



## Smart SM84E

---

<b>CATÉGORIE</b>	Lave-batteries
<b>LIGNE</b>	SMART LINE
<b>PANIER</b>	500x600
<b>DIMENSIONS</b>	585x715x1450h

---





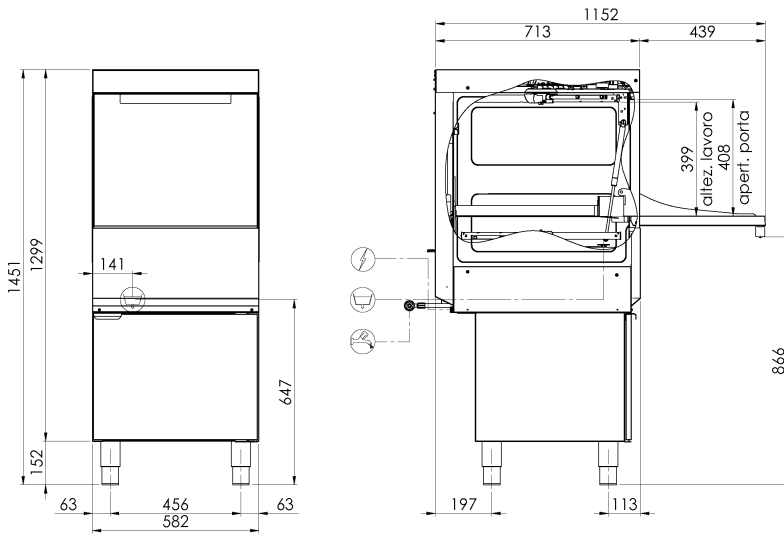
Les lave-vaisselle de la ligne **SMART** garantissent d'excellentes prestations, avec son **Acquatech System**, grâce à l'installation de série d'un système moyennant un surchauffeur atmosphérique « BREAK-TANK » et une pompe de rinçage, qui permet de maintenir une température et une pression toujours 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 système de contrôle à travers la simple carte électronique permet de configurer et de contrôler les temps de rinçage et les températures de rinçage et de vidange ainsi que les **Thermostops** correspondants, essentiels pour garantir un excellent résultat final. Via le panneau de commandes, vous pourrez choisir un de ses 4 cycles de lavage et un cycle de vidange automatique (avec pompe de vidange installée), afficher facilement à l'écran la température de la cuve et du boiler, les messages du système d'Auto-diagnostic et le message d'Entretien Programmé. En changeant de couleur, le bouton de Start intelligent vous informe sur l'état du lave-vaisselle avec une grande simplicité.

Le modèle **SM84E** est la solution adaptée pour les restaurateurs devant laver un bon nombre d'assiettes (max 22/panier), plats à four et plateaux, ayant à disposition un espace réduit, avec la garantie d'un rendement maximal de 40 paniers/heure (880 assiettes/heure). Grâce au panier pourvu à cet effet, il est effectivement possible de laver des plats et bacs GN 1/1 d'une hauteur allant jusqu'à 65 mm, des boîtes et des plats à pâtisserie 600x400, en gardant les mesures d'un lave-vaisselle pratique sous plan. Grâce à la **pompe de lavage** puissante et aux tourniquets de lavage de Ø 30 mm, éliminer la saleté la plus coriace ne sera plus un problème. La **pompe de vidange** en option permet de gérer automatiquement la vidange, et d'effectuer un renouvellement partiel d'eau propre à chaque cycle de lavage.

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 Thermostop 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.





⊘ = cavo Ø14 (5x2,5), lungh. 2800mm    ⚙ = 3/4" Gas F., lungh. 1200mm    ⚙ = manicotto dritto Ø24, lungh. 1500mm

**CARACTÉRISTIQUES LAVE-VAISSELLE SMART LINE SM84E**

<b>Dimensions - (mm) L - P - H</b>	585x715x1450h
<b>nb paniers/heure - (+55°C)</b>	Max 40
<b>H maximum verres</b>	340mm
<b>Ø maximum assiette</b>	370mm
<b>H maximum casserole</b>	340mm
<b>Plats à four</b>	GN1/1 - 60x40 (Special basket required)
<b>Résistance bac - Capacité bac</b>	2,6kW - 30l
<b>Résistance réservoir - Capacité réservoir</b>	8,1kW - 7,3lt
<b>Puissance pompe</b>	0,9kW / 1,2Hp
<b>Puissance totale/Courant</b>	9kW / 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

**FOURNITURE STANDARD**

<b>Porte-couverts</b>	2
<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

**OPTIONAL**

<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>Kit 4 Pieds inox 50-70mm</b>	●
<b>Système d'ouverture/fermeture "SOFT Door"</b>	-
<b>Cycle de démarrage "SOFT Start"</b>	-

● = OPTIONAL INSTALLABLE, - = OPTIONAL NON INSTALLABLE