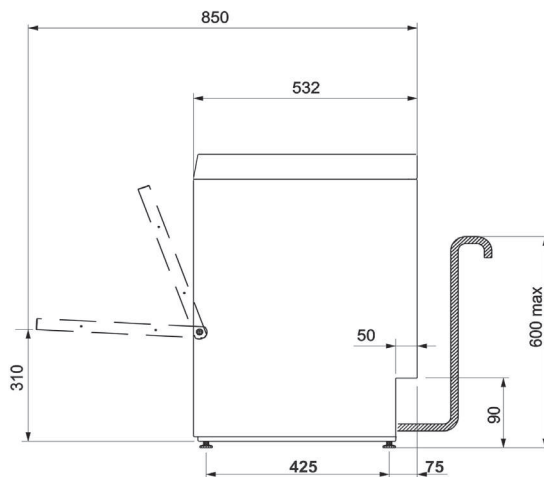
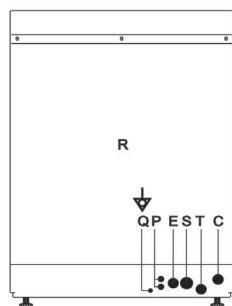
PB40G01

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



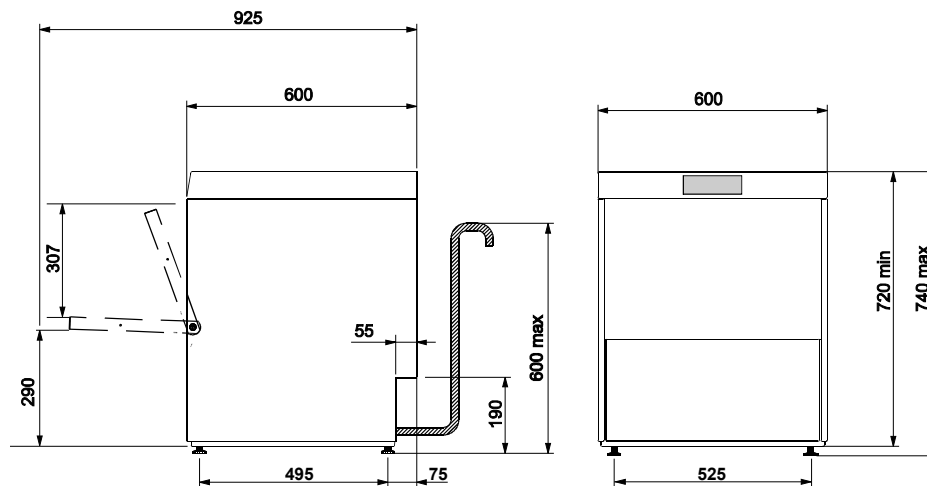
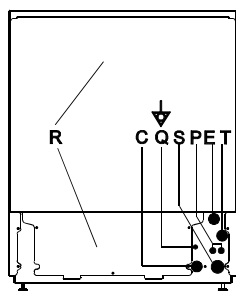
	UG520DL	UG520DSL
Dimensions panier	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	Electronique	Electronique
Panier / heure	60 max	60 max
Hauteur utile de chargement	307mm	307mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,5 lt	2,5 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	Intégré
Cuve : capacité / résistance	11 lt. / 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

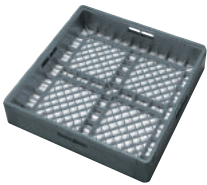
Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

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



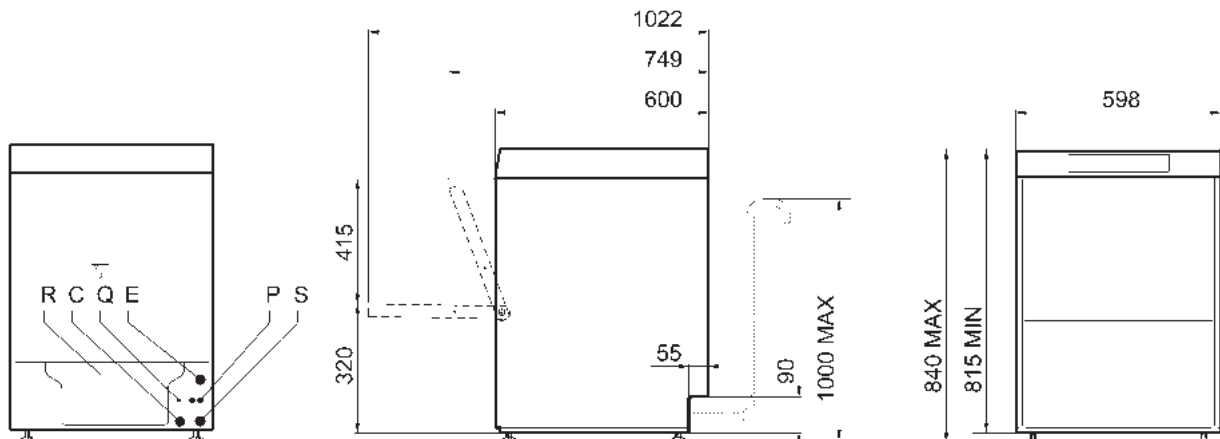
PB50D01

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

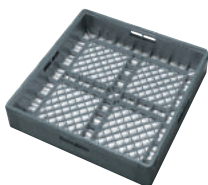
Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

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



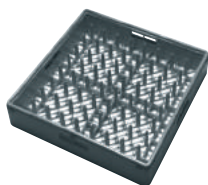
	FD520D	FD520DS
Dimensions panier	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	Electronique	Electronique
Panier / heure	60 max	60 max
Hauteur utile de chargement	415mm	415mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,5 lt	2,5 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	Intégré
Cuve : capacité / résistance	11 lt. / 1,1 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



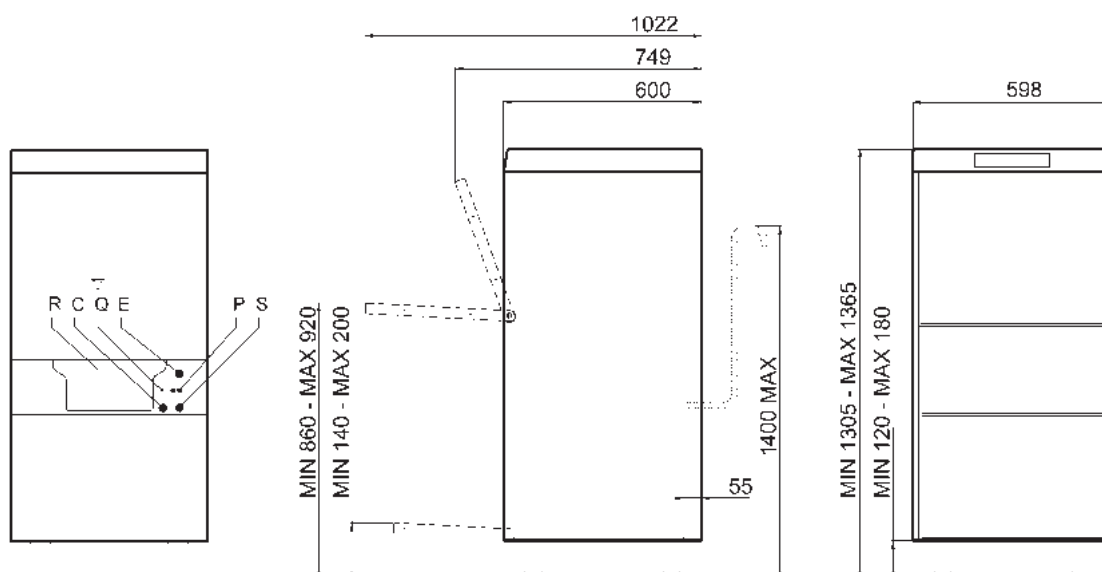
PB50D01

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



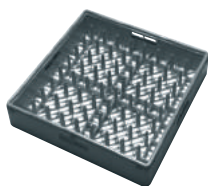
	UD522D	UD522DS
Dimensions panier	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	Electronique	Electronique
Panier / heure	60 + 60 max	60 + 60 max
Hauteur utile de chargement	415mm	415mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,5 lt	2,5 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	Intégré
Cuve : capacité / résistance	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



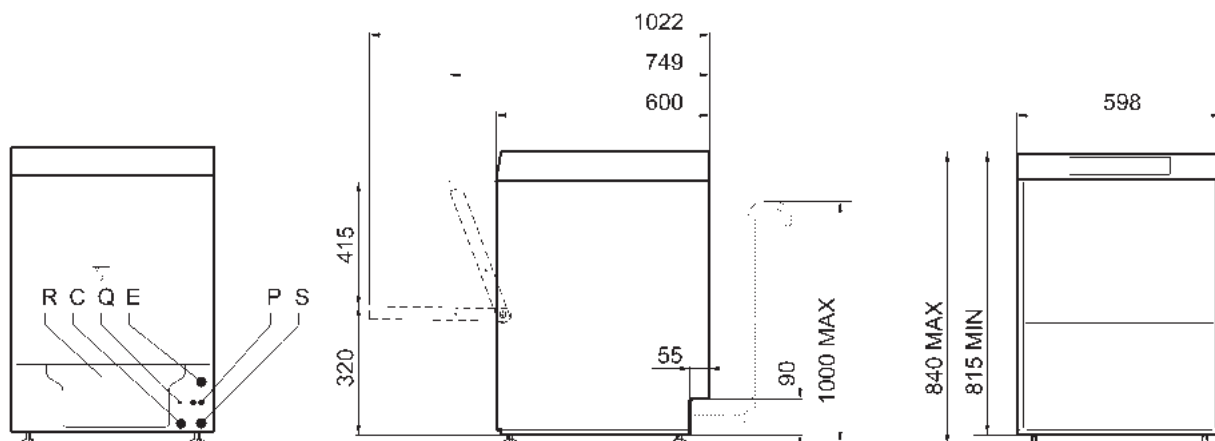
PB50D01

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

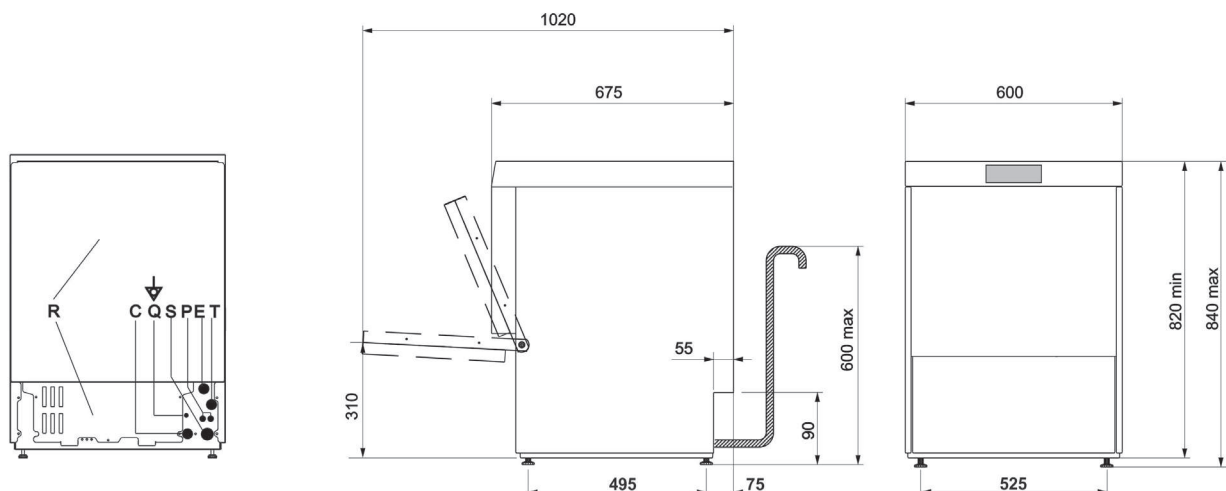


PB50G01

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

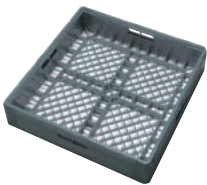
Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

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



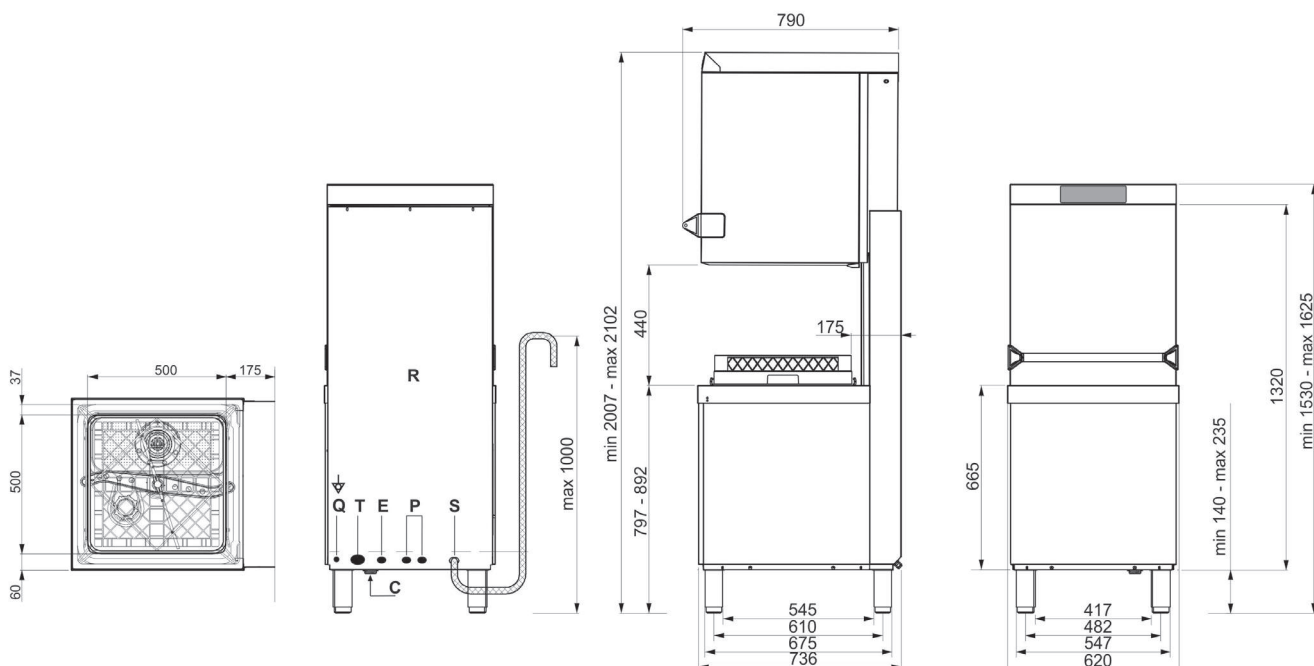
PB50D01

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

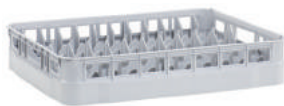
	HTY620D	HTY620DS	HTY620DH
Dimensions panier	600x500mm	600x500mm	600x500mm
Bandeau de commandes	Electronique	Electronique	Electronique
Panier / heure	72 max	72 max	72 max
Hauteur utile de chargement	420mm	420mm	420mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,9 lt	2,9 lt	2,9 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	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



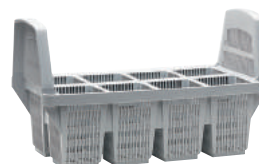
PB60G01

Panier universel avec fond plat, dim. 600x500mm



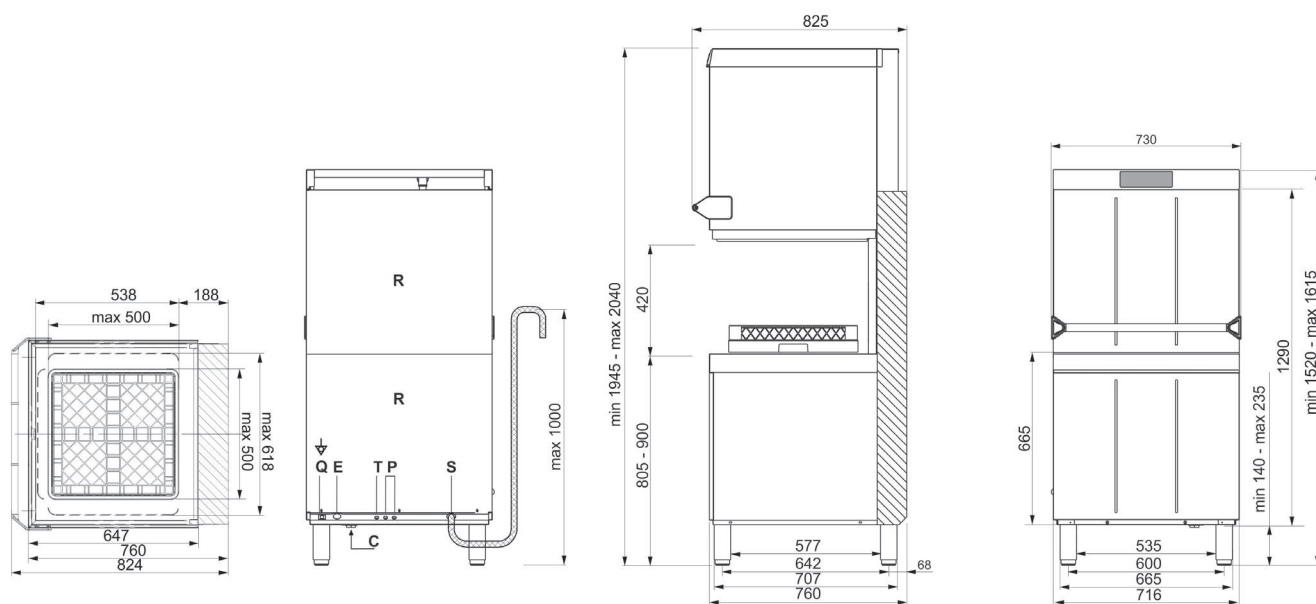
PB60D01

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

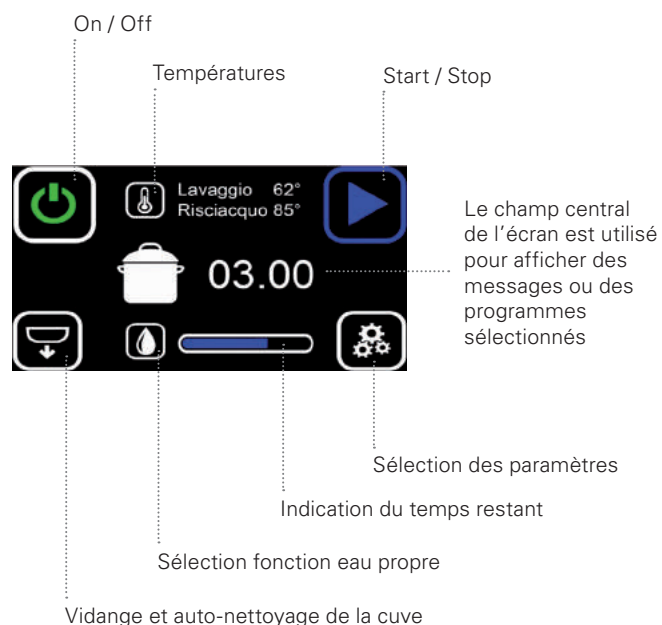
Tous les modèles disposent d'une interface intuitive avec des **touches tactiles** et d'un écran couleur pour afficher les différents programmes de lavage, les températures et les diagnostics.

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 ré-utilisation 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.

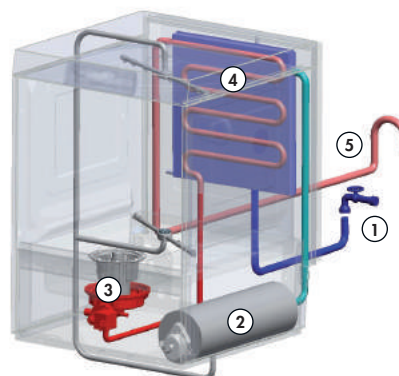
TENUE PARFAITE DE LA PORTE

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

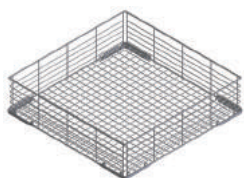
Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

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



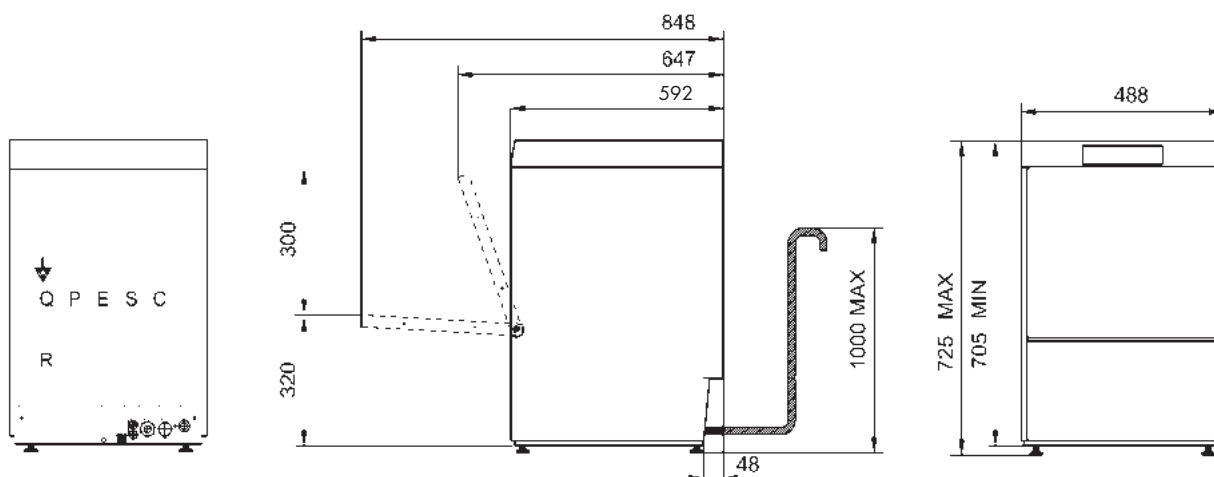
WB40G01

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

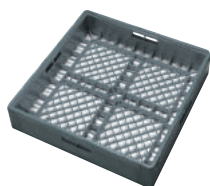
Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

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

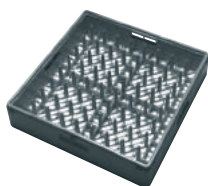
	UD530DE	UD530DES
Dimensions panier	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	Electronique	Electronique
Panier / heure	60 max	60 max
Hauteur utile de chargement	415mm	415mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,5 lt	2,5 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	Intégré
Echangeur thermique sur eaux usées	Intégré	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



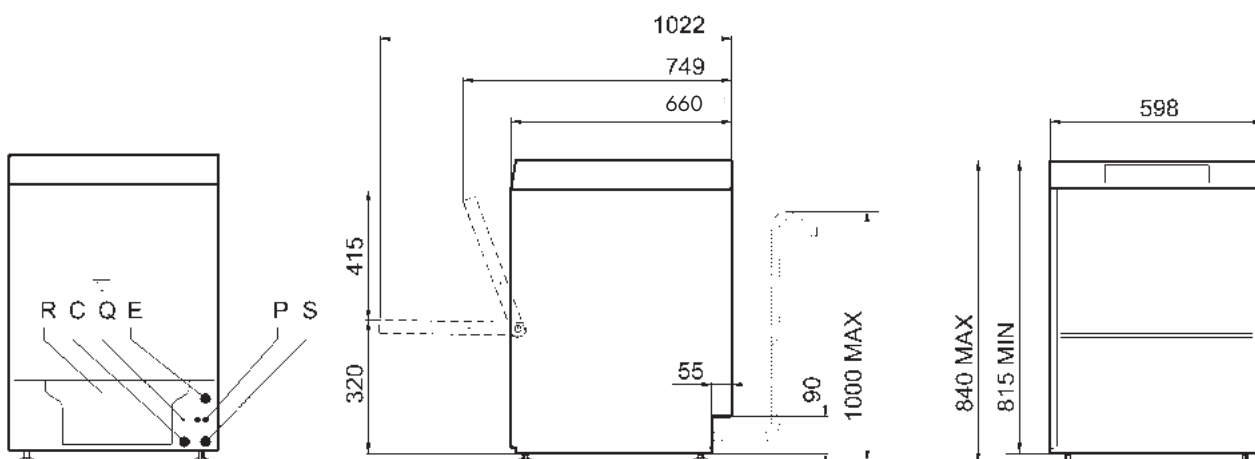
PB50D01

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

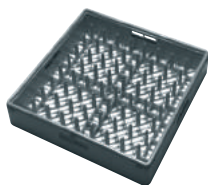
	HTY530DE	HTY530DES
Dimensions panier	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	Electronique	Electronique
Panier / heure	72 max	72 max
Hauteur utile de chargement	440mm	440mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,9 lt	2,9 lt
Adoucisseur à régénération continue	-	Intégré
Echangeur thermique sur eaux usées	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



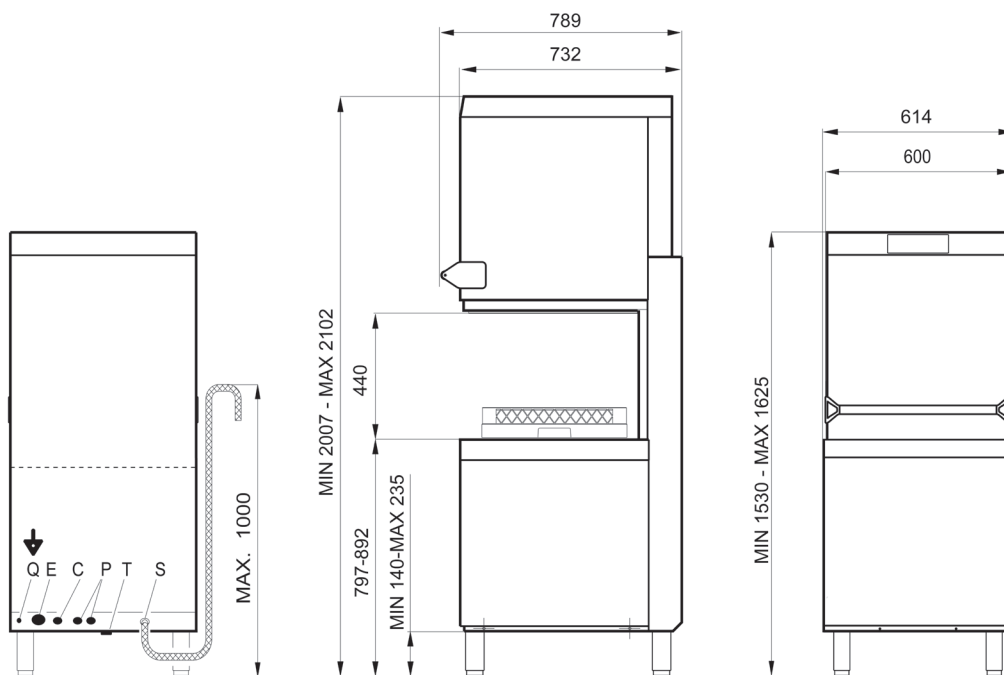
PB50D01

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

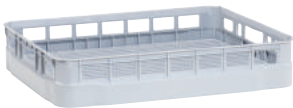
Fonction 'Stand-by' pour limiter l'activité des résistances pendant les périodes de non utilisation

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



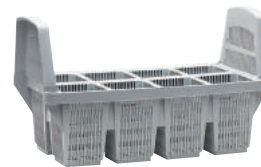
PB60G01

Panier universel avec fond plat, dim. 600x500mm



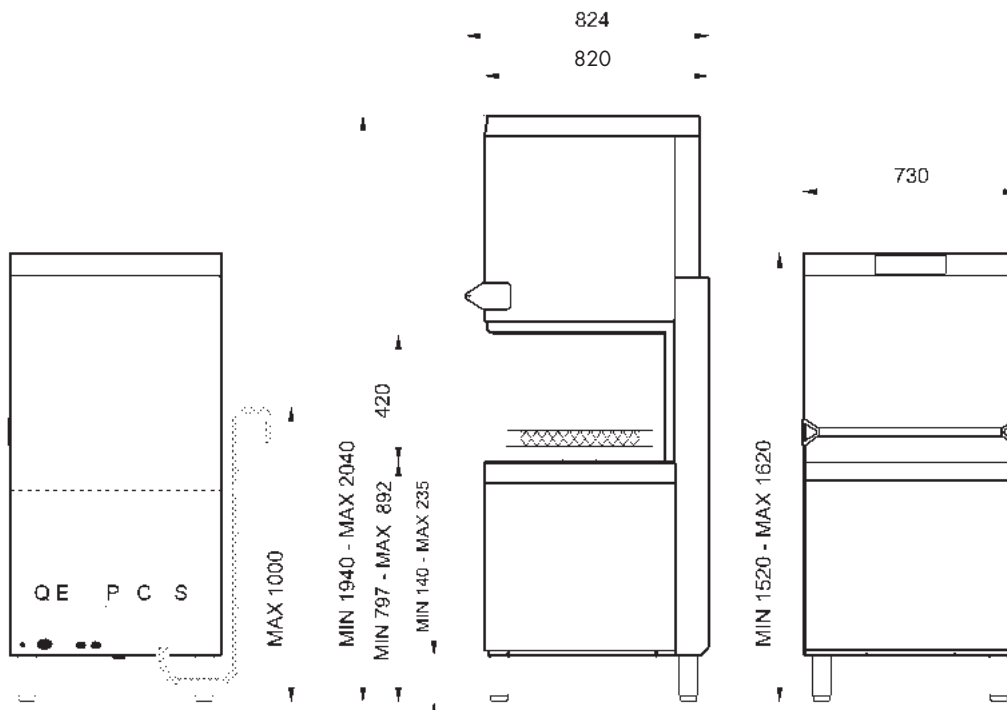
PB60D01

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 High (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 RINÇAGE

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 €

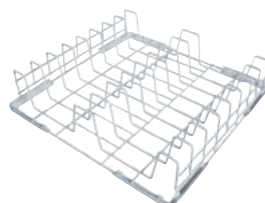
PANIER EN FIL RECOUVERTS DE RISLAN



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

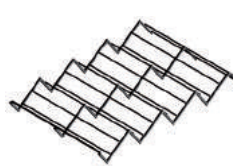
90 €



WHOOS01

Support amovible pour 12 soucoupes

12 €



WHOOC01

Support amovible avec fond incliné pour tasses

40 €

WB40G03

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

90 €

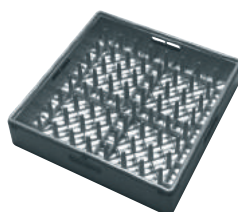
PANIER EN POLYPROPYLÈNE



PB50G01

Panier universel avec fond plat,
dim. 500x500mm

30 €



PB50D01

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

35 €



PHOOS01

Panier simple pour couverts

15 €

PHOOS02

Panier simple pour couverts,
6 compartiments

15 €

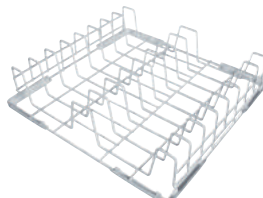
PANIER EN FIL RECOUVERTS DE RISLAN



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

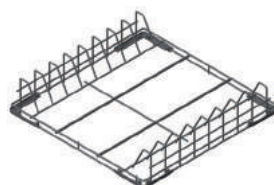
Ø 90mm

90 €

WB50G04

Ø 135mm

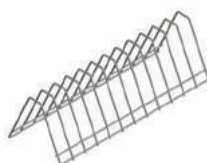
90 €



WB50T02

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

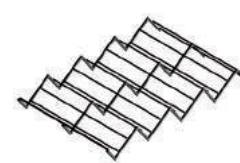
70 €



WHOOS01

Support amovible pour 12 soucoupes

12 €



WHOOC01

Support amovible avec fond incliné pour
tasses

40 €

SUPPORTS

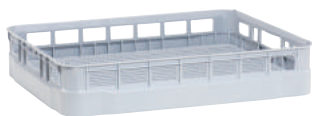


WP02

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

479 €

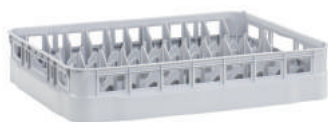
PANIER EN POLYPROPYLÈNE



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



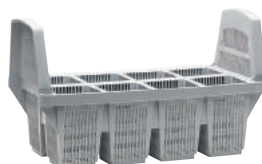
PB60T02 **85 €**

Panier pour GN1/1, dim. 600x500mm



PHOOS02 **15 €**

Panier pour couverts, 6 compartiments



PHOOS03 **24 €**

Panier pour couverts, 8 compartiments

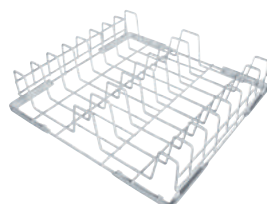
PANIER EN FIL RECOUVERTS DE RISLAN



Panier universel avec fond plat à maille large

WB60G01 dim. 600x500mm **100 €**

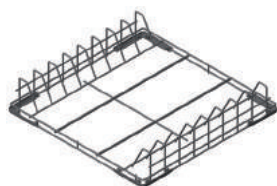
WB50G01 dim. 500x500mm **69 €**



Panier pour assiettes, dim. 600x500mm

WB60D01 24 assiettes Ø 260mm **90 €**

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

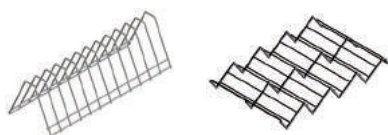


WB60T03 **89 €**

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-balançée** 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

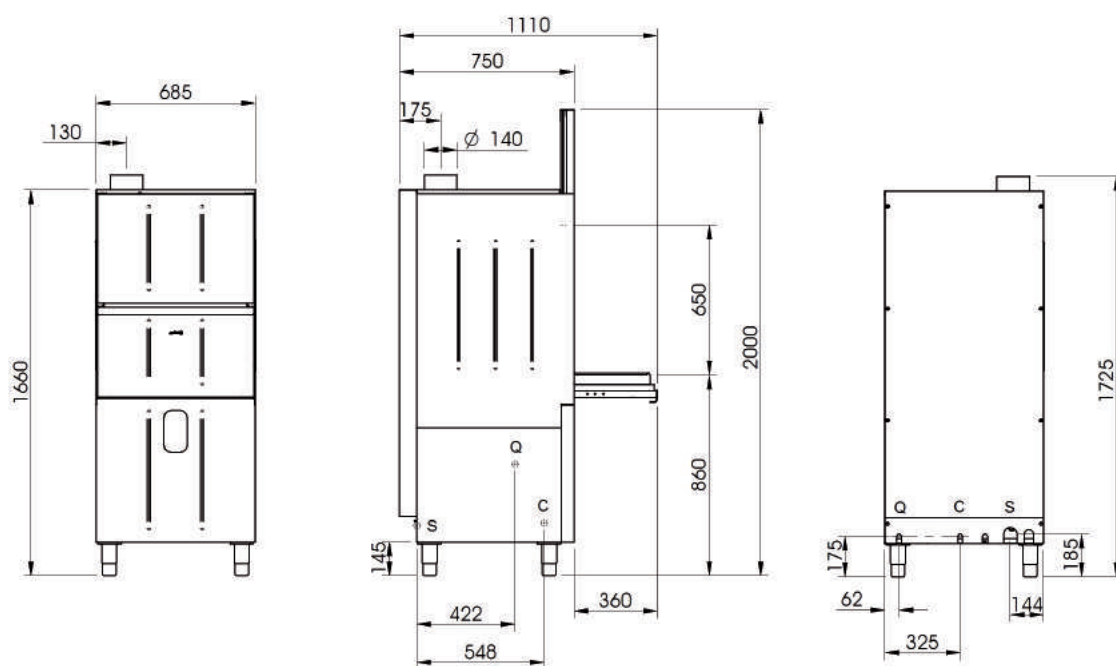


UW5757D

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

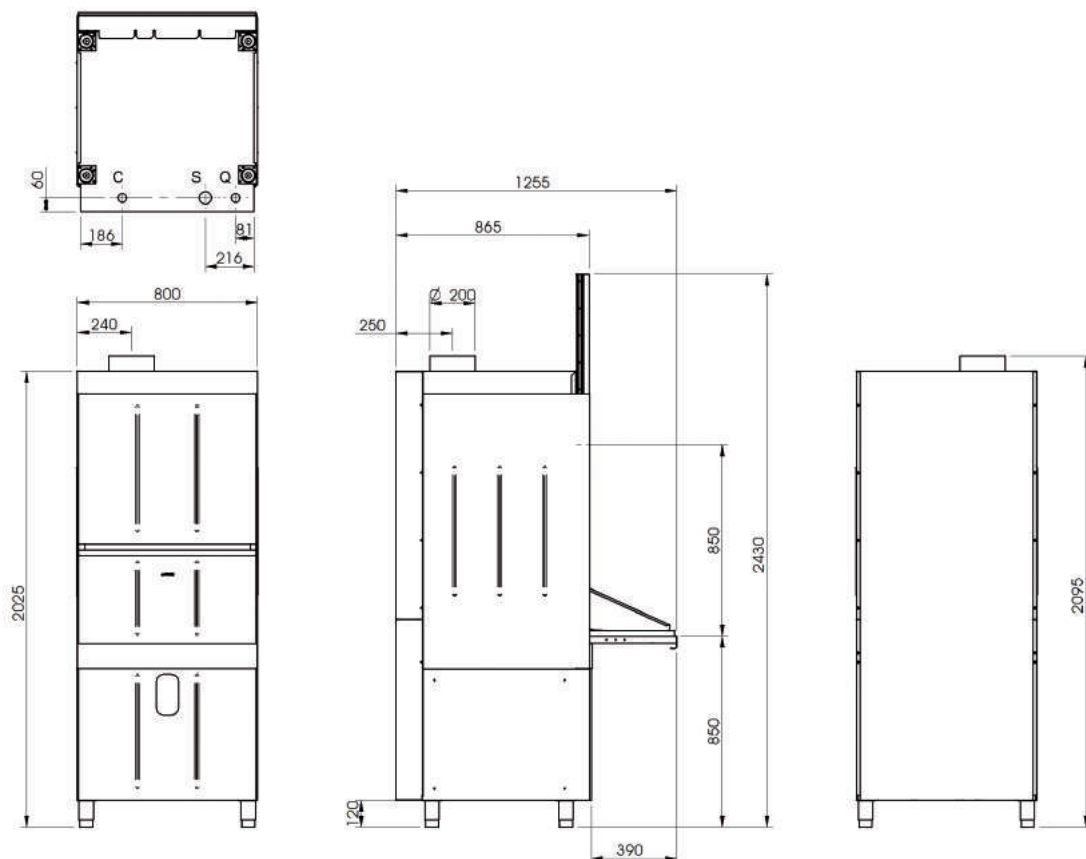


UW6070D

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

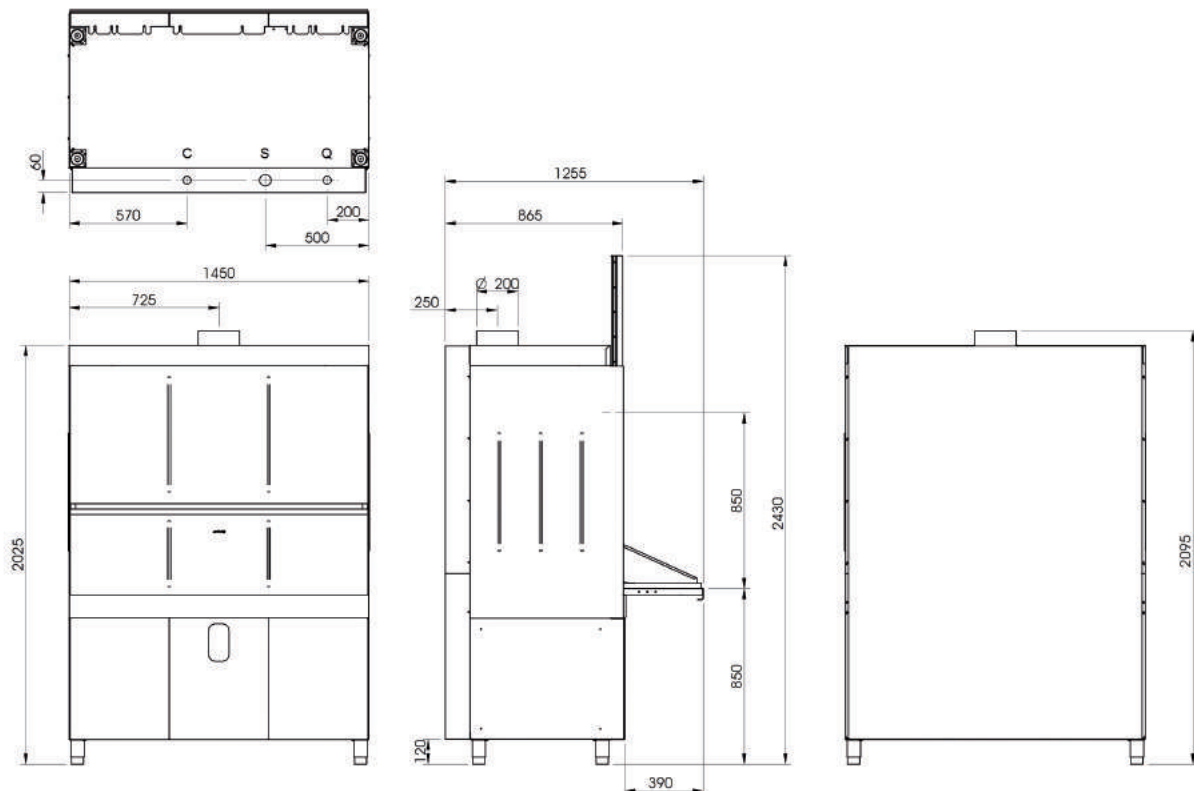
Thermostop pour réguler la température de l'eau de rinçage

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 €	

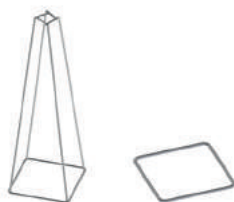
ACCESSOIRES INCLUS

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



ACCESSOIRES LAVE-BATTERIES

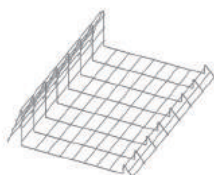
INSERTS ET PORTE USTENSILES



WH00B01

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

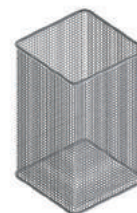
75 €



WH00C02

Insert incliné,
dim. (LxPxH) : 530x370x120mm

49 €



WH00S02

Porte ustensiles,
dim. (LxPxH) : 150x150x250mm

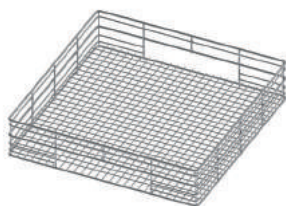
69 €

WH00B02

Maintien pour poches à douille

20 €

PANIER ET GRILLE



WB57G01

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

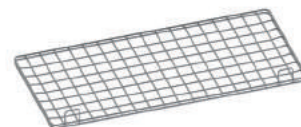
299 €



WB6070G01

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

449 €



WB60132G02

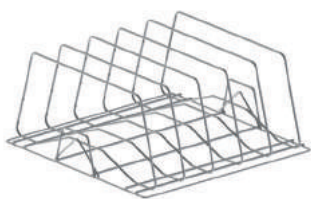
Grille base plate,
dim (LxP) 1320x600mm

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

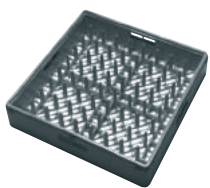
Adoucisseur intégré

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

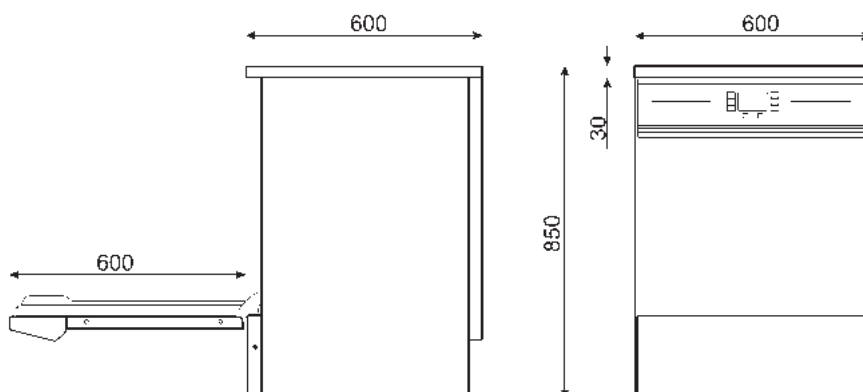
Kit Aquastop

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

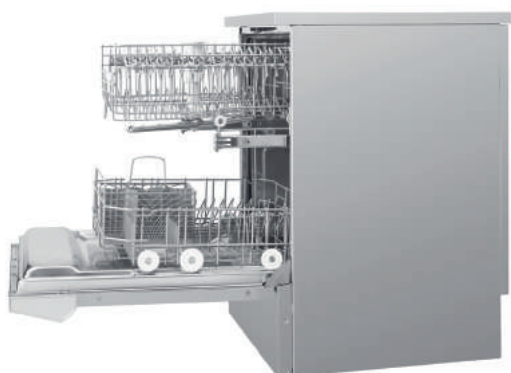
Contrôle de la température de l'eau de rinçage

Rinçage à pression constante avec pompe

Adoucisseur intégré

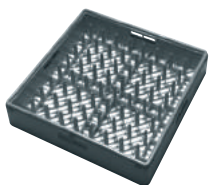
Filtre de la cuve en acier

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

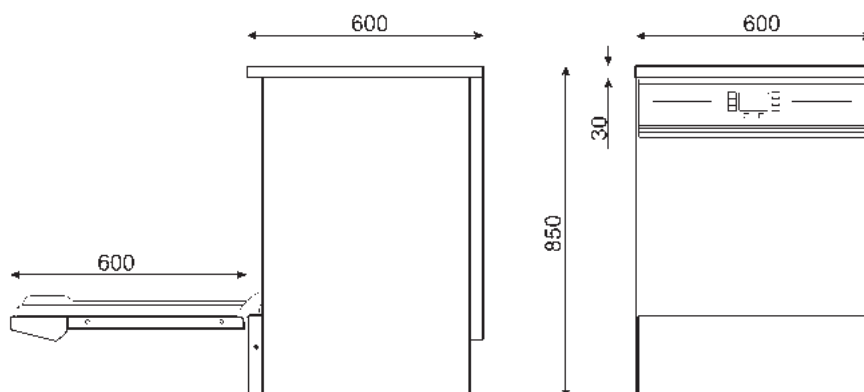
Kit Aquastop

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.

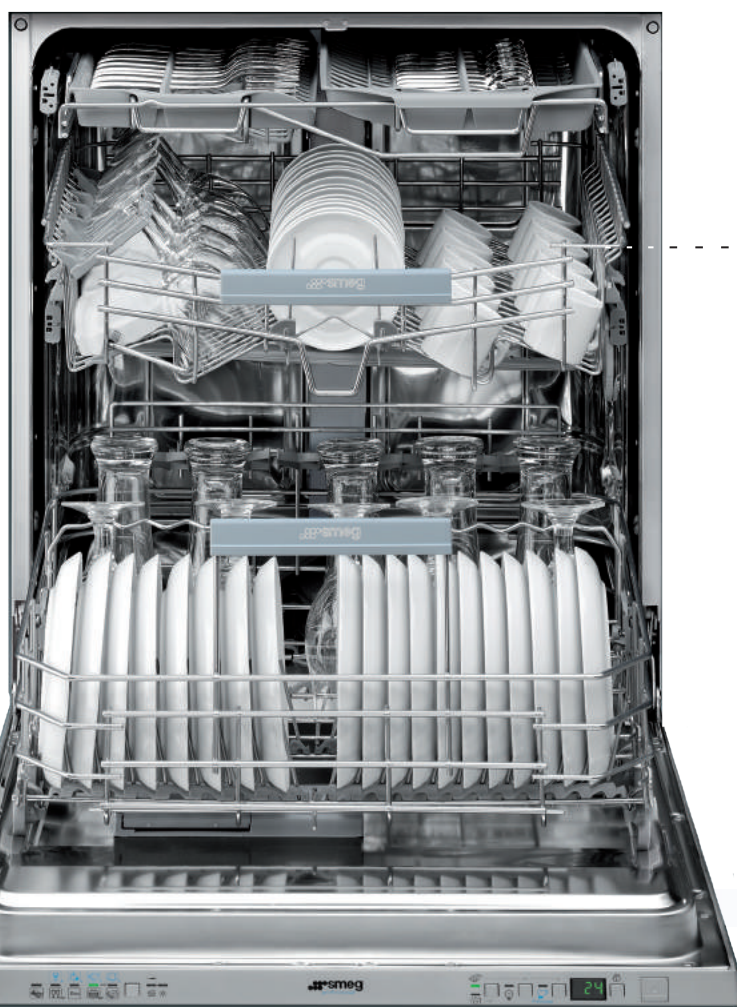
PANIER RÉGLABLE

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 coulissement 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.



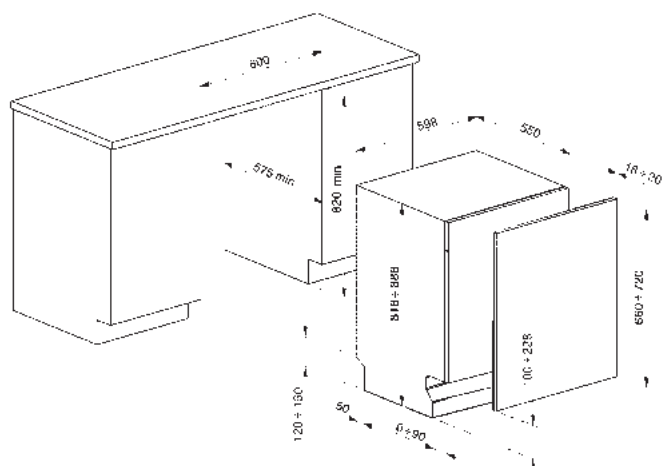
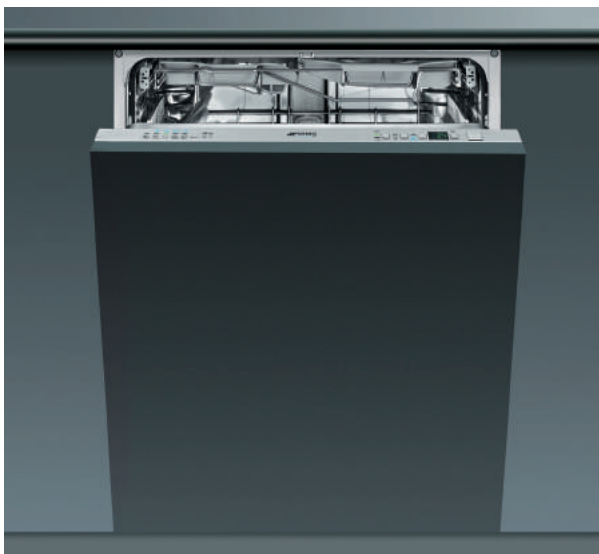
SYSTÈME DE LAVAGE ORBITAL

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

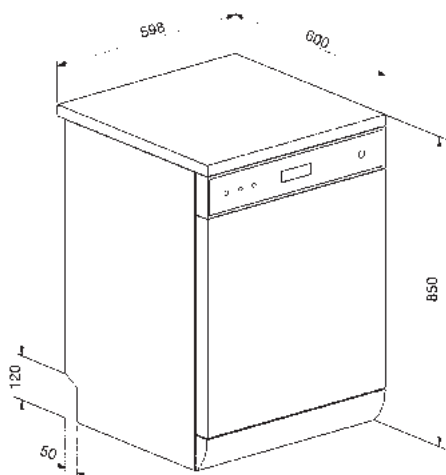
	STP364S	STP364T
Nombre de paniers	3 (dont Flexi Duo)	3 (dont Flexi Duo)
Programmes domestiques	5 programmes de lavage	5 programmes de lavage
Programmes professionnels	4 programmes de lavage	4 programmes de lavage
Fonctions	Cycle Ultra-rapide 16min et professionnel	Cycle Ultra-rapide 16min et professionnel
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.

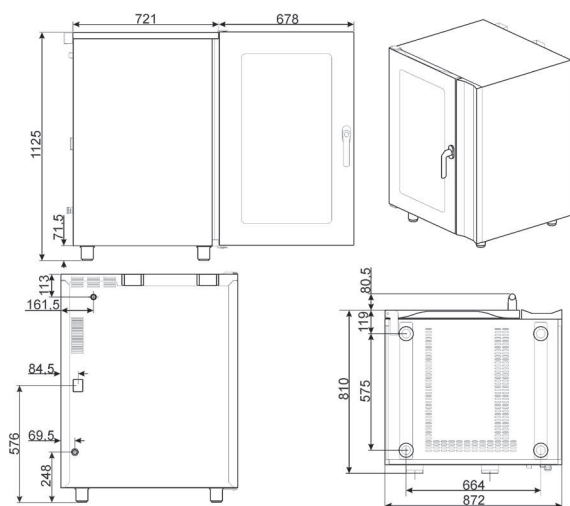
PORTE FROIDE DOUBLE VITRE

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

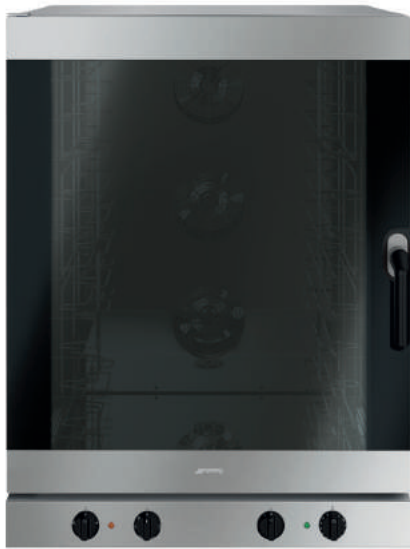
Dimensions externes (LxPxH)	872x810x1125mm
Capacité et dimensions des plaques	10 plaques 600x400mm ou GN1/1*
Distance entre les plaques	80mm
Ouverture de la porte	Latérale - charnières à gauche
Bandeau de commande	Electronique
Réglage du thermostat	50 - 280°C
Réglage de la minuterie	1 - 99 min + Manuel
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

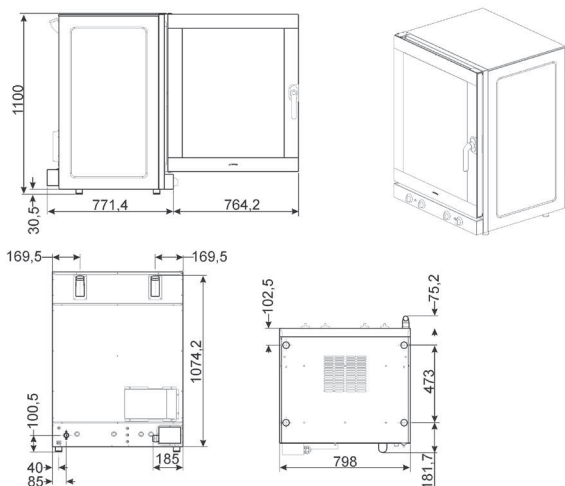
FOURS A AIR PULSE

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

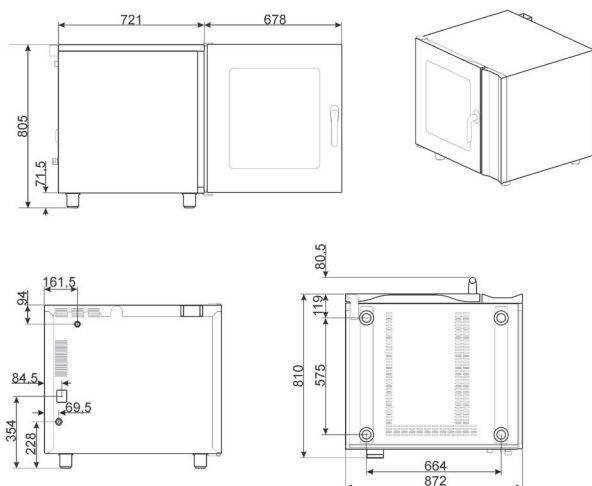
4 499€

* 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

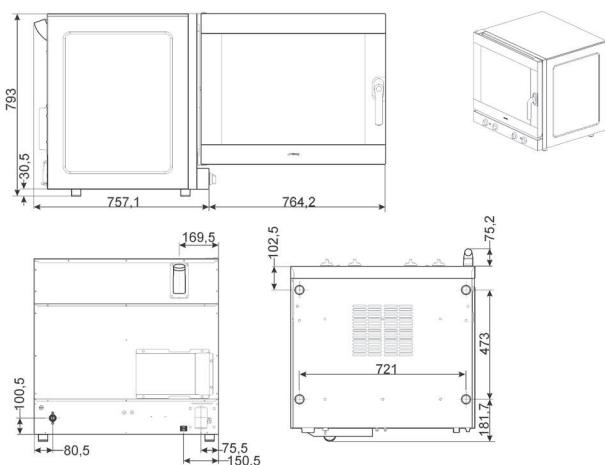
2 turbines contrarotatives à sens alterné

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

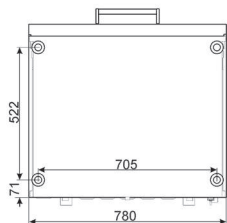
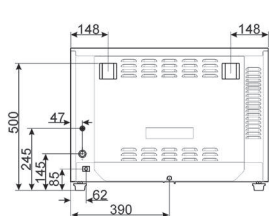
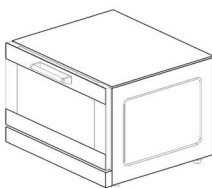
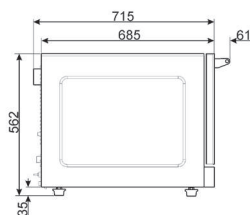
* KIT avec référence RGN p111 à commander

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

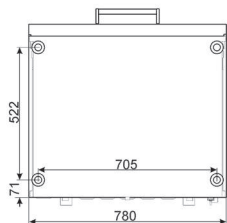
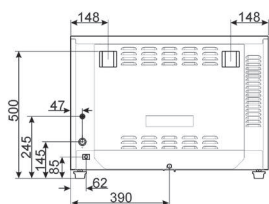
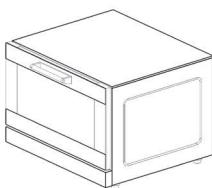
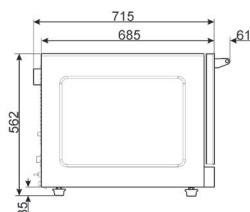
FOURS A AIR PULSE

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

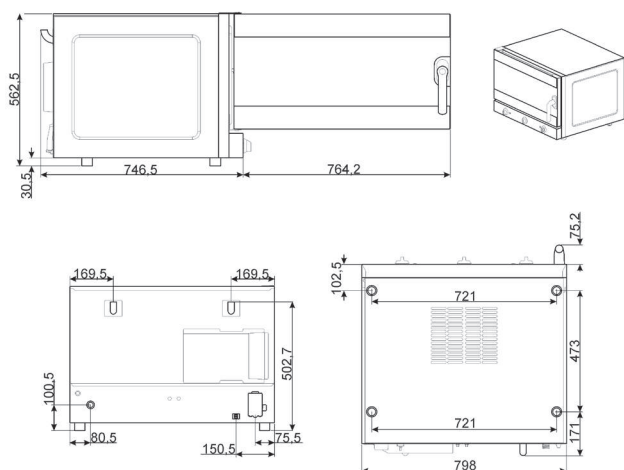


ALFA420H



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

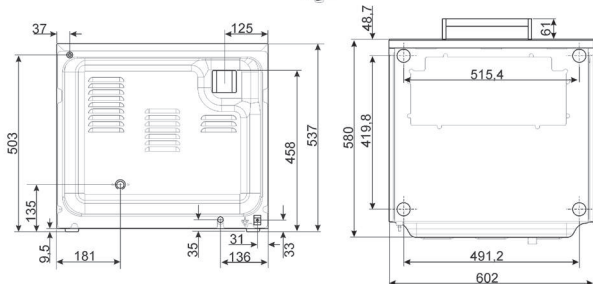
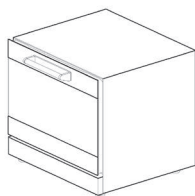


ALFA43GH



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 €

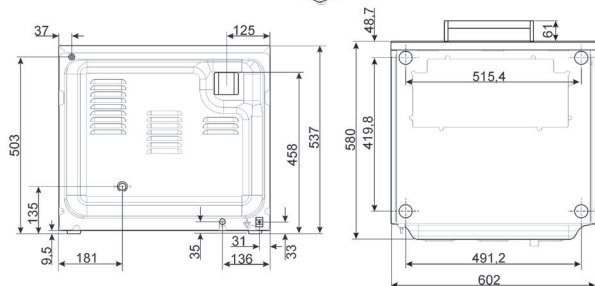
FOURS A AIR PULSE

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

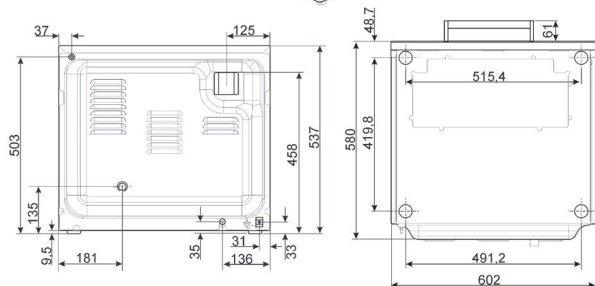
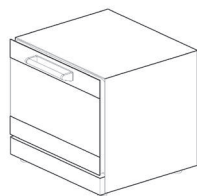
Réglage manuel du thermostat et de la minuterie

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 €

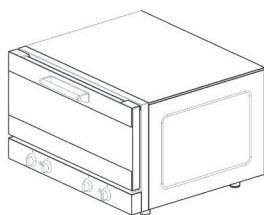
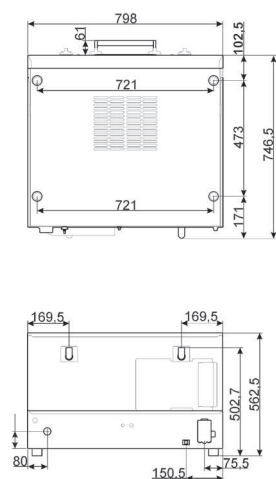
FOURS MULTIFONCTION

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

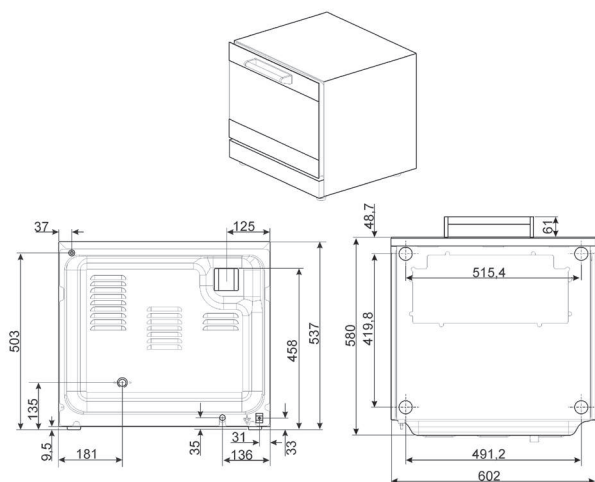
Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage

1 turbine

Fonction Grill

Pieds réglables

Fonctions de cuisson :



ACCESSOIRES INCLUS

3820

4 plaques en aluminium

■ NOUVEAUTÉ

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 €

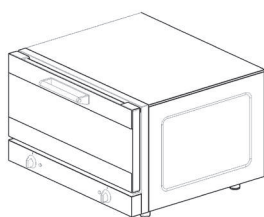
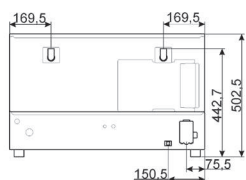
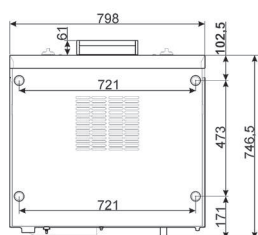
FOURS MULTIFONCTION

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

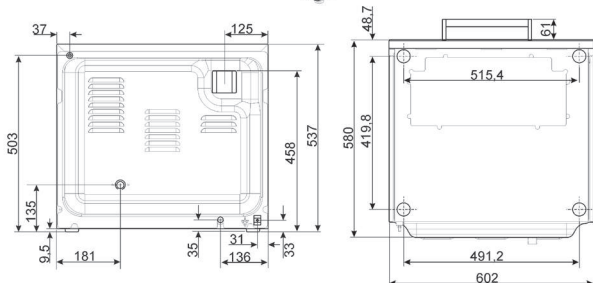
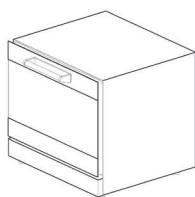
1 turbine

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)

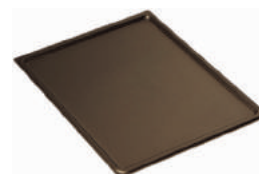
PLAQUES ET GRILLES 435x320mm



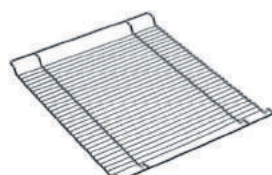
3820 **30 €**
Kit plaques à pâtisseries en aluminium
(4 pièces)



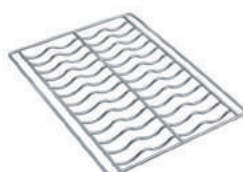
3755 **120 €**
Kit plaques à pâtisseries en aluminium
perforées (4 pièces)



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



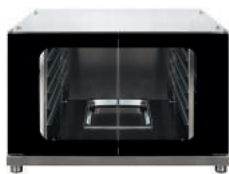
3729 **59 €**
Kit grilles en fil chromées
(4 pièces)



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

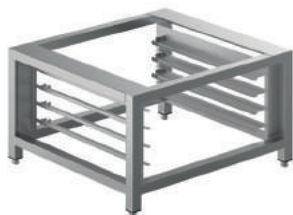


LEV241XV capacité 8 plaques **1 799 €**
Compatible avec fours ALFA241. Température maxi 60°C, distance entre les plaques 70mm, 230V 1N 50/60Hz - 2 kW, (LxPxH) 920x800x950mm



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)

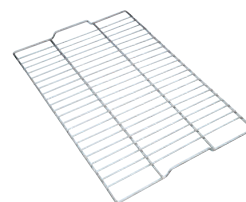
PLAQUES ET GRILLES 600x400mm



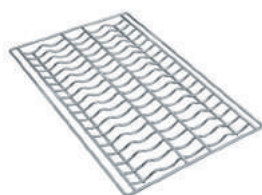
3743 **75 €**
Kit plaques à pâtisseries en aluminium
(4 pièces)



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



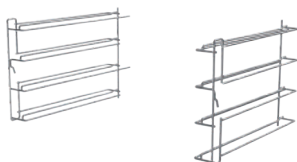
RUTVL **169 €**
Kit 4 roulettes (dont 2 avec freins et 2 sans
freins) compatible avec TVL

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.

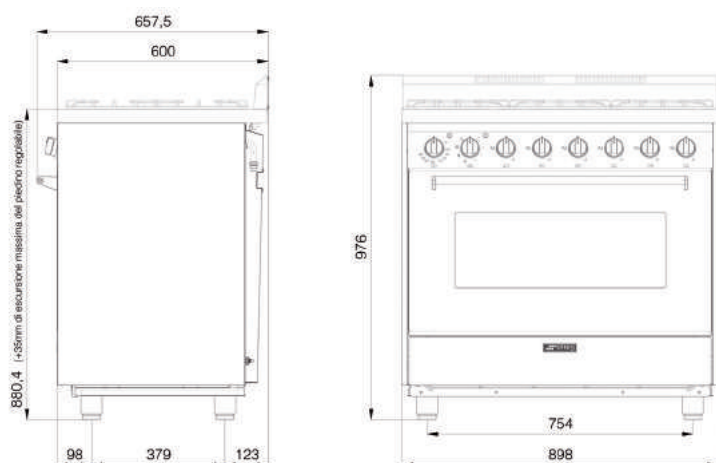
PERFORMANCE DE CUISSON MAXIMALE

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.

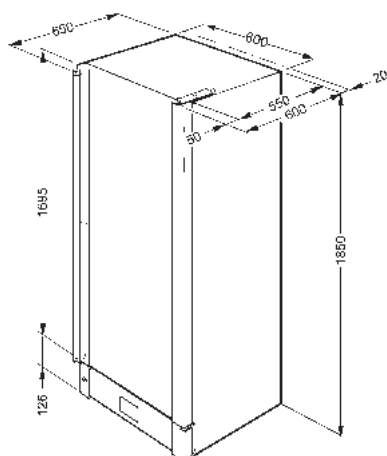
La gamme se compose de minibars, en versions pose libre ou intégrables, traditionnellement utilisés dans les chambres d'hôtels. Le FAB5 demeure le plus petit modèle de la gamme Rétro Smeg Années 50, mais il s'impose avec son caractère et sa personnalité.



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

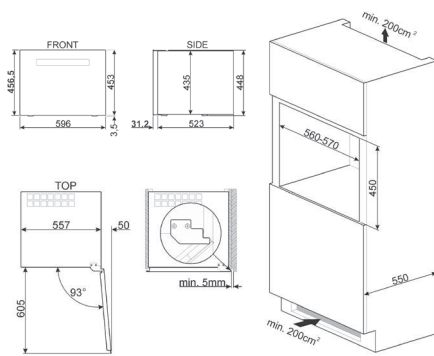
Pose libre et intégrable
Gamme CVI318 / CVF318



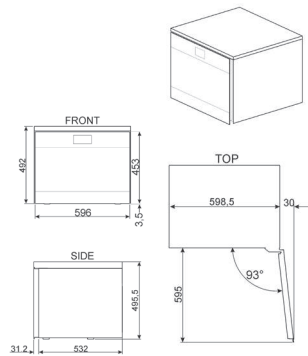
CVI318X + CTPS313X



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

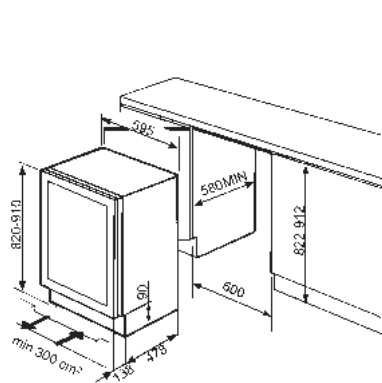
Capacité : jusqu'à 38 bouteilles (format Bordeaux standard 0,75 l)

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

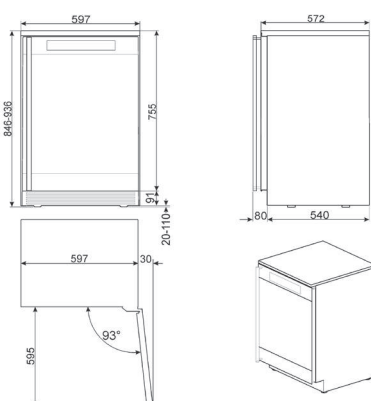
Filtrage de l'air par filtre à charbon actif

Dégivrage automatique

Compresseur anti-vibrations



CVI338X1 - CVI338XS1



CVF338X - CVF338XS

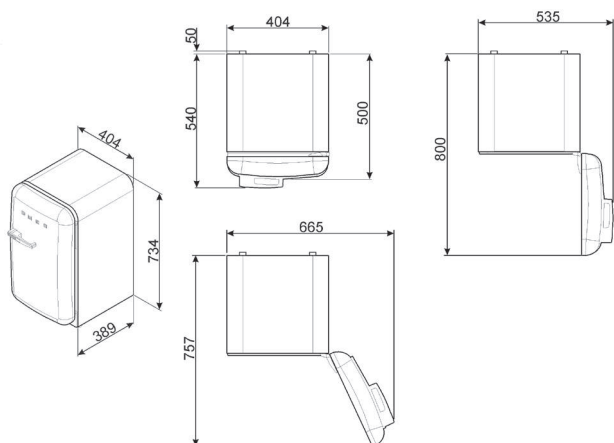
	CVI338X1	CVF338X
Encastrement	Intégrable	Pose libre
Capacité maximale	38 bouteilles (format standard à 0,75 litres)	38 bouteilles (format standard à 0,75 litres)
Nombre d'étagères	3 étagères en bois	3 étagères en bois
Nombre de plages de température	2	2
Plage de température	5 à 20°C	5 à 20°C
Charnières	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

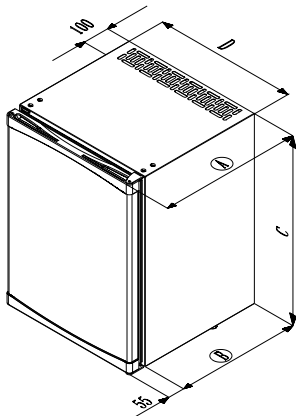
Clayette en verre réglable

Contre porte avec :

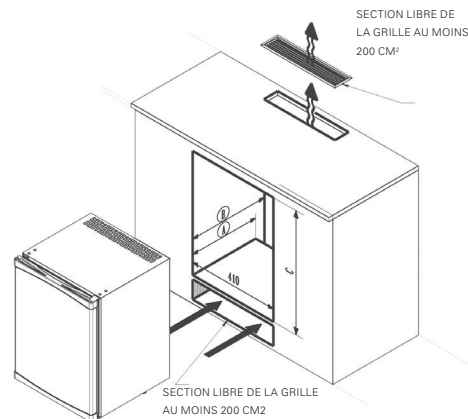
1 balconnet porte-bouteilles

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 RENOUELEMENT 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-PROFESIONNELS

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 €

CUISINIERE

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

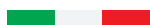


www.smegfoodservice.com/fr



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