



**CATALOGUE MATÉRIEL PROFESSIONNEL**

2024





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

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

<b>LAVAGE</b>	9
<b>CUISSON</b>	95



**MADE IN ITALY**  
PREMIUM QUALITY AND DESIGN





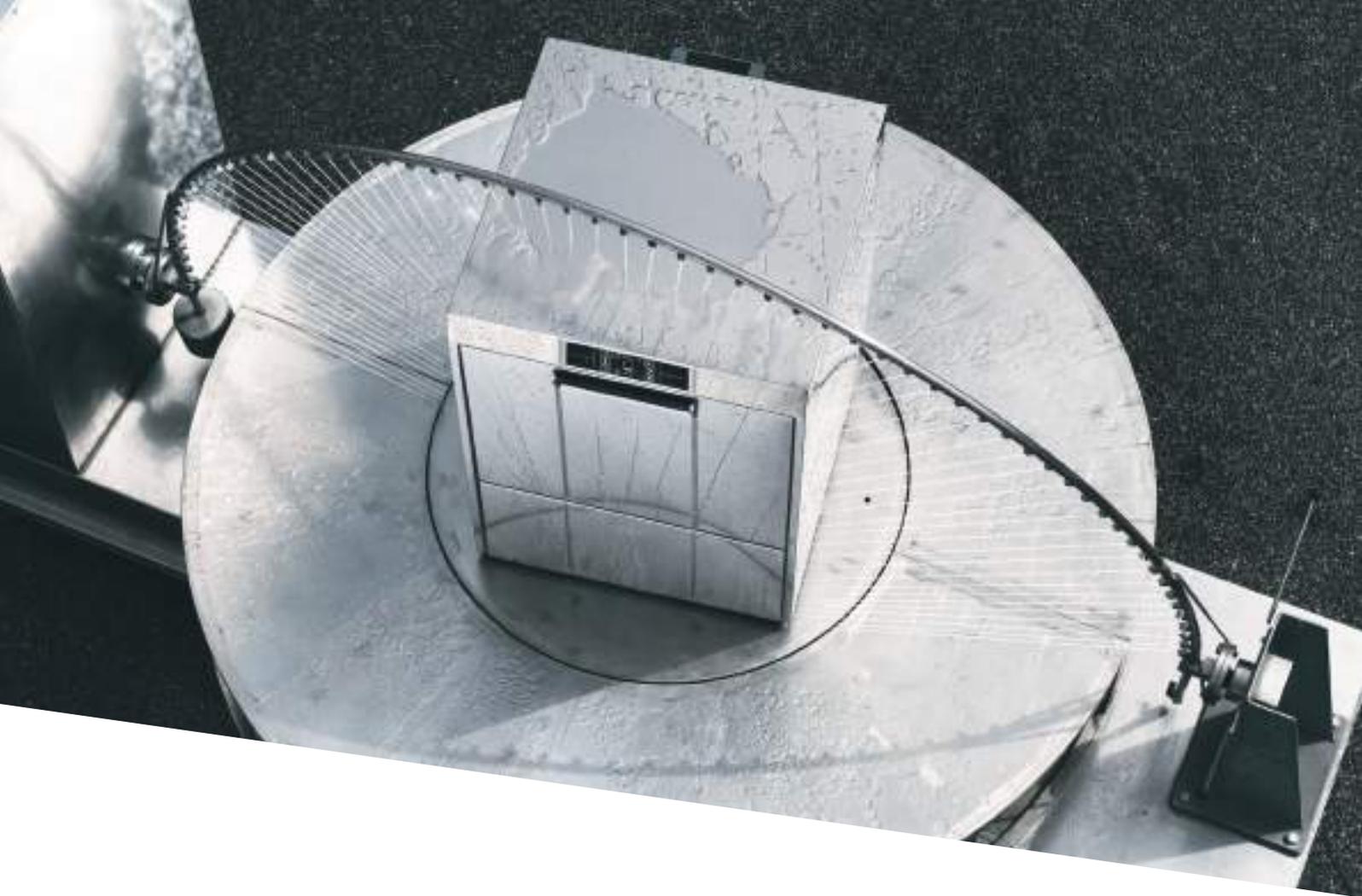
### MADE IN ITALY

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

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

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





### **PHILOSOPHIE**

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

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

### **LE SAVOIR-FAIRE SMEG**

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

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

## **PERFORMING EXCELLENCE**

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

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

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



## UNE OFFRE DÉDIÉE AUX PROFESSIONNELS

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

### LAVAGE

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

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



### RÉFRIGÉRATION PROFESSIONNELLE

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

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

*[ sur demande ]*



## CUISSON

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

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



## FOUR PROFESSIONNEL "GALILEO"



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

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





# LAVAGE PROFESSIONNEL

## LAVE-VERRES

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

## LAVE-VAISSELLE FRONTAL

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

## LAVE-VAISSELLE CAPOT

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

## TRAITEMENT DE L'EAU

82

## LAVE-BATTERIES

84

Accessoires	92
-------------	----



# LAVAGE PROFESSIONNEL

UNE GAMME COMPLÈTE POUR RÉPONDRE  
À TOUTES LES EXIGENCES

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

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

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



### CONDENSEUR DE VAPEUR (SHR+)

Le condenseur de buées SHR+ (Steam Heat Recovery), réduit considérablement la quantité de vapeur générée à l'ouverture du capot, à la fin du programme de lavage.

Cela permet d'une part des économies d'énergie, grâce à l'échange de chaleur entre la vapeur et l'eau froide pour remplir la chaudière, et surtout une ambiance de travail plus saine et confortable pour les opérateurs.



- Eau chaude 85°C
- Eau froide

### ADOUCCISSEUR À RÉGÉNÉRATION CONTINUE

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

### SOFT-START

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

### POMPES PÉRISTALTIQUES

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



# LAVAGE PROFESSIONNEL

PERFORMANCES ET ÉCONOMIES SANS COMPROMIS

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

## **THERMOSTOP**

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

## **FONCTION EAU PROPRE**

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

## **ASSISTANCE AU NETTOYAGE**

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

## **FONCTION "STAND-BY"**

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





**FACILE  
À NETTOYER**

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

- - -

**SYSTÈME DE  
FILTRATION  
DYNAMIQUE**

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

**ACCESSIBILITÉ DES  
COMPOSANTS**

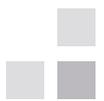
L'emplacement de tous les composants est pensé pour assurer l'accessibilité maximale pour les techniciens par simple retrait du panneau frontal.

**STANDARD DE  
SÉCURITÉ**

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

**AUTO-DIAGNOSTIC**

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



# ECOLINE

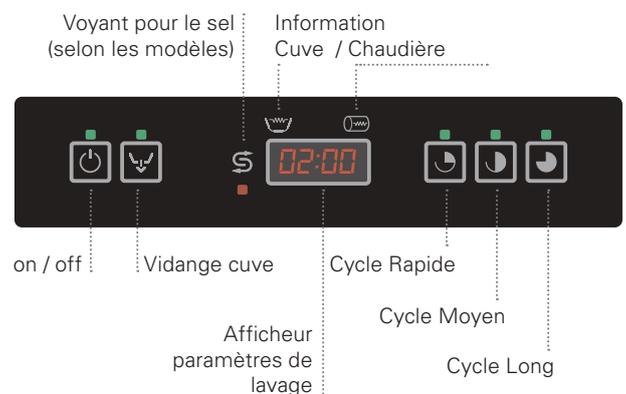
HAUTE PERFORMANCE, EFFICACITÉ MAXIMALE,  
HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

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

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

## BANDEAU DE COMMANDES

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



### BRAS COMBINÉS

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



### FONCTION EXTRA RINSE

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

## ECOLINE - TABLEAU DES PROGRAMMES

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



# EASYLINE

## PERFORMANCES DE LAVAGE, SOLIDITÉ, SIMPLICITÉ D'UTILISATION

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

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

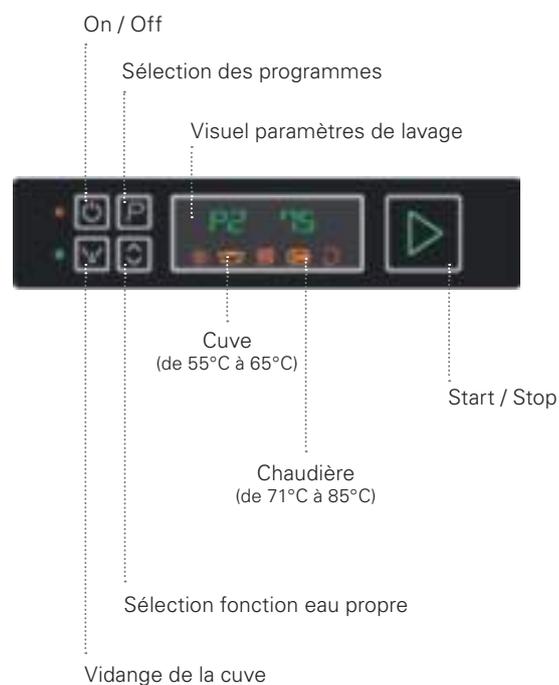
La grande flexibilité de ces appareils en font la réponse optimale à toute exigence d'utilisation.

### BANDEAU DE COMMANDES

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

### EXTRA RINSE

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



## BRAS DE LAVAGE

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

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



## NOUVEAU SYSTÈME DE FILTRATION

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



## EASYLINE - TABLEAU DES PROGRAMMES POUR LES MODÈLES EN 400X400MM

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

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

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

## PORTE ÉQUILBRÉE

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



# TOPLINE

HAUTES PERFORMANCES, EFFICACITÉ MAXIMALE,  
HYGIÈNE PARFAITE

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

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

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

## BANDEAU DE COMMANDES

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

## AFFICHAGE DYNAMIQUE

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

## PROGRAMME "ECO"

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



**SYSTÈME DE RINÇAGE À HAUTE TEMPÉRATURE (HTR)**

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

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

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

**CONDENSEUR DE VAPEUR (SHR+)**

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

**ULTRA SILENCIEUX**

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

**TOPLINE - TABLEAU DES PROGRAMMES POUR LES MODÈLES EN 400X400MM**

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	60°C	71°C	X	X	X
Verres		2	1:00	60°C	71°C	X	X	X
Verres à pieds		3	1:10	60°C	71°C	X	X	X
Verres à cocktail		4	2:10	60°C	71°C	X	X	X
Verres à bières		5	4:00	60°C	24°C	X	X	X
Tasses		6	2:00	60°C	83°C	X	X	X
Assiettes plates		7	2:00	60°C	83°C	X	X	X
Assiettes creuses		8	4:00	60°C	83°C	X	X	X
Plateaux		9	4:10	60°C	83°C		X	X
Casseroles		10	4:10	60°C	83°C		X	X
A0-30		11	45:20	70°C	83°C		X	X
A0-60		12	50:20	70°C	83°C		X	X
Programme personnalisé		13	3:10	65°C	83°C	X	X	X
Couverts		14	7:00	70°C	83°C		X	X

## TABLEAU RÉCAPITULATIF - LAVAGE

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

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

## SIGNIFICATION DES RÉFÉRENCES

<b>TYPE DE MODÈLES</b>	UG SPG UD SPD FD SPF HTY SPH	Undercounter <b>G</b> lasswasher (Lave-verres sous comptoir H700) <b>S</b> meg <b>P</b> rofessional <b>G</b> lasswasher Undercounter <b>D</b> ishwasher (Lave-vaisselle frontal sous comptoir H820) <b>S</b> meg <b>P</b> rofessional <b>D</b> ishwasher Frontloading <b>D</b> ishwasher Hight (Machine frontale réhaussée) <b>S</b> meg <b>P</b> rofessional <b>F</b> rontloading <b>H</b> ood <b>T</b> ype (Machine à capot) <b>S</b> meg <b>P</b> rofessional <b>H</b> oodtype
<b>TYPES DE CASIERS</b>	4 5 6	Casier 400mm Casier 500mm Casier 600mm
<b>CARACTÉRISTIQUES</b>	2 6	Avec double paniers Pour casier 500x500mm et 600x400mm
<b>FONCTIONNALITÉS</b>	M D S H E	Monophasé 2 doseurs intégrés Adoucisseur intégré avec Steam Heat Recovery (condenseur de buées sur les capots) avec Drain Heat Recovery (Échangeur thermique sur eaux usées)

S P G 4 1 5 S

Smeg Professional  
Glasswasher

Casier 400mm

Adoucisseur  
intégré

## NOUVELLES RÉFÉRENCES

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

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





# L A V E - V E R R E S

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

## LAVE-VERRES

Gamme ECOLINE - Electronique

Série UG401 et SPG405 - Panier 400x400mm

## PLUS PRODUIT

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



**UG401**



**SPG405**

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

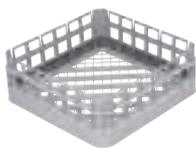
- Système de lavage : Pompe de lavage avec dispositif 'Soft Start'
- Système d'évacuation : Pompe de vidange (de série) pour le remplacement partiel de l'eau de lavage, accès direct dans la cuve**
- Système de filtrage : Filtre en plastique sur la totalité de la cuve et double filtration dans le puisard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



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

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

## ACCESSOIRES INCLUS



### PB40G01

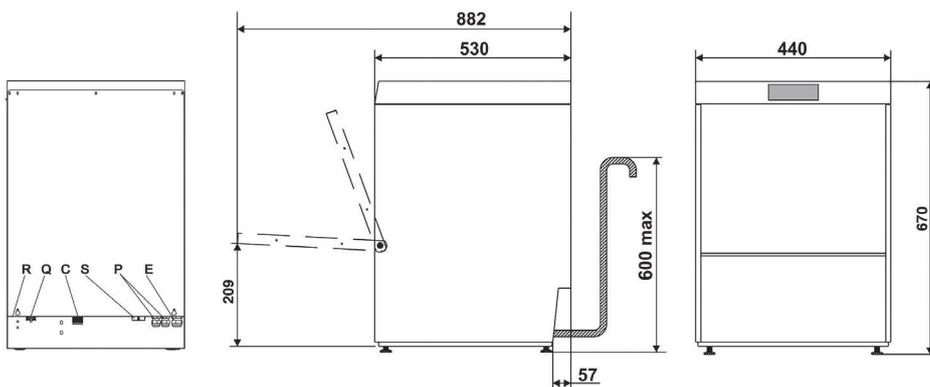
2 paniers universels avec  
fond plat, dim. 400x400mm



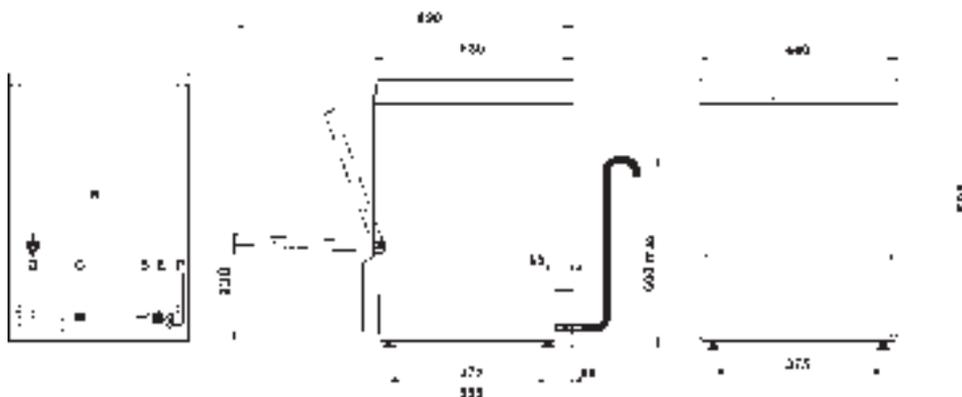
### PHOOS01

Panier simple pour couverts

### UG401DM UG401DMS



### SPG405 SPG405S



## LAVE-VERRES

Gamme EASYLINE - Electronique

Série UG415, SPG413 et SPG415 - Panier 400x400mm

## PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

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

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

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

**7 programmes avec rinçage supplémentaire disponible**

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

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

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



	SPG413M	SPG413MS	UG415D-1	UG415DS-1
Dimensions panier	400x400mm	400x400mm	400x400mm	400x400mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique	électronique	électronique
Panier / heure	72 max	72 max	72 max	72 max
Hauteur utile de chargement	300mm	300mm	300mm	300mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,3 lt	2,3 lt	2,3 lt	2,3 lt
<b>Adoucisseur à régénération continue</b>	-	intégré	-	intégré
<b>Pompe / surpresseur de rinçage</b>	-	-	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	7 lt	7 lt	7 lt	7 lt
Chaudière : capacité	4 lt	4 lt	4 lt	4 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	230V 1N 50Hz / 3,1 kW	230V 1N 50Hz / 3,1 kW	400V 3N 50Hz / 5,2 kW 220V 1N 50Hz / 3,8 kW	400V 3N 50Hz / 5,2 kW 220V 1N 50Hz / 3,8 kW
Dimensions (LxPxH)	460x600x705mm	460x600x705mm	460x600x705mm	460x600x705mm
	<b>3 319 €</b>	<b>3 632 €</b>	<b>4 038 €</b>	<b>4 158 €</b>
Nouveautés produits disponibles prochainement			<b>SPG415</b> 2 <sup>e</sup> trimestre 2024 <b>3 804 €</b>	<b>SPG415S</b> 2 <sup>e</sup> trimestre 2024 <b>3 906 €</b>

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

## ACCESSOIRES INCLUS



### WB40G01

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



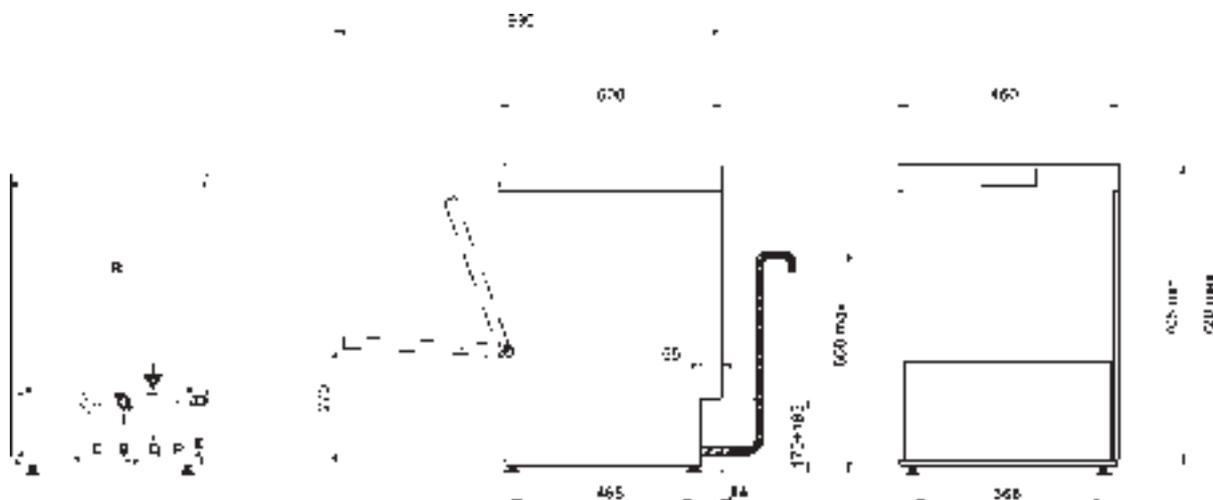
### WB40G02

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



### PHOOS01

Panier simple pour couverts



## LAVE-VERRES

Gamme EASYLINE - Electronique  
Série UG515 - Panier 500x500mm

### PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

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

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

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

**6 programmes avec rinçage supplémentaire disponible**

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

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

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

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

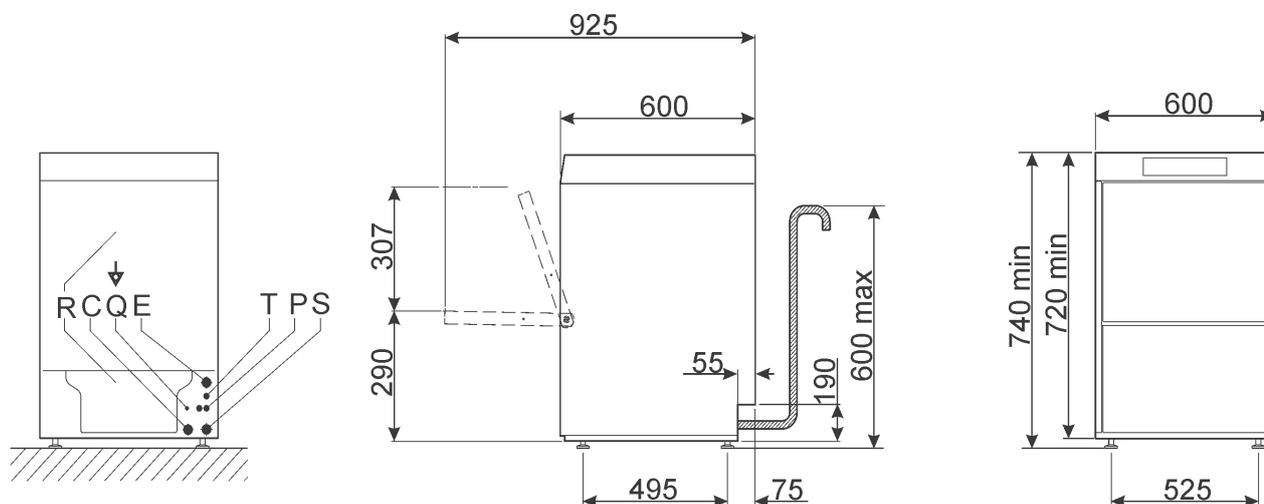
Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

## ACCESSOIRES INCLUS



### WB50G02

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



## LAVE-VERRES

Gamme TOPLINE - Electronique

Série UG425 - Panier 400x400mm

### PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

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

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

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

**8 programmes avec rinçage supplémentaire disponible**

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

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

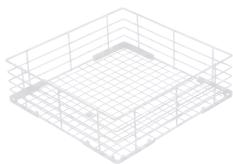
Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

Fonction rinçage eau froide en option

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

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

## ACCESSOIRES INCLUS



### WB40G01

Panier universel avec fond plat,  
dim. 400x400mm



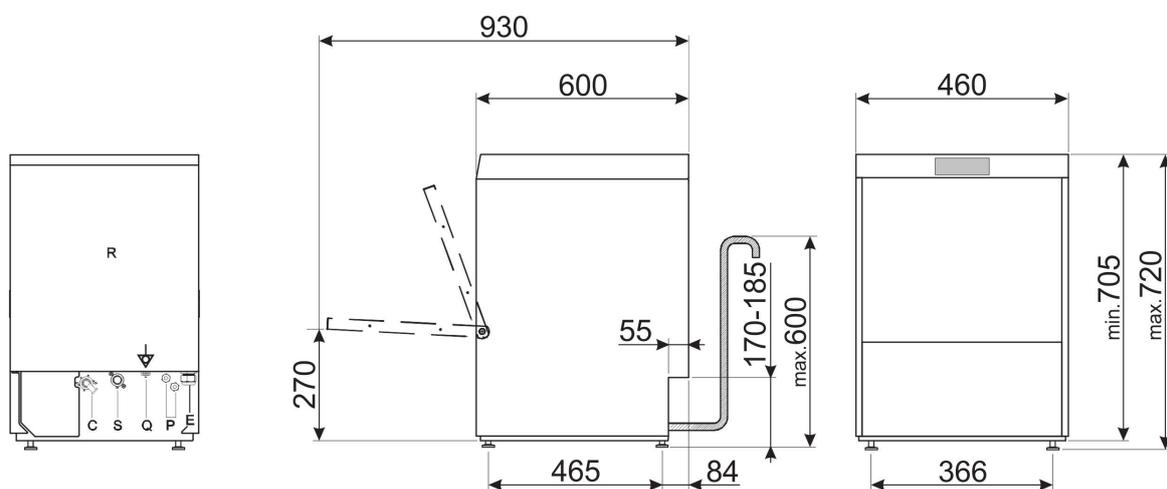
### WB40G02

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



### PHOOS01

Panier simple pour couvercs



## LAVE-VERRES

Gamme TOPLINE - Electronique  
Série UG520 - Panier 500x500mm

### PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

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

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

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

**12 programmes avec rinçage supplémentaire disponible**

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

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

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

Fonction rinçage eau froide en option



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

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

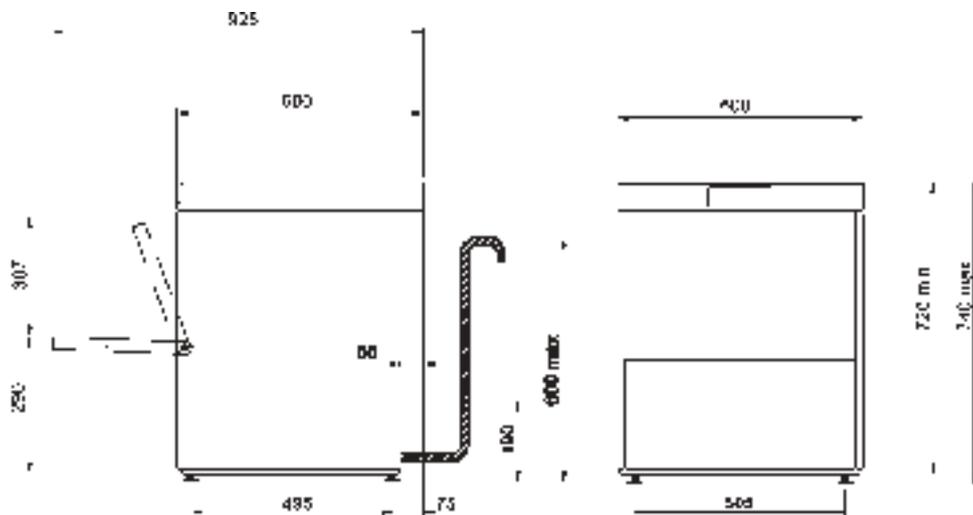
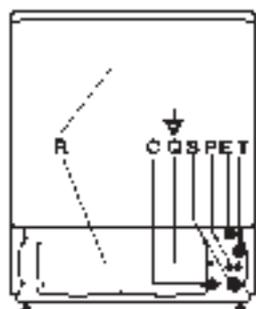
## ACCESSOIRES INCLUS



### WB50G02

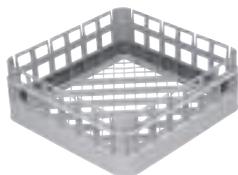
Panier à fil Rislan avec fond incliné pour verres à pied  
dim. 500x500mm

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



PANIER EN POLYPROPYLÈNE

SUPPORTS



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



**PHOOS01** 13 €  
Panier simple pour couverts



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



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

PANIER EN FIL RECOUVERTS DE RISLAN



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



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



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



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



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

RÉSERVOIRS EN FAÇADE

KITS SONDES



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



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

« Accessoire à installer sur place » non prévu de série

« Accessoire à installer sur place » non prévu de série



# LAVE-VAISSELLE FRONTAL

500 x 500 mm et 600 x 500 mm

## LAVE-VAISSELLE FRONTAL

Gamme ECOLINE - Electronique

Série SPD503 et SPD505 - Panier 500x500mm

### PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

\*Puissance en monophasé pour 14 ampères

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

## ACCESSOIRES INCLUS



### PB50G02

Panier universel en polypropylène, dim. 500x500mm



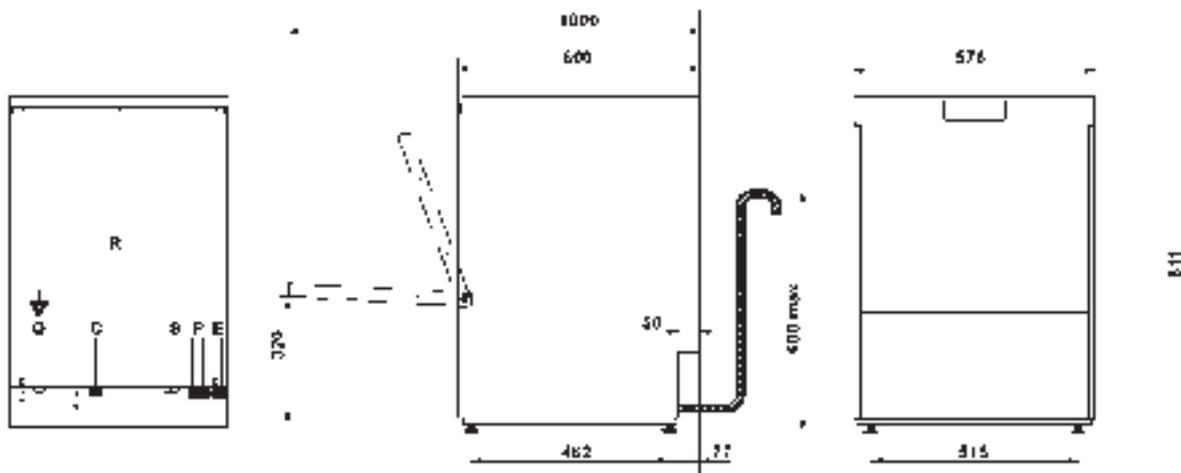
### PB50D01

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



### PHOOS02

Panier à couverts, 6 compartiments



## LAVE-VAISSELLE FRONTAL

Gamme EASYLINE - Electronique  
Série UD515 - Panier 500x500mm



### PLUS PRODUIT

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

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

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

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

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

**8 programmes avec rinçage supplémentaire**

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

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

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



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

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

## ACCESSOIRES INCLUS



### PB50G02

Panier universel en polypropylène, dim. 500x500mm



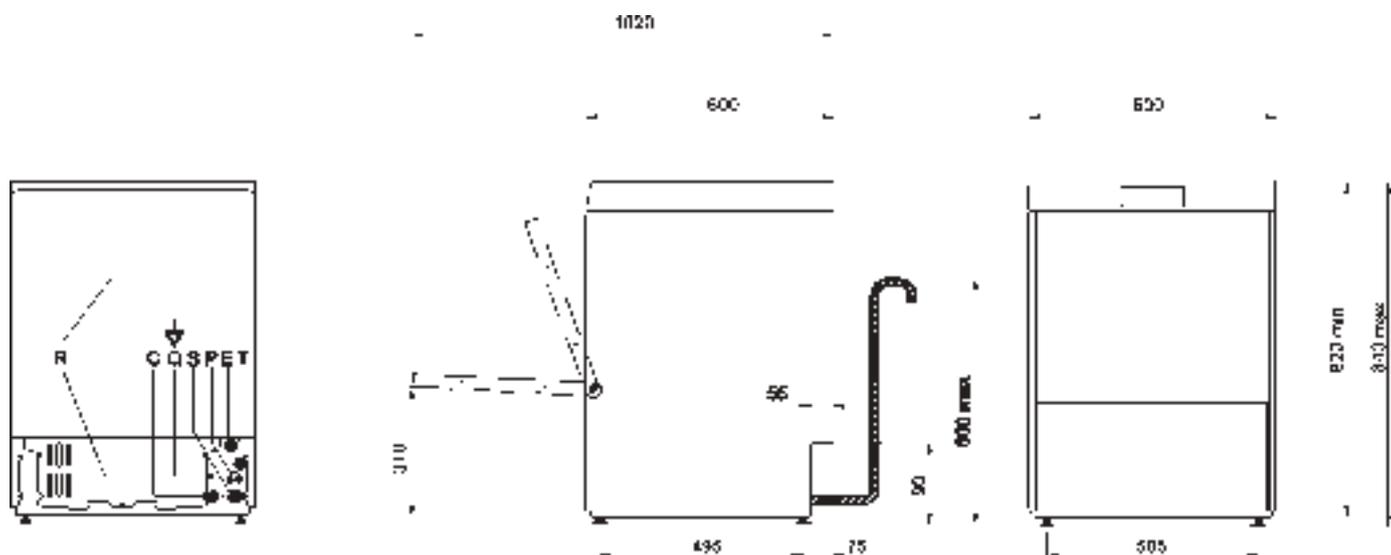
### PB50D01

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



### PHOOS02

Panier pour couverts, 6 compartiments



## LAVE-VAISSELLE FRONTAL - DOUBLE PANIER

Gamme EASYLINE - Electronique

Série UD512 - Panier 500x500mm

### PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

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

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

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

**6 programmes avec rinçage supplémentaire**

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

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

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



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

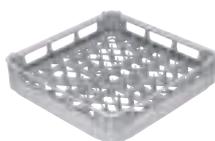
En cas de pression < à 2,5 bars, il est conseillé d'opter pour un modèle avec pompe de rinçage (surpresseur)  
Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

## ACCESSOIRES INCLUS



### PB50G01

Panier universel avec fond plat, dim. 500x500mm



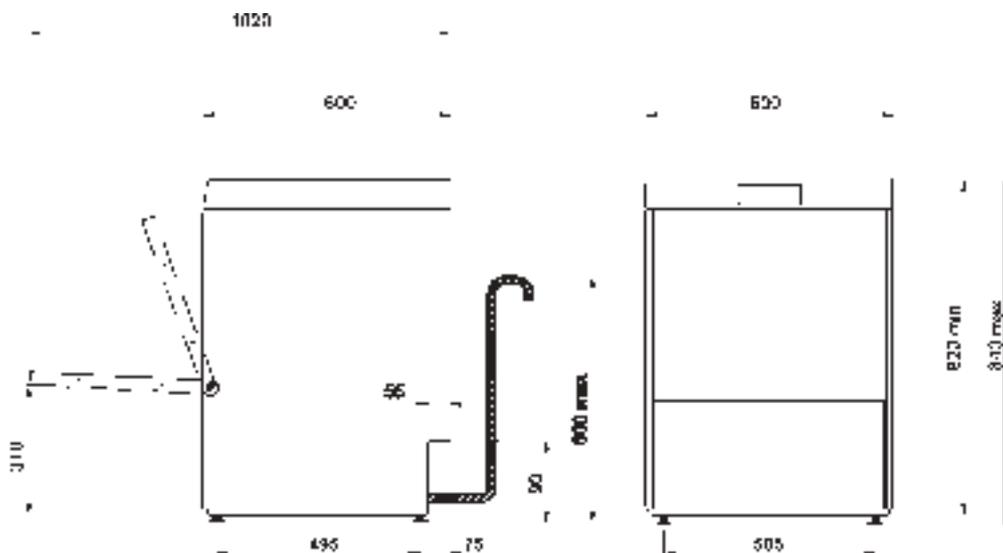
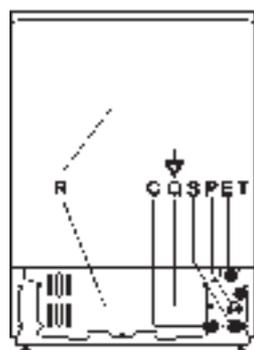
### PB50D01

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



### PHOOS02

Panier pour couverts, 6 compartiments



## LAVE-VAISSELLE FRONTAL RÉHAUSSÉ

Gamme EASYLINE - Electronique

Série FD515 - Panier 500x500mm

### PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

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

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

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

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

**8 programmes avec rinçage supplémentaire disponible**

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

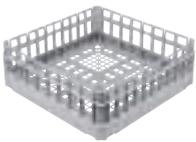
Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

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

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

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

## ACCESSOIRES INCLUS



### PB50G02

Panier universel en polypropylène,  
dim. 500x500mm



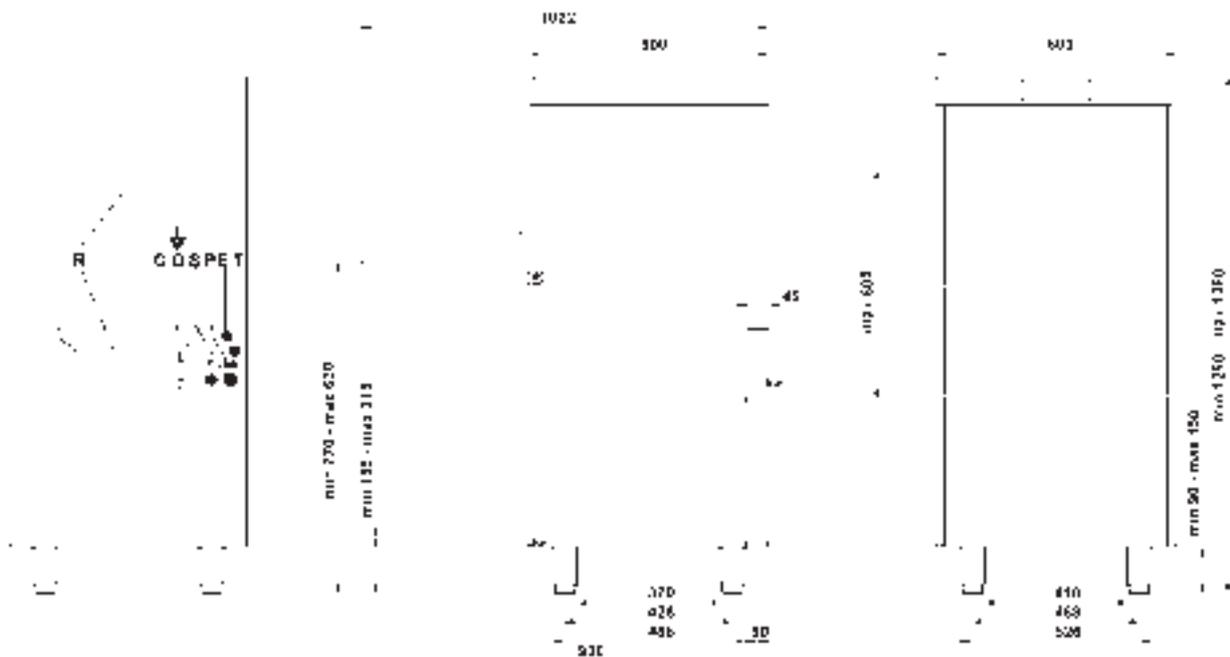
### PB50D01

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



### PHOOS02

Panier pour couverts,  
6 compartiments



## LAVE-VAISSELLE FRONTAL - POUR PLAQUES

Gamme EASYLINE - Electronique

Série UD516 - Panier 500x500mm et 600x400mm

### PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

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

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

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

**6 programmes avec rinçage supplémentaire disponible**

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

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

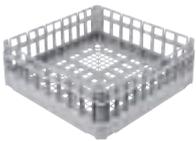
Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage



	<b>UD516D</b>	<b>UD516DS</b>
Dimensions panier	500x500mm et 600x400mm	500x500mm et 600x400mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique
Panier / heure	51 max	51 max
Hauteur utile de chargement	415mm	415mm
Consommation d'eau pour un cycle	3,2 lt	3,2 lt
<b>Adoucisseur à régénération continue</b>	-	intégré
<b>Pompe / surpresseur de rinçage</b>	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	11 lt	11 lt
Chaudière : capacité	6 lt	6 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 6,7 kW 220V 1N 50Hz / 4,7 kW	400V 3N 50Hz / 6,7 kW 220V 1N 50Hz / 4,7 kW
Dimensions (LxPxH)	600x675x820mm	600x675x820mm
	<b>4 796 €</b>	<b>4 964 €</b>

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

## ACCESSOIRES INCLUS



### PB50G02

Panier universel en polypropylène,  
dim. 500x500mm



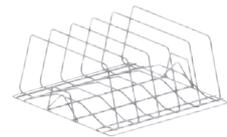
### PB50D01

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



### PHOOS02

Panier pour couverts,  
6 compartiments

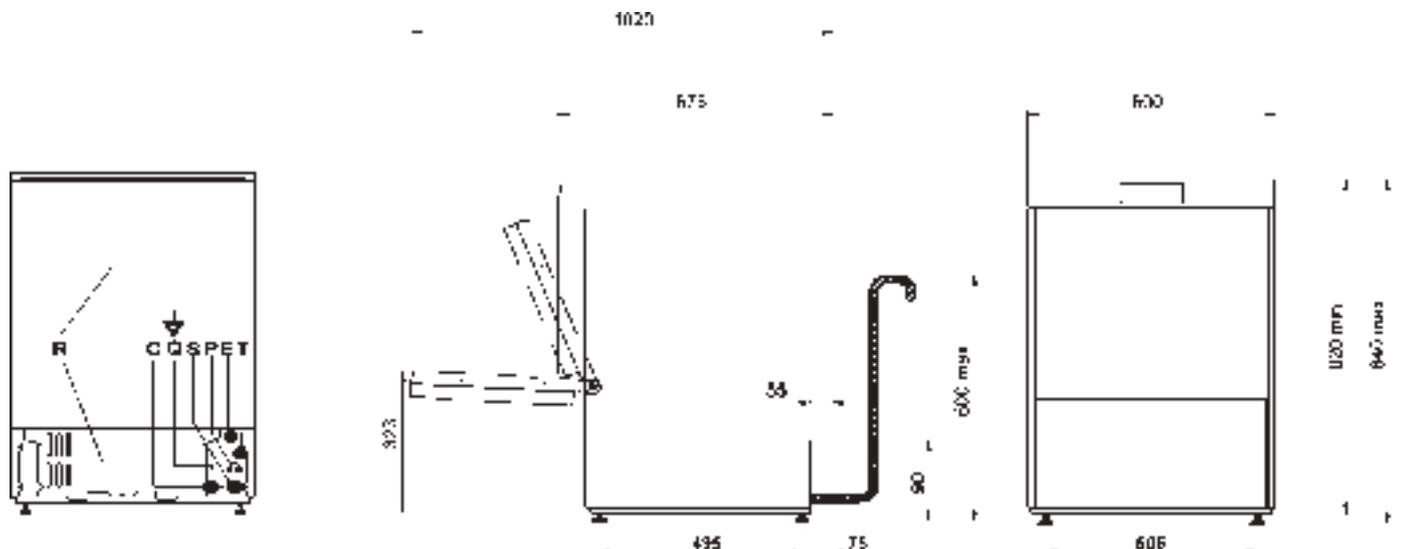


### WB50T03

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

### PRF500

Grille, dim. 500x500mm



## LAVE-VAISSELLE FRONTAL RÉHAUSSÉ

Gamme EASYLINE - Electronique

Série FD516 - Panier 500x500mm et 600x400mm



### PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

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

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

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

**6 programmes avec rinçage supplémentaire disponible**

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

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

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



## LAVE-VAISSELLE FRONTAL

Gamme TOPLINE - Electronique

Série UD520 - Panier 500x500mm



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

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

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

### PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

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

**12 programmes avec rinçage supplémentaire disponible**

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

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

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

Fonction rinçage eau froide en option



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

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

## ACCESSOIRES INCLUS



### PB50G02

Panier universel en polypropylène,  
dim. 500x500mm



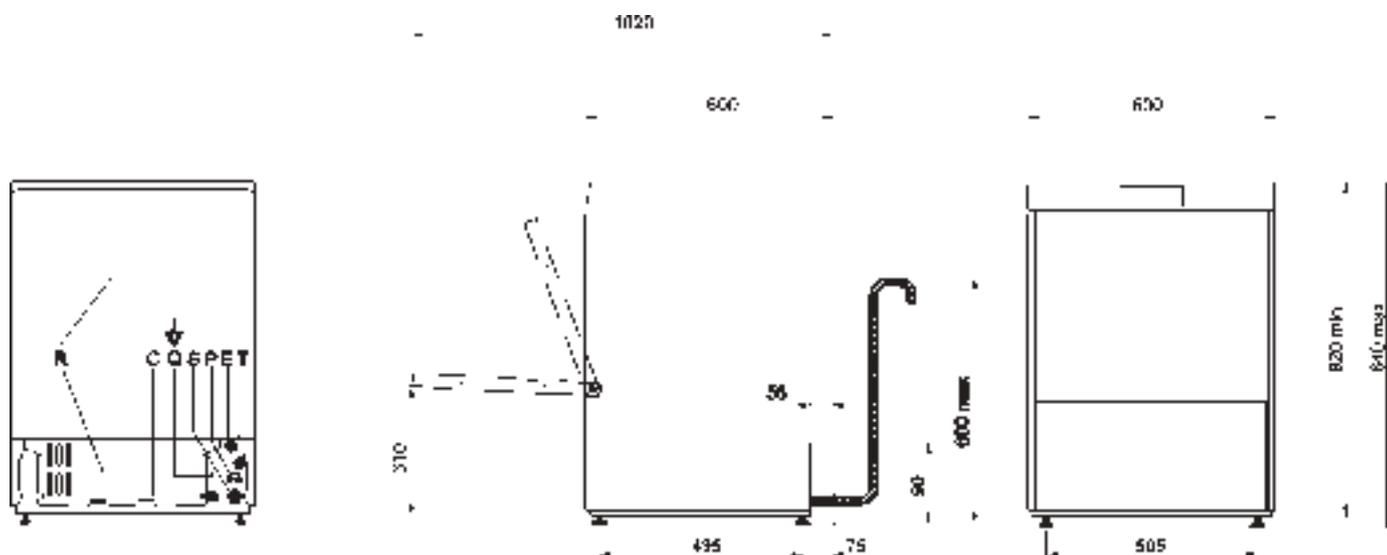
### PB50D01

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



### PHOOS02

Panier pour couverts,  
6 compartiments



## LAVE-VAISSELLE FRONTAL RÉHAUSSÉ

Gamme TOPLINE - Electronique

Série FD520 - Panier 500x500mm

### PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

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

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

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

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

**12 programmes avec rinçage supplémentaire disponible**

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

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

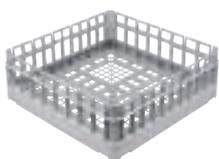
Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

Fonction rinçage eau froide en option

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

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

## ACCESSOIRES INCLUS



### PB50G02

Panier universel en polypropylène,  
dim. 500x500mm



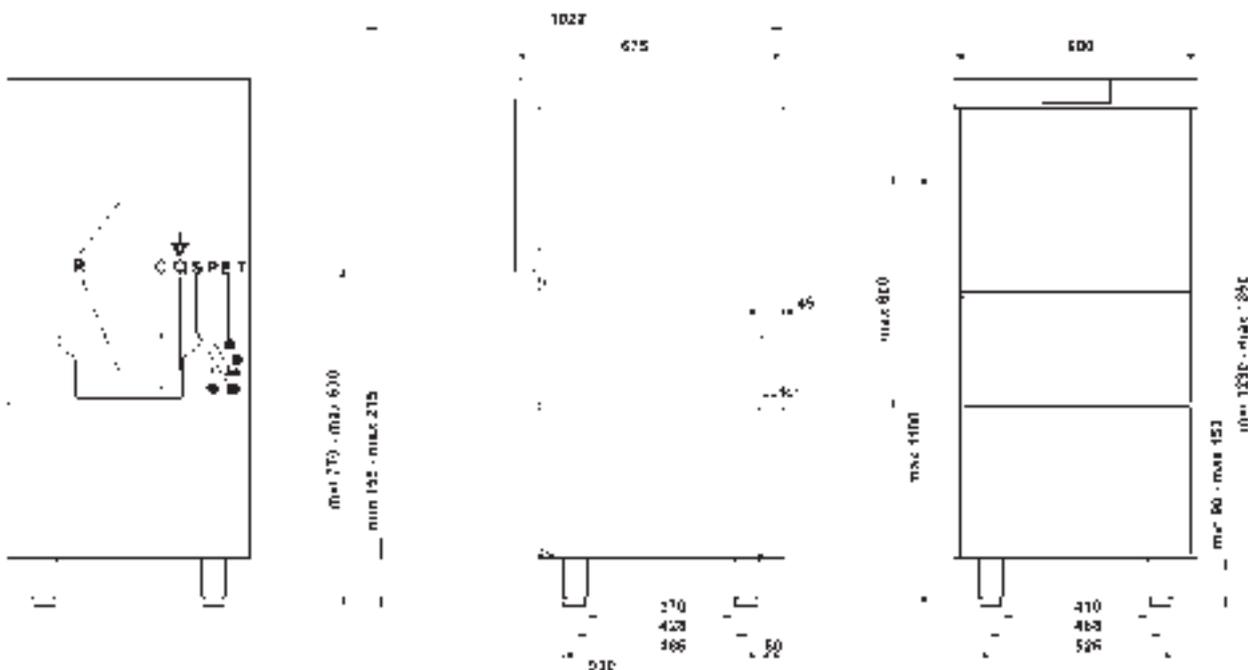
### PB50D01

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



### PHOOS02

Panier pour couverts,  
6 compartiments



## LAVE-VAISSELLE FRONTAL - DOUBLE PANIER

Gamme TOPLINE - Electronique

Série UD522 - Panier 500x500mm

### PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

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

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

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

12 programmes avec rinçage supplémentaire disponible

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

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

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

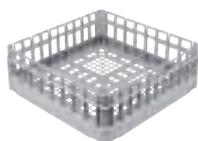
Fonction rinçage eau froide en option



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

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

## ACCESSOIRES INCLUS



### PB50G02

Panier universel en polypropylène,  
dim. 500x500mm



### PB50D01

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

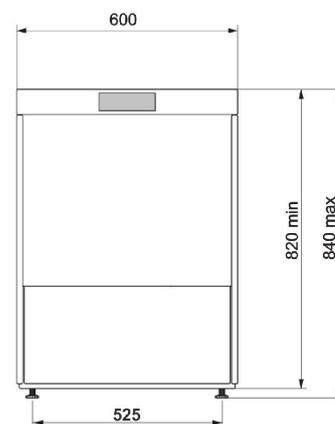
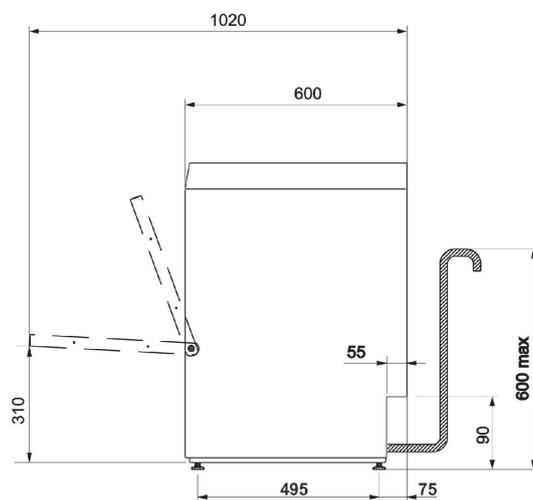
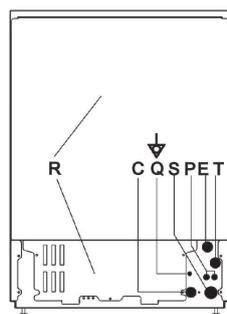


### PHOOS02

Panier pour couverts,  
6 compartiments

### PRF500

Grille, dim. 500x500mm



## LAVE-VAISSELLE FRONTAL - POUR PLAQUES

Gamme TOPLINE - Electronique

Série UD526 - Panier 500x500mm et 600x400mm

### PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

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

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

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

12 programmes avec rinçage supplémentaire disponible

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

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

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

Fonction rinçage eau froide en option



	<b>UD526D</b>	<b>UD526DS</b>
Dimensions panier	500x500mm et 600x400mm	500x500mm et 600x400mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique
Panier / heure	72 max	72 max
Hauteur utile de chargement	415mm	415mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,7 lt	2,7 lt
<b>Adoucisseur à régénération continue</b>	-	intégré
<b>Pompe / surpresseur de rinçage</b>	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	11 lt	11 lt
Chaudière : capacité	6 lt	6 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 6,7 kW 220V 1N 50Hz / 4,7 kW	400V 3N 50Hz / 6,7 kW 220V 1N 50Hz / 4,7 kW
Dimensions (LxPxH)	600x675x820mm	600x675x820mm
	<b>5 199 €</b>	<b>5 369 €</b>

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

## ACCESSOIRES INCLUS



### PB50G01

Panier universel avec fond plat, dim. 500x500mm



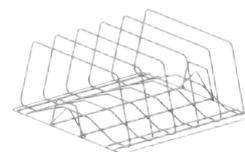
### PB50D01

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



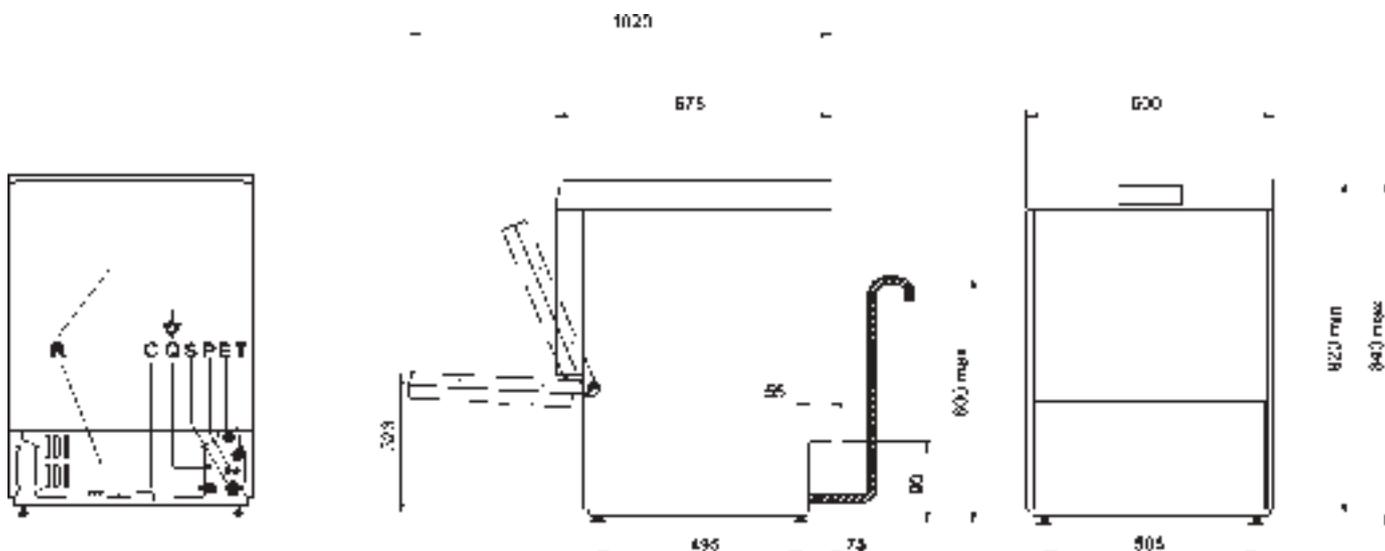
### PHOOS02

Panier pour couverts,  
6 compartiments



### WB50T03

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



## LAVE-VAISSELLE FRONTAL RÉHAUSSÉ

Gamme TOPLINE - Electronique

Série FD526 - Panier 500x500mm et 600x400mm



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Porte équilibrée, isolée et avec joints

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

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

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

### PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

**12 programmes avec rinçage supplémentaire disponible**

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

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

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

Fonction rinçage eau froide en option

	FD526D	FD526DS
Dimensions panier	500x500mm et 600x400mm	500x500mm et 600x400mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique
Panier / heure	72 max	72 max
Hauteur utile de chargement	415mm	415mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,7 lt	2,7 lt
<b>Adoucisseur à régénération continue</b>	-	intégré
<b>Pompe / surpresseur de rinçage</b>	intégrée	intégrée
Cuve : capacité	11 lt	11 lt
Chaudière : capacité	6 lt	6 lt
Alimentation électrique / Puissance totale installée	400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 5 kW	400V 3N 50Hz / 6,7 kW 230V 1N 50Hz / 5 kW
Dimensions (LxPxH)	600x675x1350mm	600x675x1350mm
	<b>6 398 €</b>	<b>6 579 €</b>

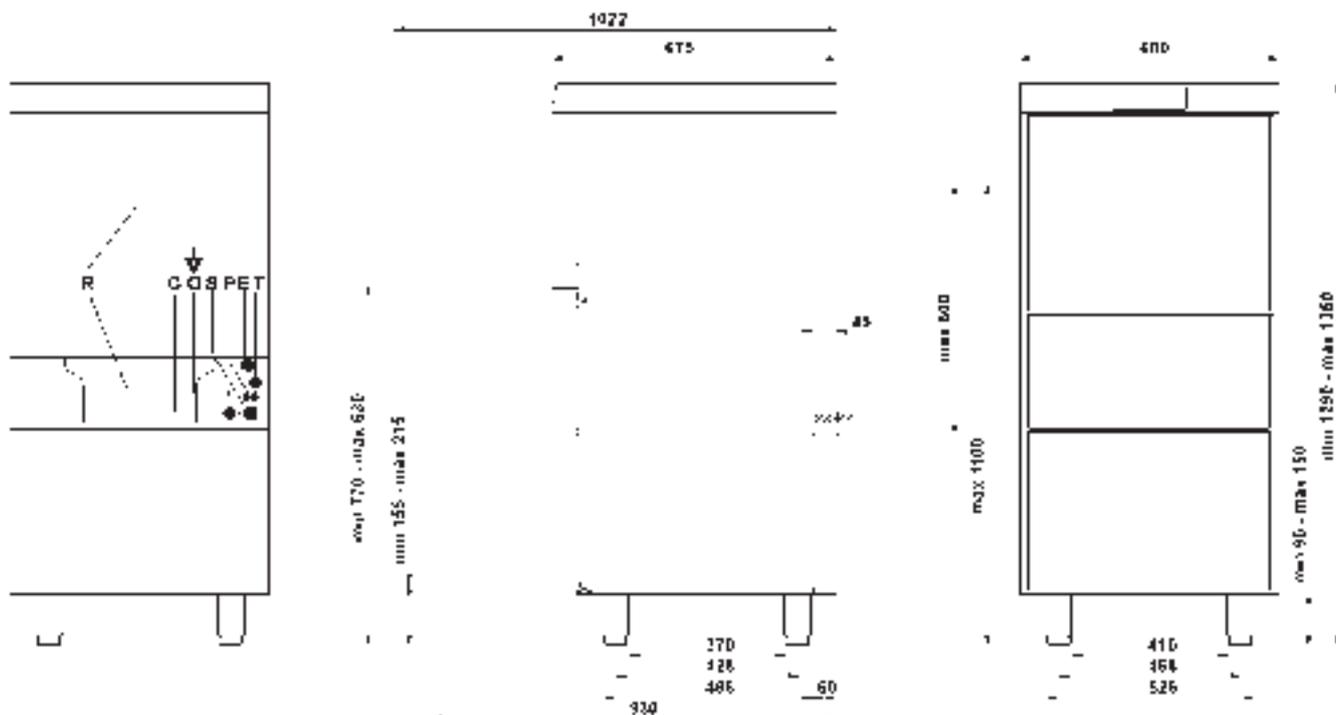
Lors de l'installation d'un osmoseur, un surpresseur de rinçage est obligatoire

## ACCESSOIRES INCLUS



### PB50G02

Panier universel en polypropylène,  
dim. 500x500mm



PANIER EN POLYPROPYLÈNE



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



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



**PHOOS01** 13 €  
Panier simple pour couverts



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

PANIER EN FIL RECOUVERTS DE RISLAN



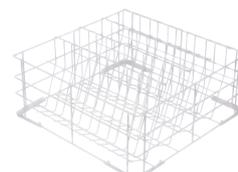
**WB50G01** 76 €  
Panier universel avec fond plat à  
maille large, dim. 500x500mm



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



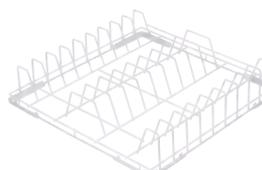
**WB50G02** 104 €  
Panier avec fond incliné pour  
verres à pied, dim.500x500mm  
4 rangées - Ø 90mm



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



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



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



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

RÉSERVOIRS EN FAÇADE



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

KITS SONDES



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

SUPPORTS



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



# LAVE-VAISSELLE CAPOT

500 x 500 mm et 600 x 500 mm

## LAVE-VAISSELLE CAPOT

Gamme ECOLINE - Electronique

Série SPH503 et SPH505 - Panier 500x500mm

### PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304

Cuve emboutie

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

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

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

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

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

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

**3 programmes avec rinçage supplémentaire disponible**

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

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

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

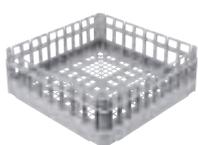
	SPH503	SPH505	SPH505S
Dimensions panier	500x500mm	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	électronique	électronique	électronique
Panier / heure	40 max	40 max	40 max
Hauteur utile de chargement	470mm	470mm	470mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,7 lt	2,7 lt	2,7 lt
<b>Adoucisseur à régénération continue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

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

\*Puissance en monophasé avec 32 ampères en disjoncteur et 6mm<sup>2</sup> en section de câble

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

## ACCESSOIRES INCLUS



### PB50G02

Panier universel en polypropylène,  
dim. 500x500mm



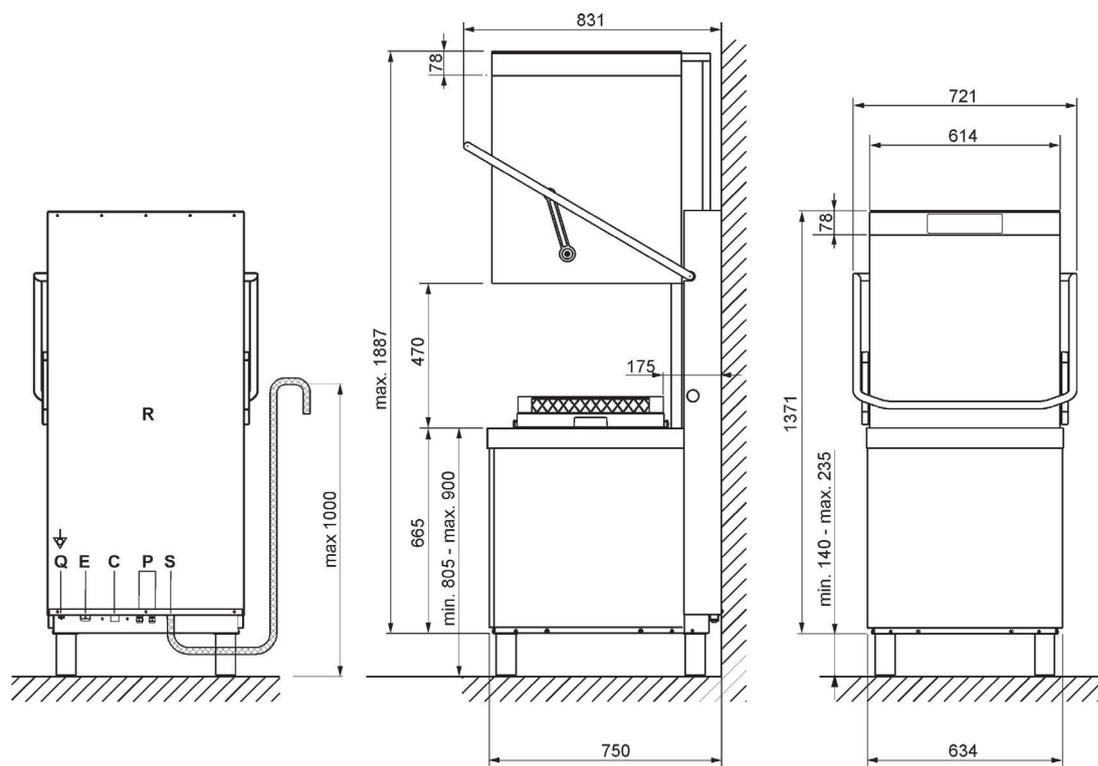
### PB50D01

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



### PHOOS02

Panier à couverts,  
6 compartiments



## LAVE-VAISSELLE CAPOT

Gamme ECOLINE - Electronique

Série SPH503L et SPH505L - Panier 500x500mm

### PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

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

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

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

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

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

**3 programmes avec rinçage supplémentaire disponible**

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

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

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

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

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

\*Puissance en monophasé avec 32 ampères en disjoncteur et 6mm<sup>2</sup> en section de câble

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

## ACCESSOIRES INCLUS



### PB50G02

Panier universel en polypropylène,  
dim. 500x500mm



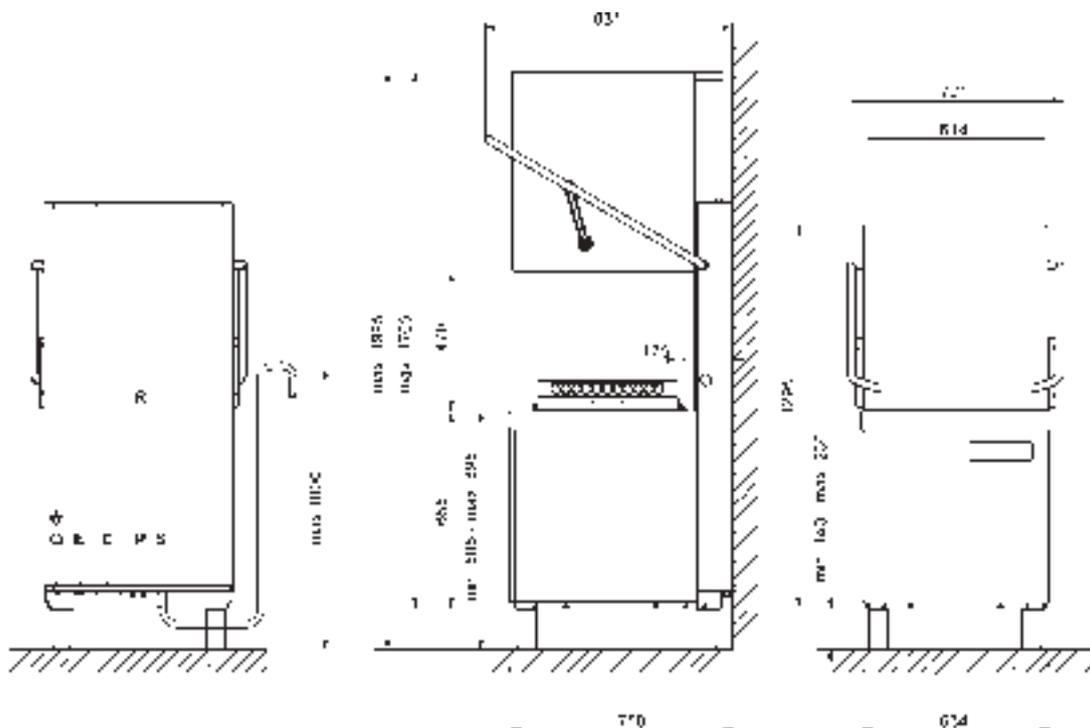
### PB50D01

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



### PHOOS02

Panier à couverts,  
6 compartiments



## LAVE-VAISSELLE CAPOT

Gamme EASYLINE - Electronique

Série SPH513 et SPH515 - Panier 500x500mm

### PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Capot équilibré à double paroi

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

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

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

**6 programmes avec rinçage supplémentaire disponible**

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

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

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

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

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

## ACCESSOIRES INCLUS



### PB50G02

Panier universel en polypropylène,  
dim. 500x500mm



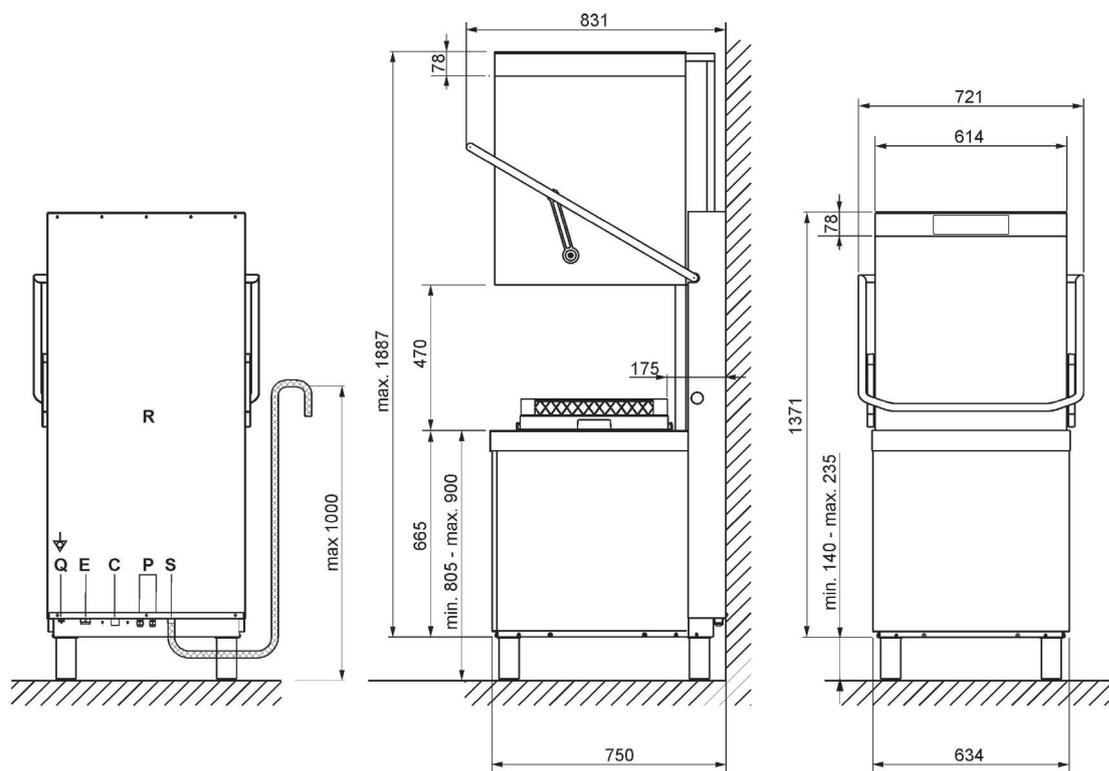
### PB50D01

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



### PHOOS02

Panier à couverts,  
6 compartiments



## LAVE-VAISSELLE CAPOT À CONDENSEUR DE BUÉE

Gamme EASYLINE - Electronique

Série HTY511D - Panier 500x500mm

### PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Capot équilibré à double paroi

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

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

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

**6 programmes avec rinçage supplémentaire disponible**

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

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

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

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

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

## ACCESSOIRES INCLUS



### PB50G02

Panier universel en polypropylène,  
dim. 500x500mm



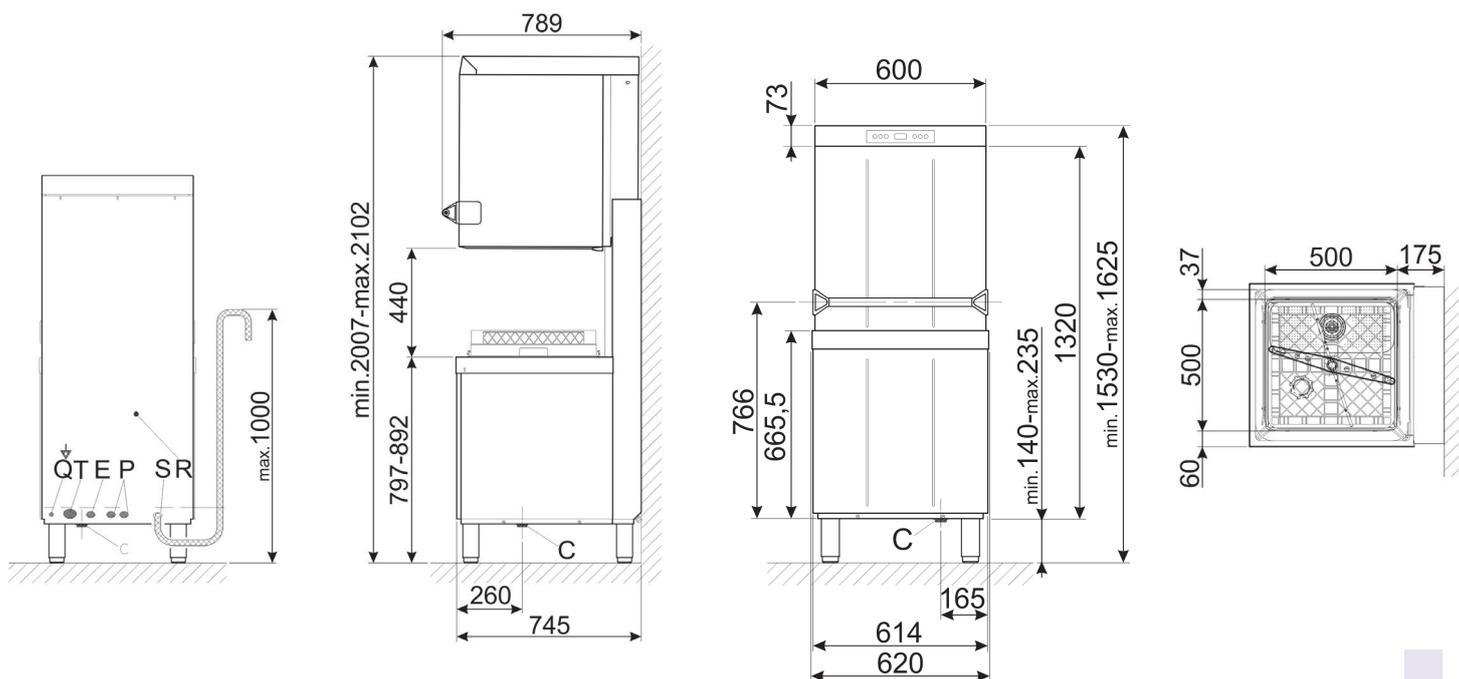
### PB50D01

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



### PHOOS02

Panier à couverts,  
6 compartiments



## LAVE-VAISSELLE CAPOT

Gamme EASYLINE - Electronique

Série HTY615 - Panier **600x500mm**

### PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Capot équilibré à double paroi

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

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

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

**6 programmes avec rinçage supplémentaire disponible**

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

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

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

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

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

## ACCESSOIRES INCLUS



### PB60G01

Panier universel avec fond plat,  
dim. 600x500mm



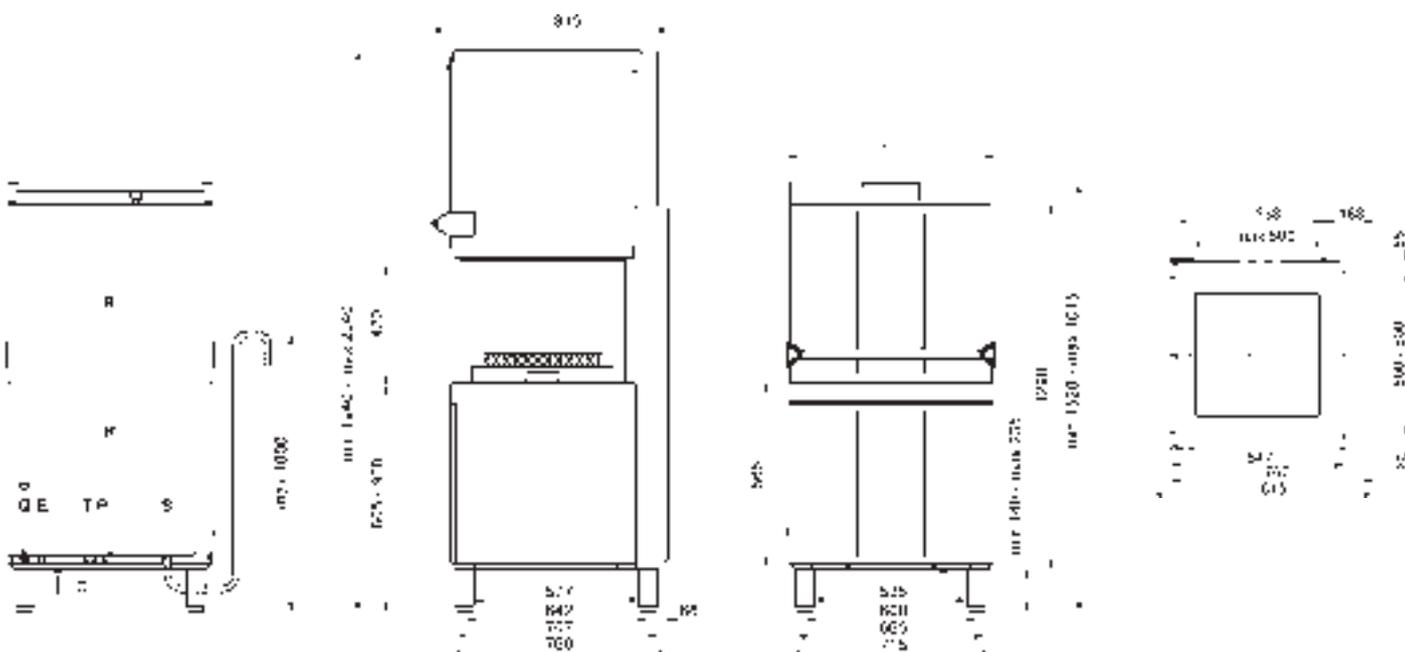
### PB60D01

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



### PHOOS03

Panier pour couverts,  
8 compartiments



## LAVE-VAISSELLE CAPOT

Gamme TOPLINE - Electronique

Série HTY520 - Panier 500x500mm

### PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Capot équilibré et isolé

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

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

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

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

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

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

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

Fonction rinçage eau froide en option

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

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

## ACCESSOIRES INCLUS



### PB50G02

Panier universel en polypropylène,  
dim. 500x500mm



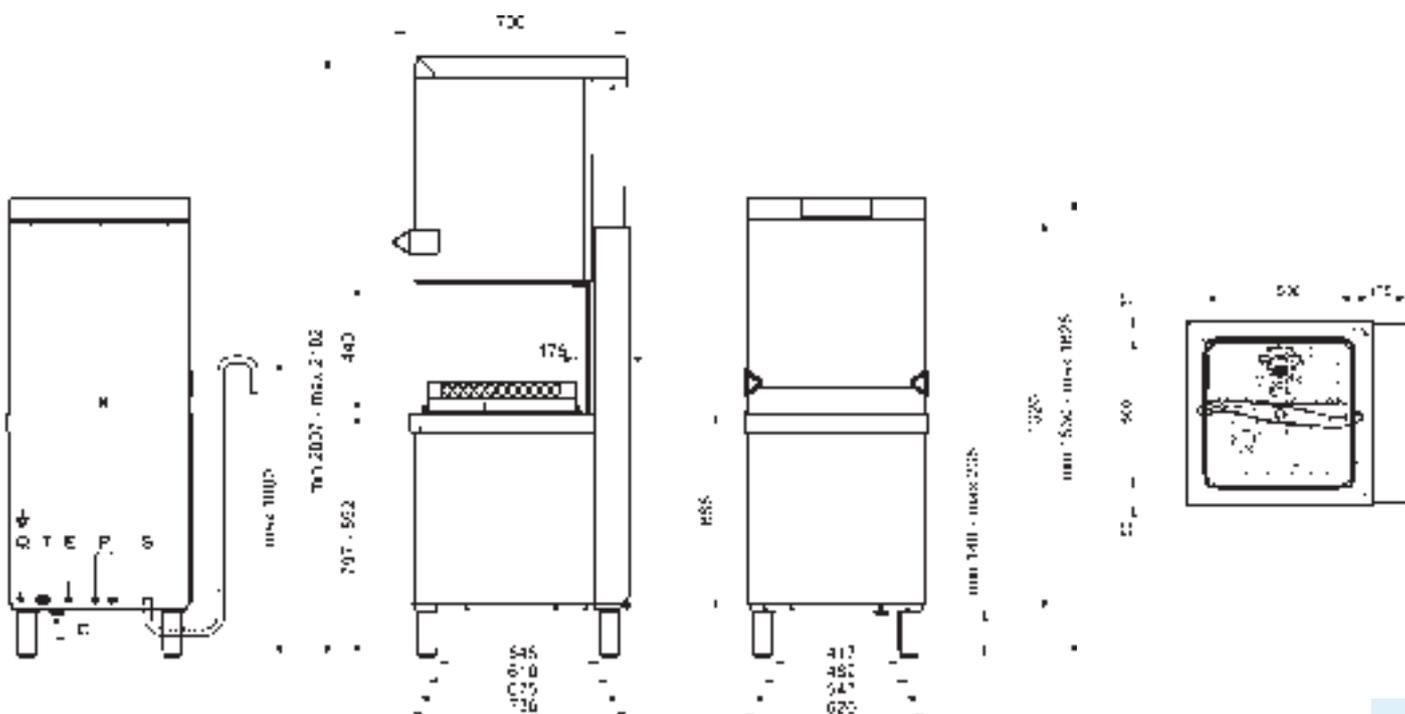
### PB50D01

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



### PHOOS02

Panier à couverts,  
6 compartiments



## LAVE-VAISSELLE CAPOT À CONDENSEUR DE BUÉE

Gamme TOPLINE - Electronique

Série HTY520H - Panier 500x500mm

### PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Capot équilibré et isolé

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

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

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

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

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

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

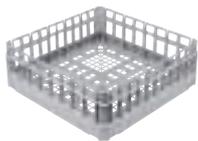
Fonction EAU PROPRE pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage

Fonction rinçage eau froide en option

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

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

## ACCESSOIRES INCLUS



### PB50G02

Panier universel en polypropylène,  
dim. 500x500mm



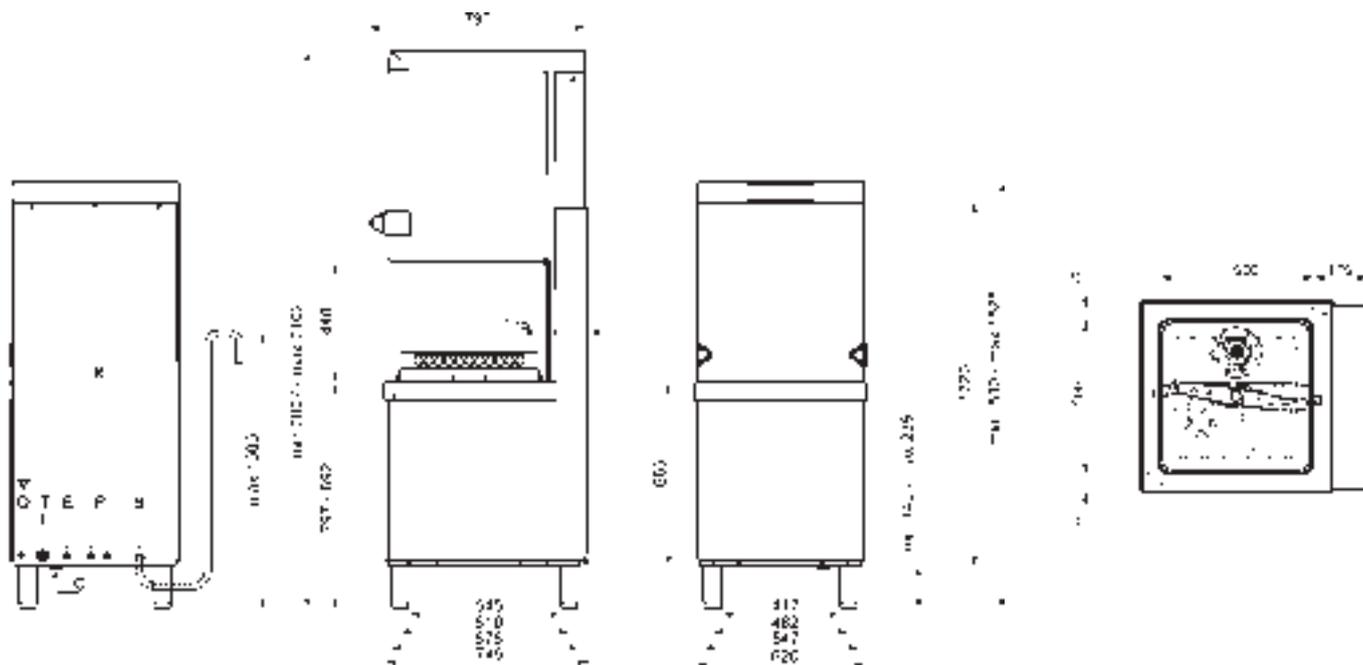
### PB50D01

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



### PHOOS02

Panier à couverts,  
6 compartiments



## LAVE-VAISSELLE CAPOT

Gamme TOPLINE - Electronique

Série HTY625 - Panier **600x500mm**

### PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Capot équilibré, isolé

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

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

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

**10 programmes avec rinçage supplémentaire disponible**

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

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

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

Fonction rinçage eau froide en option

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

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

## ACCESSOIRES INCLUS



### PB60G01

Panier universel avec fond plat,  
dim. 600x500mm



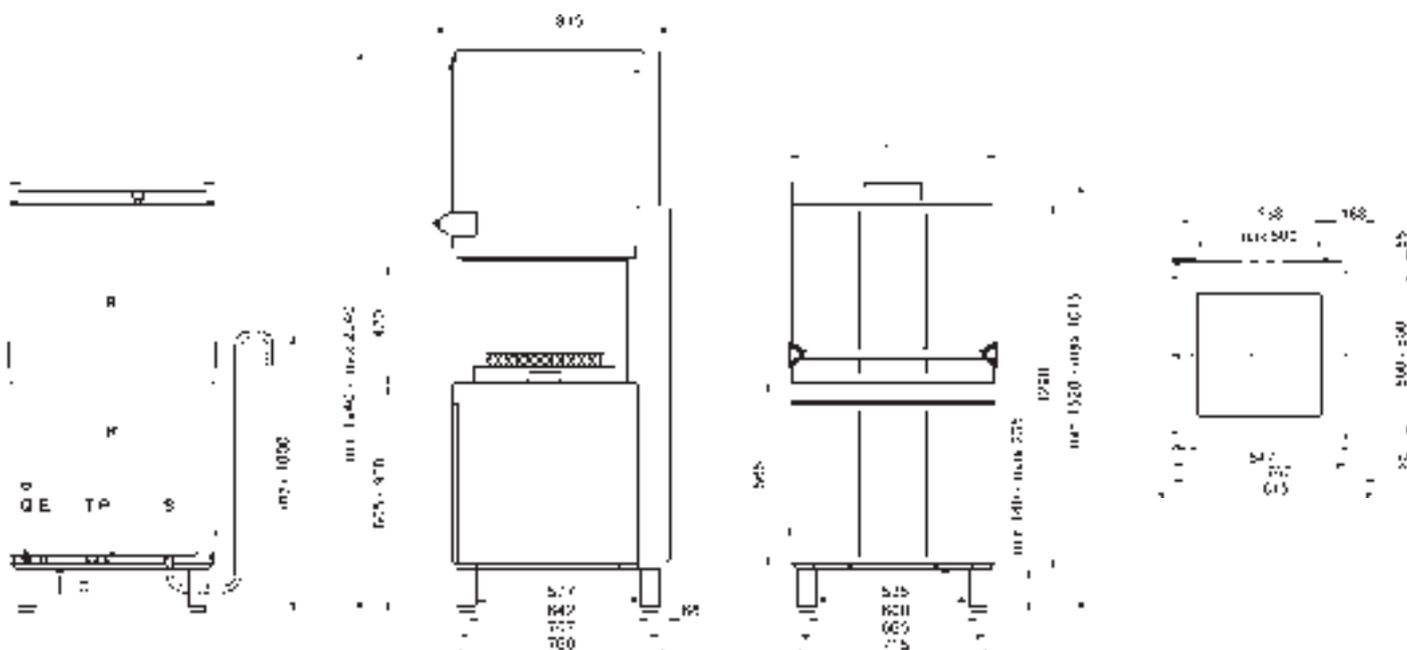
### PB60D01

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



### PHOOS03

Panier pour couverts,  
8 compartiments



## LAVE-VAISSELLE CAPOT À CONDENSEUR DE BUÉE

Gamme TOPLINE - Electronique

Série HTY625H - Panier **600x500mm**

### PLUS PRODUIT

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



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Cuve emboutie avec angles arrondis

Bandeau de commandes tactile couleur

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Capot équilibré, isolé

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

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreurs

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

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

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

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

**10 programmes avec rinçage supplémentaire disponible**

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

Thermostop pour contrôler la température de l'eau de rinçage

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

Fonction rinçage eau froide en option

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

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

## ACCESSOIRES INCLUS



### PB60G01

Panier universel avec fond plat,  
dim. 600x500mm



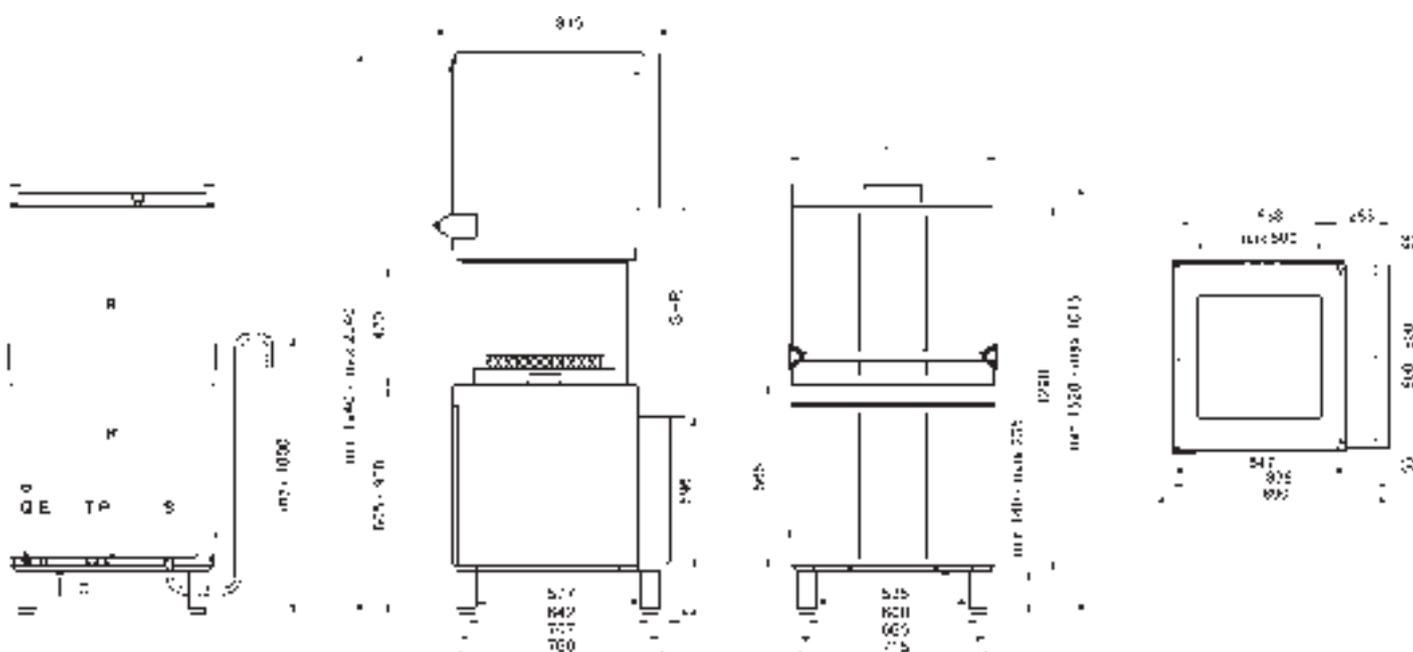
### PB60D01

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



### PHOOS03

Panier pour couverts,  
8 compartiments



PANIER EN POLYPROPYLÈNE



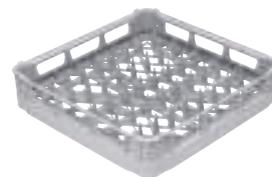
**PB60G01** 600x500mm **90 €**  
Panier universel avec fond plat



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



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



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



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



**PHOOS01** **13 €**  
Panier simple pour couverts



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



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

PANIER EN FIL RECOUVERTS DE RISLAN



Panier universel avec fond plat à maille large

**WB50G01** 500x500mm **76 €**

**WB60G01** 600x500mm **142 €**



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



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

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

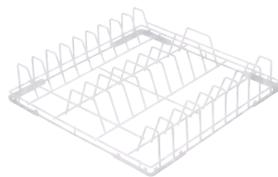


Panier avec fond incliné pour verres à pied, dim. 500x500mm

**WB50G02** **104 €**  
4 rangées - Ø 90mm

**WB50G03** **109 €**  
5 rangées - Ø 72mm

**WB50G04** **119 €**  
3 rangées - Ø 135mm



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



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

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

## ACCESSOIRES CAPOT - Panier 600x500mm ou 500x500mm

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



Table de sortie en 700mm  
Avec dossier, étagère basse

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

**WTX5700L**      **491 €**  
côté gauche

**WTX5700R**      **491 €**  
côté droit



Table de sortie en 1200mm  
Avec dossier et étagère basse

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

**WTX51200L**      **557 €**  
côté gauche

**WTX51200R**      **557 €**  
côté droit

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

**WTX5700L8**      **1 371 €**  
côté gauche

**WTX5700R8**      **1 371 €**  
côté droit

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

**WTX51200L8**      **1 621 €**  
côté gauche

**WTX51200R8**      **1 621 €**  
côté droit



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

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

**WT5700SL**      **779 €**  
côté gauche

**WT5700SR**      **779 €**  
côté droit



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

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

**WT51200SL**      **958 €**  
côté gauche

**WT51200SR**      **958 €**  
côté droit



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

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

**WT51200SHL**      **1 196 €**  
côté gauche

**WT51200SHR**      **1 196 €**  
côté droit

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

**WT5700SL8**      **1 625 €**  
côté gauche

**WT5700SR8**      **1 625 €**  
côté droit

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

**WT51200SL8**      **1 683 €**  
côté gauche

**WT51200SR8**      **1 683 €**  
côté droit

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

**WT51200SHL8**      **2 178 €**  
côté gauche

**WT51200SHR8**      **2 178 €**  
côté droit

**ACCESSOIRES CAPOT** - Panier 600x500mm ou 500x500mm



**WTX5700**  
700mm

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

Avec étagère basse

**483 €**



**WTX51200**  
1200mm

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

Avec étagère basse

**557 €**



**WTX6700F**  
frontale

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

Avec étagère basse

**491 €**



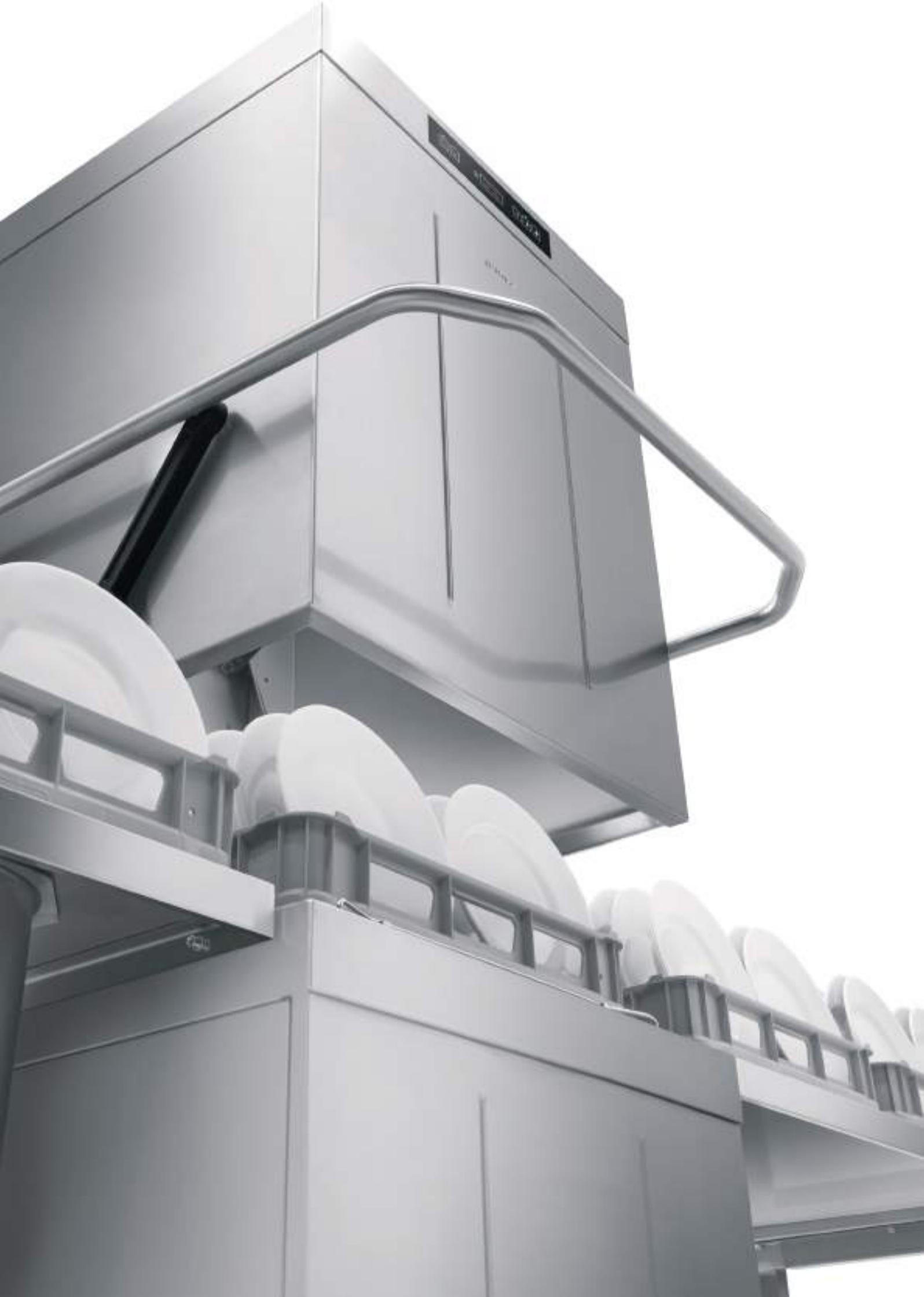
Table de sortie frontale pour lave-vaisselle à capot 600x500mm (installation en angle) en 1200mm (LxPxH) : 1200x800x820mm

Avec dossier et étagère basse

**WTX61200L8**    **1 815 €**  
côté gauche

**WTX61200R8**    **1 815 €**  
côté droit





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



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

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



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

FILTRES À CHARBON

Kit de 6 filtres à charbon, osmoseur WO-10

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

**FLT06WO-10**

**239 €**

**FLT06WO20-30**

**306 €**

PRODUITS DE CHIMIE

PRODUITS DE RINCAGE

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

**RU03-5**

1 bidon de 5 kg  
COMMANDE PAR 4 MINIMUM

**33 €**

DÉTERGENTS

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

**DU03-6**

1 bidon de 6 kg  
COMMANDE PAR 4 MINIMUM

**43 €**

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

**DCH03-6**

1 bidon de 6 kg  
COMMANDE PAR 4 MINIMUM

**30 €**



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

HAUTES PERFORMANCES, PROPRETÉ IRRÉPROCHABLE,  
ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

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

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

## PANNEAU DE COMMANDES

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

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

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



## HAUTEURS DE CHARGEMENT EXCLUSIVES

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

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



## UN LAVAGE TOUJOURS PARFAIT

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

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

## CONCEPTION "TOUT INOX"

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



## LAVE-BATTERIES

Gamme ECOLINE - Electronique

Série UW5757 - Panier 570x570mm



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à simple paroi

Porte isolée à double paroi

Cuve emboutie avec angles arrondis

Guides porte-panier en acier inox

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreur

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

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

Tableau de commande électronique avec affichage des températures

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

Système de filtrage : double filtration

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

Thermostop pour réguler la température de l'eau de rinçage

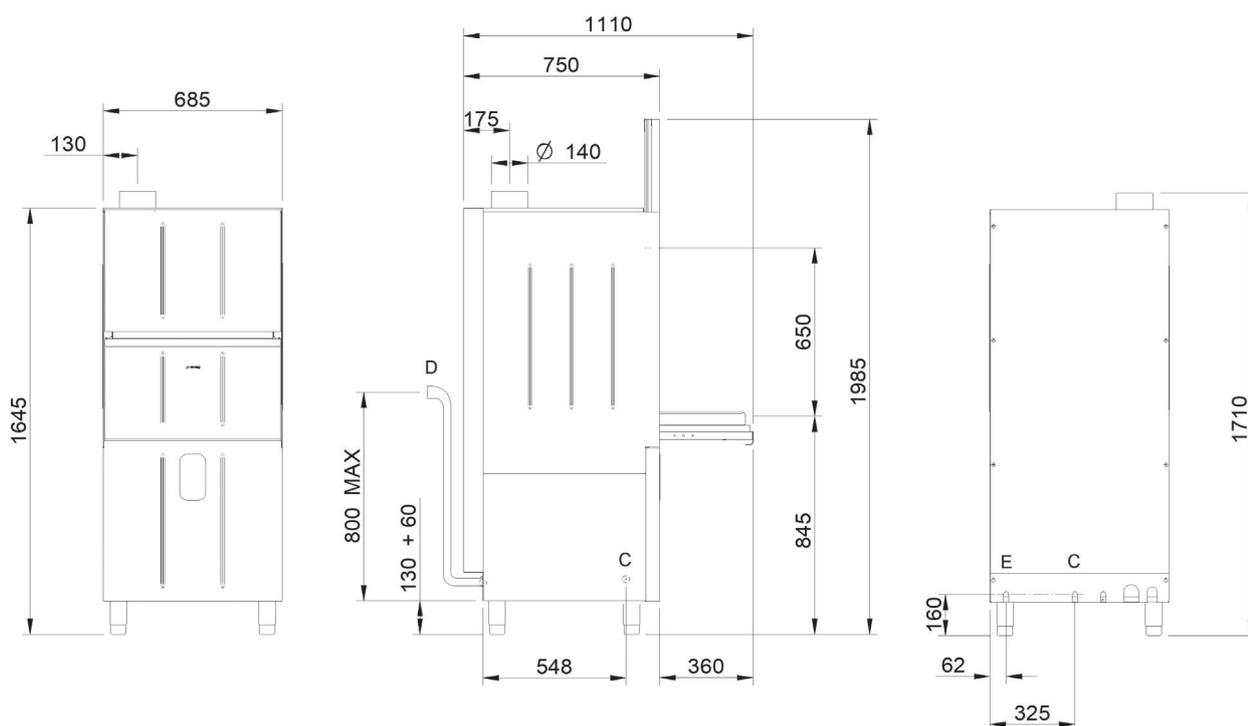
	<b>UW5757D</b>	<b>UW5757DPS</b>
Dimensions panier	570x570mm	570x570mm
Bandeau de commandes	Electronique	Electronique
Panier / heure	30 max	30 max
Hauteur utile de chargement	650mm	650mm
Consommation d'eau pour un cycle	5 lt	5 lt
Electrovanne de vidange	-	intégrée
Cuve : capacité	36 lt	36 lt
Chaudière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

## ACCESSOIRES INCLUS



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

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



## LAVE-BATTERIES

Gamme ECOLINE - Electronique

Série UW6070 - Panier 600x700mm



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à simple paroi

Porte isolée à double paroi

Cuve emboutie avec angles arrondis

Guides porte-panier en acier inox

2 bras de lavage en acier inox AISI 304

2 bras de rinçage en acier inox AISI 304

1 bras latéral de lavage et rinçage

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreur

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

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

Tableau de commande électronique avec affichage des températures

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

Système d'évacuation : par gravité

Système de filtrage : Double filtration

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

Thermostop pour réguler la température de l'eau de rinçage

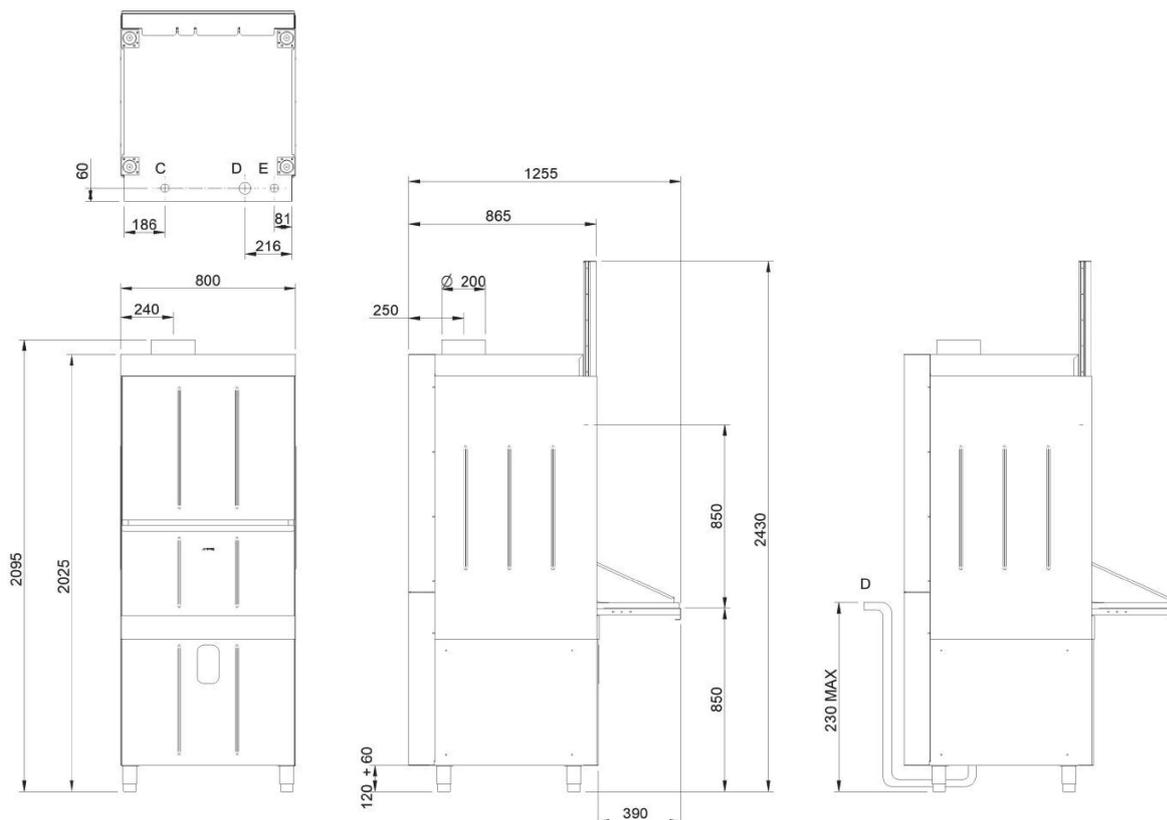
	<b>UW6070D</b>	<b>UW6070DPS</b>
Dimensions panier	600x700mm	600x700mm
Bandeau de commandes	Electronique	Electronique
Panier / heure	30 max	30 max
Hauteur utile de chargement	850mm	850mm
Consommation d'eau pour un cycle	6 lt	6 lt
Electrovanne de vidange	-	intégrée
Cuve : capacité	70 lt	70 lt
Chaudière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

## ACCESSOIRES INCLUS



### WH00S02

Porte ustensiles, dim. (LxPxH) :  
150x150x250mm



## LAVE-BATTERIES

Gamme ECOLINE - Electronique

Série UW60132 - Panier 600x1320mm



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 à simple paroi

Porte isolée à double paroi

Cuve emboutie avec angles arrondis

Guides porte-panier en acier inox

4 bras de lavage en acier inox AISI 304

4 bras de rinçage en acier inox AISI 304

Break-tank et système anti-reflux

Système d'auto-diagnostic avec messages d'erreur

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

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

Tableau de commande électronique avec affichage des températures

### CARACTERISTIQUES DE LAVAGE

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

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

Système d'évacuation : par gravité

Système de filtrage : double filtration

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

Thermostop pour réguler la température de l'eau de rinçage

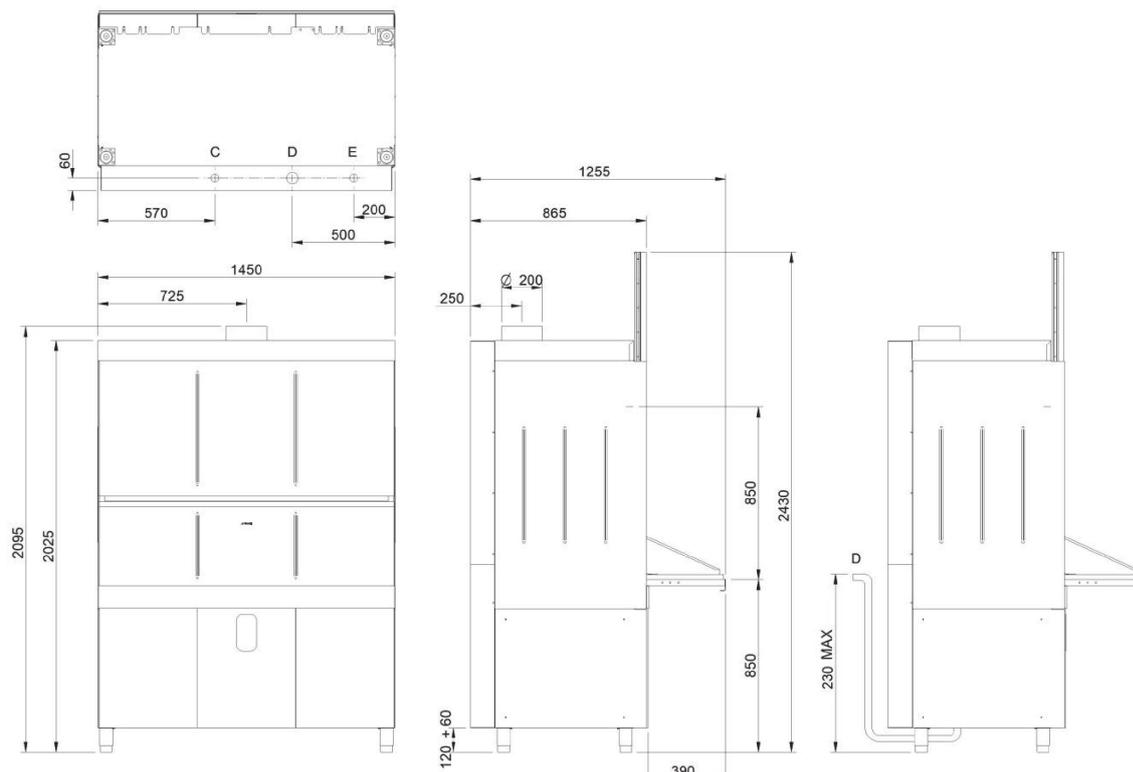
	<b>UW60132D</b>	<b>UW60132DPS</b>
Dimensions panier	600x1320mm	600x1320mm
Bandeau de commandes	Electronique	Electronique
Panier / heure	30 max	30 max
Hauteur utile de chargement	850mm	850mm
Consommation d'eau pour un cycle	7,5 lt	7,5 lt
Electrovanne de vidange	-	intégrée
Cuve : capacité	130 lt	130 lt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

## ACCESSOIRES INCLUS



### WH00S02

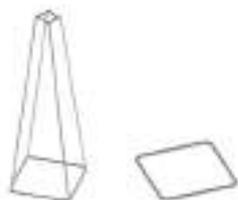
Porte ustensiles, dim. (LxPxH) :  
150x150x250mm



## ACCESSOIRES LAVE-BATTERIES

### INSERTS ET PORTE USTENSILES

---



**WH00B01**

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

**152 €**



**WH00S02**

Porte ustensiles,  
dim. (LxPxH) : 150x150x250mm

**144 €**

### PANIER ET GRILLE

---



**WB5757G01**

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

**400 €**



**WB6070G01**

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

**608 €**



**WB60132G02**

Grille base plate,  
dim (LxP) 1320x600mm

**584 €**



**WB5757T01**

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

**389 €**



**WB5757T02**

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

**393 €**





# CUISSON PROFESSIONNELLE

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



# CUISSON MIXTE PROFESSIONNELLE



HOMOGENÉITÉ DE CUISSON, FIABILITÉ OPTIMALE,  
FACILITÉ D'UTILISATION

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

## ECO DESIGN



### Cavité



#### Aucune perte de chaleur

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

### Cuisson



#### Temps de cuisson réduits

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



#### Cuisson à plusieurs niveaux, grandes économies

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



#### Basse température, hautes performances

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

### Lavage



#### Réduction de la consommation d'eau

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

## Technologie SteamArt

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

## Afficheur tactile

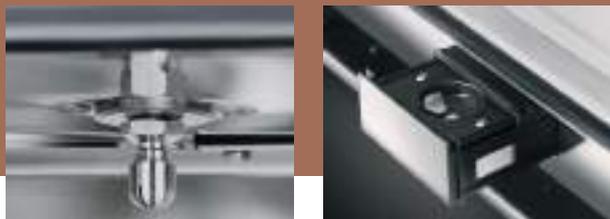
L'interface graphique nouvellement conçue offre de nombreuses fonctionnalités et permet de **personnaliser les modes de fonctionnement**. L'écran tactile complet de 7" de dernière génération est encore plus **rapide** et plus **intuitif**. Il rend le four plus facile à contrôler, pour obtenir les meilleurs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



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

## Systeme Wash Art

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



## Cavité ThermoFunnel

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

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



### ► Triple vitre

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

### ► Éclairage LED

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

### ◀ Sonde de cuisson multipoint

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



## FOURS MIXTES

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



### Fonctions de cuisson :



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

### ACCESSOIRES INCLUS

#### Kit sonde

Sonde de cuisson 4 points

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

\* KIT avec référence R4EN6040 p100 à commander



smeg



SETTINGS



MY PROGRAMS



SMART LOADING



ZONE



MULTI-CYCLE



CONTROL LOCK



POWER



SEARCH

smeg

GALILEO PROFESSIONAL

## HOTTE



**KPO45X** **1 105 €**  
Hotte à recyclage pour les fours Galileo SPO5L2S ET SPO5L2SL



**KITP045** **117 €**  
Kit de connexion entre le four professionnel Galileo et la hotte K4610X

## PLAQUES & GRILLES



**G11T** **231 €**  
Plateau anti-adhésif GN1/1 en aluminium avec revêtement en téflon



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



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



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



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



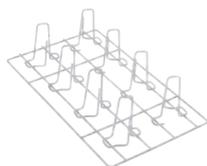
**R4EN6040** **148 €**  
Kit support pour grilles EN 600x400mm



**TF11XH2** **70 €**  
Plateau GN1/1 en aluminium perforé



**T11TH20** **135 €**  
Plateau anti-adhésif GN1/1 de 2 cm de hauteur en aluminium avec revêtement en téflon



**G11X8P** **108 €**  
8 grilles verticales GN1/1



**TMF11TH2** **100 €**  
Plateau anti-adhésif GN1/1 en aluminium avec revêtement en téflon



**T8S11T** **133 €**  
Plateau anti-adhésif 8 trous GN1/1 en aluminium avec revêtement en téflon

## ACCESSOIRES FOURS PROFESSIONNEL GALILEO

### TRAITEMENT DE L'EAU

---



**FB45LSE1100** 454 €

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



**FB45LSE500** 407 €

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



**TB45LSE** 97 €

Kit de connexion pour filtre de traitement de l'eau

**CLB45LSE** 156 €

Débitmètre pour filtre FB45LSE1110

### SUPPORTS

---



**STDH** 1 028 €

Support avec glissières  
Capacité 8 plaques



**STDH** 844 €

Support avec glissières  
Capacité 4 plaques



**SLFT** 296 €

Kit étagère



**KITSTCK55** 298 €

kit de connexion entre 2 fours combinés

### CHIMIE

---



**DROB12** 167 €

Détergents  
Colisage de 12 bouteilles de 1 litre

# CUISSON PROFESSIONNELLE

HOMOGENÉITÉ DE CUISSON, FIABILITÉ OPTIMALE,  
FACILITÉ D'UTILISATION

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



## NOUVELLE ESTHÉTIQUE

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

## BANDEAU DE COMMANDE

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



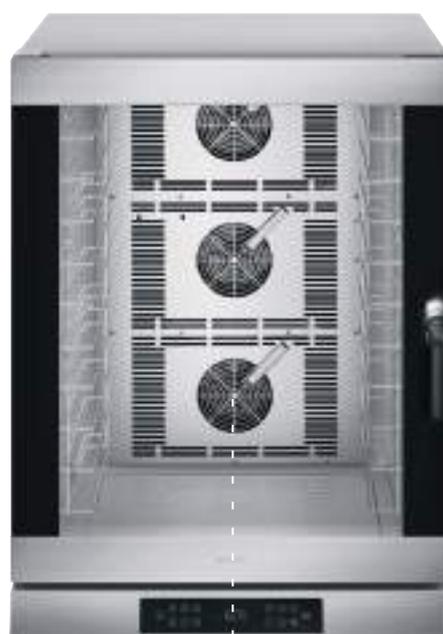
## UNIFORMITÉ DE CUISSON

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

-----

## STABILITÉ DE LA TEMPÉRATURE

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



-----

-----



## TURBINES

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

## PORTE FROIDE DOUBLE VITRE

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





# Glossaire Cuisson



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



Double vitesse sur la turbine



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



**Vapeur saturée** créée par l'ébullition dans la cavité



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



Chaleur sèche pour un gril parfait



**Vitesse de la turbine réglable** entre 50 et 100 %



**Sonde de cuisson** : Elle permet de mesurer la température pour assurer une cuisson parfaite des aliments. Cuisson de la sonde par différence de température ( $\Delta t$ )



**Fonction sous-vide** à basse température



**Nettoyage automatique**



## FOURS MULTIFONCTION

4 niveaux - Electromécanique, Fonction Gril

ALFA43XMFDS et ALFA43XMFHDS - Plaques 435x320mm



### Fonctions de cuisson



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox

Chambre de cuisson émaillée

Réglage manuel du thermostat et de la minuterie

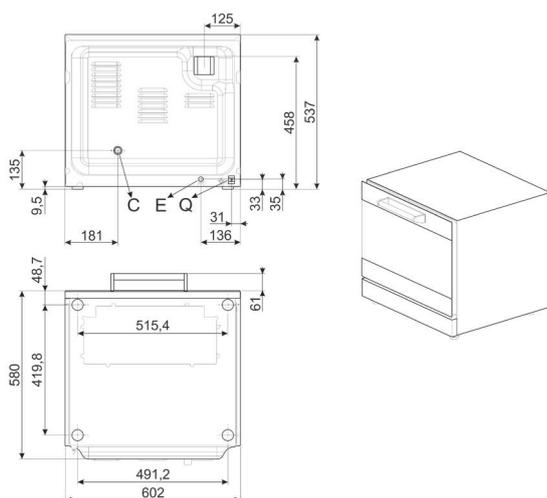
Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage

1 turbine

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

Fonction Gril

Pieds réglables



### ACCESSOIRES INCLUS

**3820**

4 plaques en aluminium

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

**SUPPORT INOX POUR FOURS**



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



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

**KIT ROULETTES**



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

**KIT ALIMENTATION**



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

**KIT DE REDUCTION DU FLUX D'AIR**



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

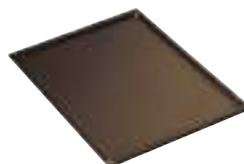
**PLAQUES ET GRILLES 435x320mm**



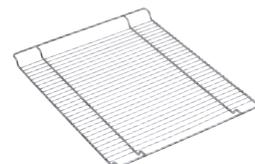
**3820** **33 €**  
Kit 4 plaques à pâtisseries en  
aluminium - 435x320mm



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



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



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

## FOURS MULTIFONCTION

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

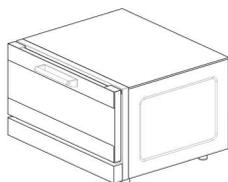
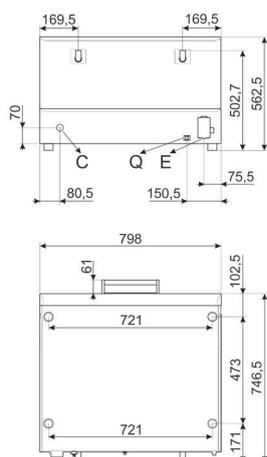


### Fonctions de cuisson



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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



### ACCESSOIRES INCLUS

- 3820**
- 4 plaques en aluminium

### ALFA420MFH-2

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

\* KIT avec référence RGN à commander (page 120)

SUPPORTS INOX POUR FOURS



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



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



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



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

KIT ROULETTES



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



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

KIT DE SUPERPOSITION

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

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

PLAQUES ET GRILLES 600x400mm



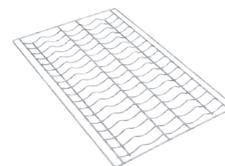
**3743** **59 €**  
Kit 4 plaques à pâtisseries en aluminium - 600x400mm



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



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



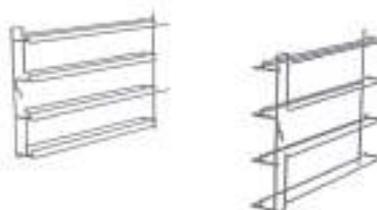
**3810** **113 €**  
Kit 4 grilles ondulées en fil chromé pour baguettes - 600x400mm

KIT DE REDUCTION DU FLUX D'AIR



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

KIT POUR BACS ET GRILLES GN1/1



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

## FOURS À CONVECTION

4 niveaux - Electromécanique

ALFA43X - Plaques 435x320mm



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox

Chambre de cuisson émaillée

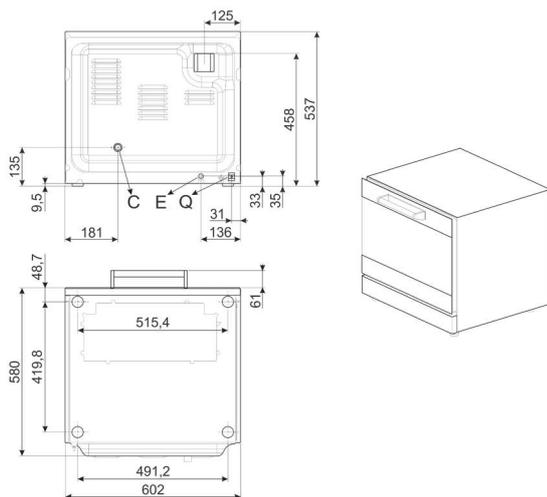
Réglage manuel du thermostat et de la minuterie

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

1 turbine

Pieds réglables

Fonction de cuisson :



### ACCESSOIRES INCLUS

**3820**

4 plaques en aluminium

### ALFA43X

Dimensions externes (LxPxH)	602x641x537mm
Capacité et dimensions des plaques	4 plaques 435x320mm
Intervalle entre les plaques	80mm
Ouverture de la porte	Abattante
Bandeau de commande	Electromécanique
Réglage du thermostat	50 - 250°C
Réglage de la minuterie	1 - 60 min + Manuel
Résistance Gril	-
<b>Système d'humidification</b>	-
Alimentation électrique / Puissance absorbée	230V 1N 50Hz / 3,0 kW
Support pour fours	TVL40
	<b>908 €</b>

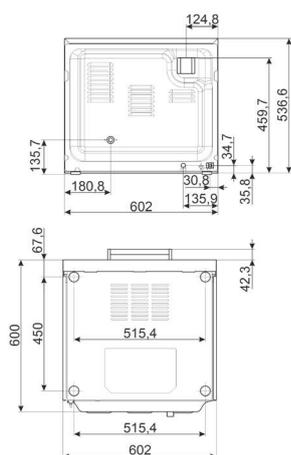
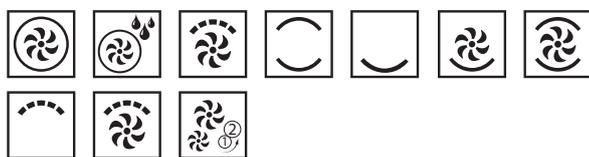
## FOURS À CONVECTION

4 niveaux - Électronique, Avec humidification

ALFA43XE2HDS - Plaques 435x320mm



### Fonctions de cuisson



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox

Chambre de cuisson émaillée

Afficheur électronique TFT

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

1 turbine

99 programmes de cuisson

Technologie de vapeur directe

Jusqu'à 2 cuissons enchainées

Système d'humidification dirigé sur chaque turbine

Préchauffage avec température réglable

Départ différé et programmable / Maintien au chaud

Cycle de refroidissement rapide

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

Port USB pour le chargement et le téléchargement de données

Pieds réglables

### ACCESSOIRES INCLUS

**3820**

4 plaques en aluminium

**+ Kit sonde**

### ALFA43XE2HDS

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

**1 357 €**

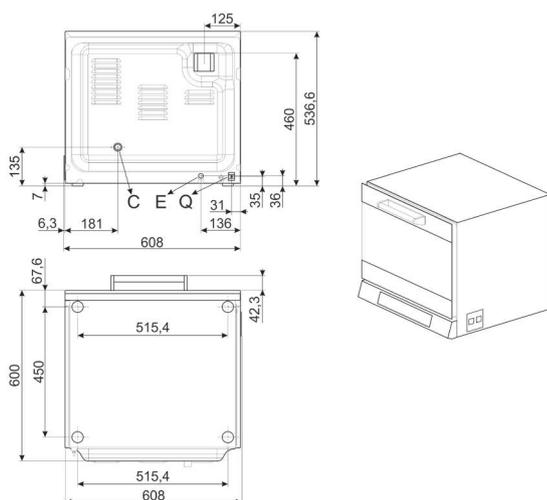
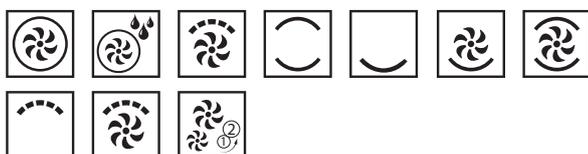
## FOURS À CONVECTION

4 niveaux - Électronique, Fonction Gril avec humidification

**ALFA43XE1HDS** - Plaques 435x320mm



### Fonctions de cuisson



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox

Chambre de cuisson émaillée

Afficheur électronique TFT

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

1 turbine

99 programmes de cuisson

Technologie de vapeur directe

Jusqu'à 3 cuissons enchainées

Système d'humidification dirigé sur chaque turbine

Préchauffage avec température réglable

Départ différé et programmable / Maintien au chaud

Cycle de refroidissement rapide

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

Port USB pour le chargement et le téléchargement de données

Pieds réglables

### ACCESSOIRES INCLUS

**3820**

4 plaques en aluminium

### ALFA43XE1HDS

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

**SUPPORT INOX POUR FOURS**



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



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

**KIT ROULETTES**



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

**KIT ALIMENTATION**



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

**KIT DE REDUCTION DU FLUX D'AIR**



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

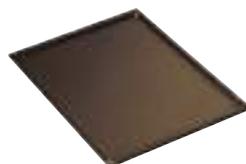
**PLAQUES ET GRILLES 435x320mm**



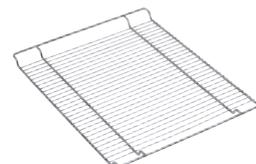
**3820** **33 €**  
Kit 4 plaques à pâtisseries en  
aluminium - 435x320mm



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



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



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

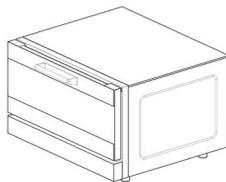
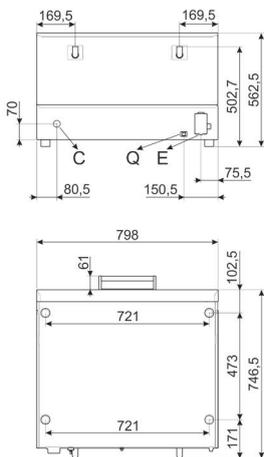
## FOURS À CONVECTION

4 niveaux - Electromécanique, Avec humidification

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



### Fonctions de cuisson



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox

Chambre de cuisson en acier inox

Réglage manuel du thermostat et de la minuterie

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

2 turbines contrarotatives à sens alterné

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

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

Manette de réglage évacuation de la vapeur

Interrupteur de sécurité à l'ouverture de la porte

Système automatique de refroidissement des composants de contrôle

Pieds réglables antidérapants

### ALFA420H-2

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

\* KIT avec référence RGN à commander (page 120)

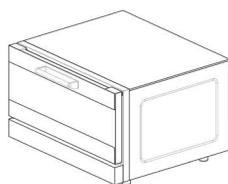
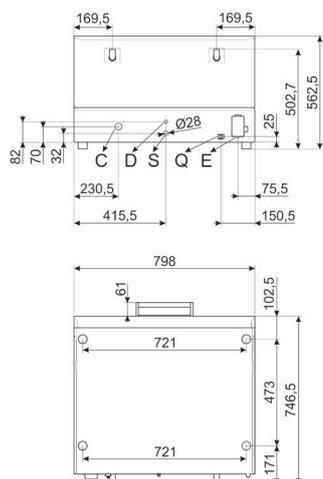
## FOURS À CONVECTION

4 niveaux - Electronique, Avec humidification

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



### Fonctions de cuisson :



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox

Chambre de cuisson en acier inox

Afficheur électronique TFT

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

2 turbines contrarotatives à sens alterné

Système d'humidification dirigé sur chaque turbine

100 programmes de cuisson

Technologie de vapeur directe

Connexion WIFI

Jusqu'à 3 cuissons enchainées

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

Préchauffage avec température réglable

Départ différé et programmable / Maintien au chaud

Cycle de refroidissement rapide

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

Port USB pour le chargement et le téléchargement de données

Pieds réglables

### ALFA420E1HDS

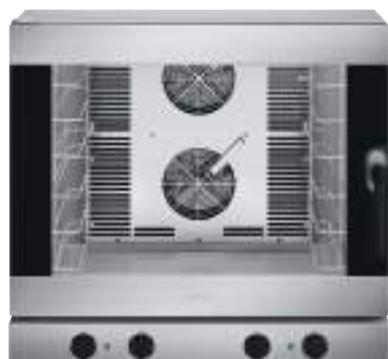
Dimensions externes (LxPxH)	798x747x563mm
Capacité et dimensions des plaques	4 plaques 600x400mm ou <b>GN1/1*</b>
Intervalle entre les plaques	75mm
Ouverture de la porte	Abattante
Bandeau de commande	Electronique
Réglage du thermostat	50 - 280°C
Réglage de la minuterie	1 - 99 min + Manuel
Sonde à coeur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

\* KIT avec référence RGN à commander (page 120)

## FOURS À CONVECTION

6 niveaux - Electromécanique, Avec humidification

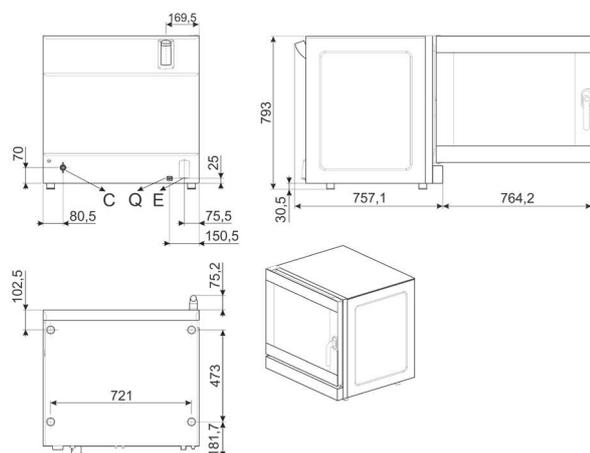
Série ALFA625H - Plaques 600x400mm ou GN1/1 (avec kit RGN)



ALFA625H-2



ALFA625HR-2



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox

Chambre de cuisson en acier inox

Réglage manuel du thermostat et de la minuterie

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

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

2 turbines contrarotatives à sens alterné

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

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

Manette de réglage évacuation de la vapeur

Pieds réglables

### Fonctions de cuisson



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

\* KIT avec référence RGN à commander (page 120)

## FOURS À CONVECTION

6 niveaux - Electronique, Avec humidification

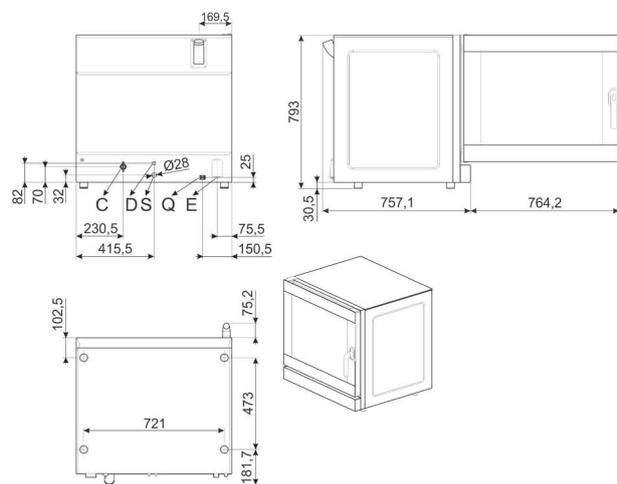
Série ALFA625E1HDS - Plaques 600x400mm ou GN1/1 (avec kit RGN)



ALFA625E1HDS



ALFA625E1HDSR



## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox

Chambre de cuisson en acier inox

Afficheur électronique TFT

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

2 turbines contrarotatives à sens alterné

Système d'humidification dirigé sur chaque turbine

100 programmes de cuisson

Technologie de vapeur directe

Connexion WIFI

Jusqu'à 3 cuissons enchainées

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

Préchauffage avec température réglable

Départ différé et programmable / Maintien au chaud

Cycle de refroidissement rapide

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

Port USB pour le chargement et le téléchargement de données

Pieds réglables

## Fonctions de cuisson



 NOUVEAUTÉ

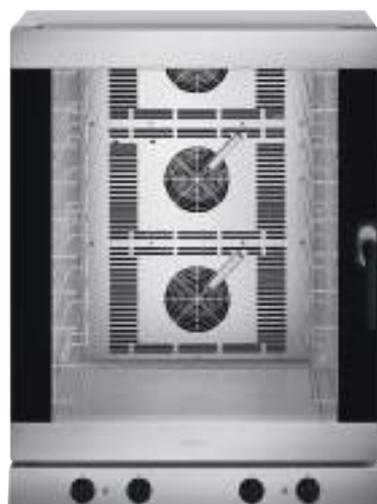
	ALFA625E1HDS	ALFA625E1HDSR
Dimensions externes (LxPxH)	798x757x793mm	798x757x793mm
Capacité et dimensions des plaques	6 plaques 600x400mm ou <b>GN1/1*</b>	6 plaques 600x400mm ou <b>GN1/1*</b>
Intervalle entre les plaques	75mm	75mm
Ouverture de la porte	Latérale - <b>charnières à gauche</b>	Latérale -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

\* KIT avec référence RGN à commander (page 120)

## FOURS À CONVECTION

10 niveaux - Electromécanique, Avec humidification

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



ALFA1035H-2



ALFA1035HR-2

Fonctions de cuisson



### 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

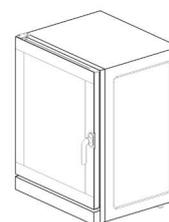
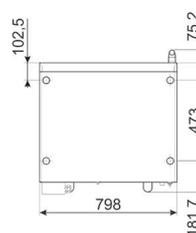
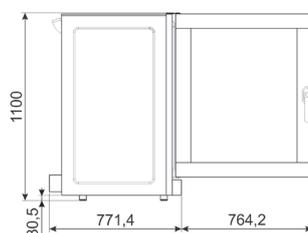
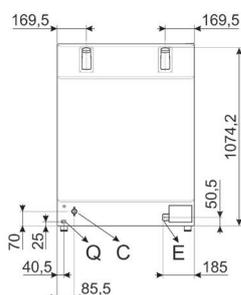
3 turbines contrarotatives à sens alterné

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



■ NOUVEAUTÉ

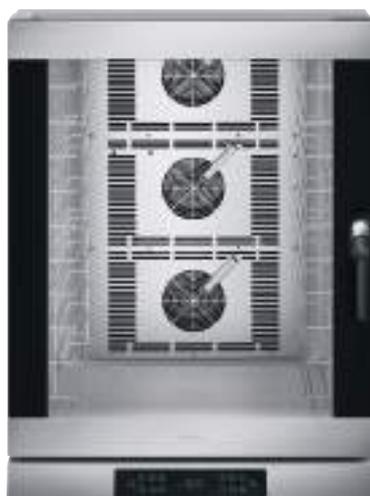
	ALFA1035H-2	ALFA1035HR-2
Dimensions externes (LxPxH)	798x772x1100mm	798x772x1100mm
Capacité et dimensions des plaques	10 plaques 600x400mm ou <b>GN1/1*</b>	10 plaques 600x400mm ou <b>GN1/1*</b>
Intervalle entre les plaques	75mm	75mm
Ouverture de la porte	Latérale - <b>charnières à gauche</b>	Latérale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

\* KIT avec référence RGN à commander (page 120)

## FOURS À CONVECTION

10 niveaux - Electromécanique, Avec humidification

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

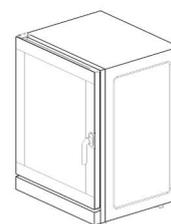
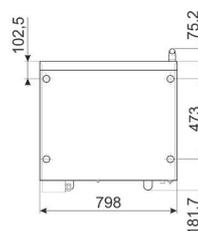
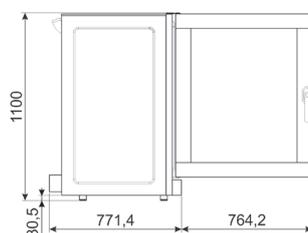
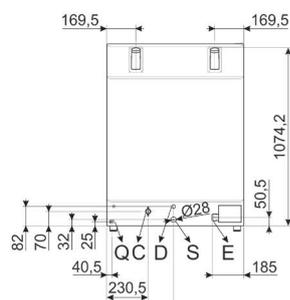


ALFA1035E1HDS



ALFA1035E1HDSR

### Fonctions de cuisson



■ NOUVEAUTÉ

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox

Chambre de cuisson en acier inox

Afficheur électronique TFT

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

3 turbines contrarotatives à sens alterné

Système d'humidification dirigé sur chaque turbine

100 programmes de cuisson

Technologie de vapeur directe

Connexion WIFI

Jusqu'à 3 cuissons enchainées

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

Préchauffage avec température réglable

Départ différé et programmable / Maintien au chaud

Cycle de refroidissement rapide

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

Port USB pour le chargement et le téléchargement de données

Pieds réglables

#### ALFA1035E1HDS

#### ALFA1035E1HDSR

Dimensions externes (LxPxH)	798x772x1100mm	798x772x1100mm
Capacité et dimensions des plaques	10 plaques 600x400mm ou <b>GN1/1*</b>	10 plaques 600x400mm ou <b>GN1/1*</b>
Intervalle entre les plaques	75mm	75mm
Ouverture de la porte	Latérale - <b>charnières à gauche</b>	Latérale - <b>charnières à droite</b>
Bandeau de commande	Électronique	Électronique
Réglage du thermostat	50 - 280°C	50 - 280°C
Réglage de la minuterie	1-99 + Manuel	1-99 + Manuel
Sonde à coeur	intégrée	intégrée
Vitesse des turbines réglables 100%-50%	intégrée	intégrée
<b>Système d'humidification</b>	intégré	intégré
Alimentation électrique / Puissance absorbée	TVL425D	TVL425D
Support pour fours	RGN11-1035-2	RGN11-1035-2
Kit pour bacs et grilles GN1/1*	400V 3N 50Hz / 16 kW	400V 3N 50Hz / 16 kW
	<b>5 582 €</b>	<b>5 582 €</b>

\* KIT avec référence RGN à commander (page 120)

SUPPORTS INOX POUR FOURS



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



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



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



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

KIT ROULETTES



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

KIT ALIMENTATION



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

KIT DE SUPERPOSITION



**SVRPP420-625** **280 €**  
Kit de superposition pour 2 fours ALFA420 avec hotte, ou pour 1 four ALFA420 et 1 four ALFA625 avec hotte

PLAQUES ET GRILLES 600x400mm



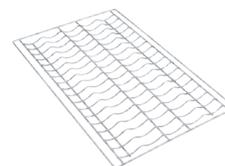
**3743** **59 €**  
Kit 4 plaques à pâtisseries en aluminium - 600x400mm



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



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



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

KIT DE REDUCTION DU FLUX D'AIR



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

KIT POUR BACS ET GRILLES GN1/1



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



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

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

## ÉTUVES



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

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



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

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



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

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

## HOTTES



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



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

## TABLEAU RÉCAPITULATIF - CUISSON

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



UNI EN ISO 9001



UNI EN ISO 14001



OHSAS 18001



LE TRI  
+ FACILE



CATALOGUE



BAC DE TRI

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

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

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

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



## SMEG FRANCE SAS

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

DIRECTEUR COMMERCIAL FRANCE  
Division Professionnelle  
**M. Thibault Billet**  
Tel. 06 83 19 76 58  
e-mail : [tbillet@smeg.fr](mailto:tbillet@smeg.fr)



## RESPONSABLE COMMERCIAL NORD - OUEST - IDF

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



## RESPONSABLE COMMERCIAL NORD - EST

Division Professionnelle  
**M. Wrazidlo Thomas**  
Tel. 06 07 96 60 87  
e-mail : [twrazidlo@smeg.fr](mailto:twrazidlo@smeg.fr)



## RESPONSABLE COMMERCIAL SUD - OUEST

Division Professionnelle  
**M. Serin Olivier**  
Tel. 06 49 66 77 30  
e-mail : [oserin@smeg.fr](mailto:oserin@smeg.fr)



## ADMINISTRATION DES VENTES

**Mme Tiffany PIETERS**  
Tel. 02 35 12 20 36  
Fax 02 35 60 76 91  
e-mail : [tpieters@smeg.fr](mailto:tpieters@smeg.fr)

## INTERVENTION SAV AGRÉÉ

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



RETROUVEZ TOUTE L'OFFRE SUR



[www.smeg-professional.com/fr](http://www.smeg-professional.com/fr)

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

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





**Smeg France SAS**

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

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

[www.smeg-professional.com/fr](http://www.smeg-professional.com/fr) - [professional@smeg.fr](mailto:professional@smeg.fr)

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