



## Smart SM150E

---

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| <b>CATÉGORIE</b>  | Lave-batteries     |
| <b>LIGNE</b>      | SMART LINE         |
| <b>PANIER</b>     | 500x600            |
| <b>DIMENSIONS</b> | 720x770x1470/1930h |

---





Les lave-vaisselle de la ligne **SMART** garantissent d'excellentes prestations, avec son Acquatech System , grâce à l'installation de série d'un système moyennant un surchauffeur atmosphérique « **BREAK-TANK** » et une pompe de rinçage, qui permet de maintenir une température et une pression toujours constantes, et des consommations d'eau réduites. **SMART** assure un cycle de rinçage assainissant, représentant le choix parfait pour les cantines, maisons de retraite, pâtisseries, boulangeries et boucheries, où le respect des règles **HACCP** est fondamental. Pour ceux à la recherche de verres parfaits, il est possible de connecter un **Système à Osmose Inverse** qui purifie l'eau en réduisant la consommation de détergent et de produit de brillance, tout en assurant d'excellents résultats, sans besoin de séchage manuel.

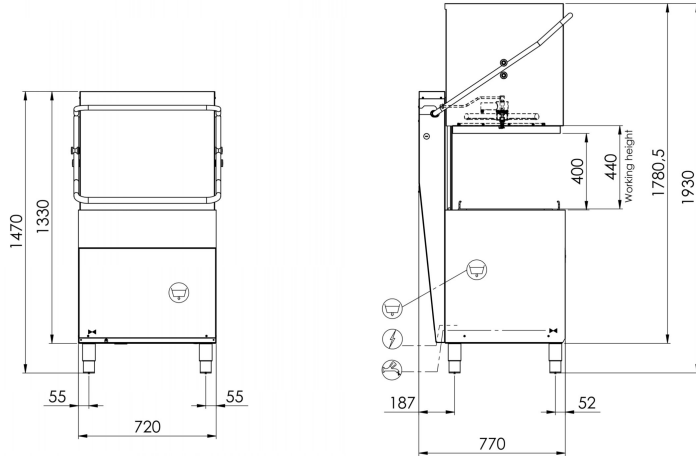
Le lave-vaisselle à capot **SM150E**, avec sa largeur de **720mm**, est la solution idéale pour les entreprises qui doivent laver différents types de vaisselle. Il est capable de laver des verres, des assiettes, des articles de taille moyenne et des plateaux GN 1/1, en garantissant un débit maximal de 60 paniers/heure (1080 plats/heure). Les modèles à capot sont équipés d'un support de panier facilement amovible pour faciliter le nettoyage et d'une cuve moulée arrondie avec filtres intégrés pour assurer un drainage parfait et une hygiène absolue. Le système de démarrage du cycle "**PUSH TO START**" permet de réduire les pertes en empêchant le démarrage des lavages à vide. Le système d'osmose inverse, les détergents adaptés et le panier incliné font de l'**SM150E** un excellent appareil pour traiter vos verres en douceur.

Le **contrôle électronique** permet de gérer différents paramètres, pouvant offrir un niveau de personnalisation absolue. L'autodiagnostic continu permet de réduire au minimum les temps d'arrêt de la machine, et suggère des opérations à contrôler. Le cycle d'auto-nettoyage en fin de journée permet de nettoyer la cuve de lavage et de vider le surchauffeur, ce qui évite la formation de calcaire à l'intérieur. Le **double doseur électrique péristaltique pour détergent et produit de brillance** est monté de série, et il garantit un excellent résultat à chaque cycle de lavage, tout en maintenant l'économie d'énergie, grâce au dosage précis géré par la carte électronique ; les tourniquets de lavage et de rinçage moulés assurent quant à eux fiabilité et durabilité à toute épreuve. La fonction **Termostop** contrôle que le lavage et le rinçage ne commencent que lorsque la température désirée est atteinte. La structure est entièrement en acier **AISI 304**, tous les composants sont en façade, cela permettant d'intervenir facilement. Ces appareils sont robustes et fiables, pour affronter au mieux chaque instant de la journée.

#### **MODÈLE CONFORME À LA NORME EN IEC 63136**

Consultez le [tableau des performances](#)





**CARACTÉRISTIQUES LAVE-VAISSELLE SMART LINE SM150E**

|  |                    |
|--|--------------------|
| <b>Dimensions - (mm) L - P - H</b>   | 720x770x1470/1930h |
| <b>Ø maximum assiette</b>  | 400mm              |
| <b>H maximum casserole</b>   | 395mm              |
| <b>LT panier pain</b>  | 60 (H=400mm)       |
| <b>Plats à four</b>  | GN1/1 - 60x40      |
| <b>Résistance bac - Capacité bac</b>                                       | 4,5kW - 37l        |
| <b>Résistance réservoir - Capacité réservoir</b>                           | 5,4kW - 7,3l       |
| <b>Puissance pompe</b>   | 1,34kW / 1,8Hp     |
| <b>Puissance totale/Courant</b>  | 6,74kW / 16A       |
| <b>Tension d'alimentation standard</b>                                     | 400V3N - 50Hz      |
| <b>Alimentation d'eau conseillée</b>                                       | +55°C              |
| <b>Dureté de l'eau conseillée</b>  | 7°f - 10°f         |
| <b>Consommation d'eau par cycle (pression à l'entrée conseillée 2 BAR)</b> | 2,4 l              |
| <b>Doseur réglable de détergent et produit de rinçage</b>                  | STANDARD           |
| <b>Rinçage Acquatech system</b>  | STANDARD           |
| <b>FOURNITURE STANDARD</b>   |                    |
| <b>Panier plateaux 10/12 places 500x600x100mm</b>                          | 1                  |
| <b>Panier pour verres dim. 500x600x100mm</b>                               | 1                  |
| <b>Panier 22 assiettes dim. 500x600x100mm</b>                              | 1                  |
| <b>Porte-couverts 8 places</b>   | 1                  |
| <b>Filtre de cuve intégral</b>   | STANDARD           |
| <b>OPTIONAL</b>  |                    |
| <b>Optional 230V/3+T</b>   | ●                  |
| <b>Kit pompe de vidange 32W avec Ecoclean</b>                              | ●                  |
| <b>Résistance chauffe-eau 9kW</b>  | ●                  |
| <b>Système à osmose inverse</b>  | ●                  |
| <b>Panier porte-plats à four 4 places dim. 500x500x200mm</b>               | ●                  |
| <b>Panier incliné pour verres à vin dim. 500x500x170mm</b>                 | ●                  |
| <b>Contrôle à distance avec écran LCD</b>                                  | ●                  |
| <b>Système "Energy Pro Green"</b>  | ●                  |

● = OPTIONAL INSTALLABLE, ■ = OPTIONAL NON INSTALLABLE