



CATALOGUE DE GAMME

**E C O L I N E**

# ECOLINE

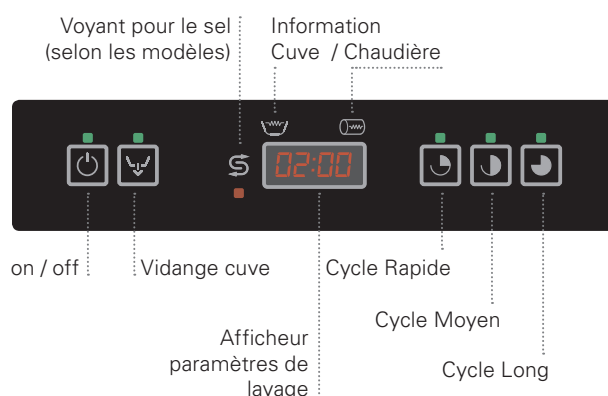
HAUTE PERFORMANCE, EFFICACITÉ MAXIMALE,  
HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

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

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

## BANDEAU DE COMMANDES

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



### NOUVEAUX BRAS COMBINÉS

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



### FONCTION EXTRA RINSE

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

### SYSTÈME DE FILTRATION DYNAMIQUE

Le système de filtration innovant se compose d'une triple filtration active dans la cuve, combinée avec la pompe de vidange et le système d'évacuation partiel. Ce type de filtre permet d'améliorer la filtration de l'eau de lavage, de la maintenir propre et d'éliminer tous les résidus de saleté à chaque cycle, pour des résultats de lavage impeccables sans contrainte d'évacuation.



### ÉLIMINATION DES GASPILLAGES

Les doseurs de détergent et produit de rinçage péristaltiques à réglage électronique permettent l'élimination des gaspillages par le biais d'un dosage précis des produits chimiques.

### CONDENSEUR DE VAPEUR (SHR)

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



# ECOLINE



**LAVE-VERRES**  
Série UG401  
Panier 400x400mm



**LAVE-VAISSELLE  
FRONTAL**  
Série UD503  
Panier 500x500mm



**LAVE-VAISSELLE  
CAPOT**  
HTY503D  
Panier 500x500mm



**LAVE-VAISSELLE  
CAPOT**  
Série HTY505D  
Panier 500x500mm





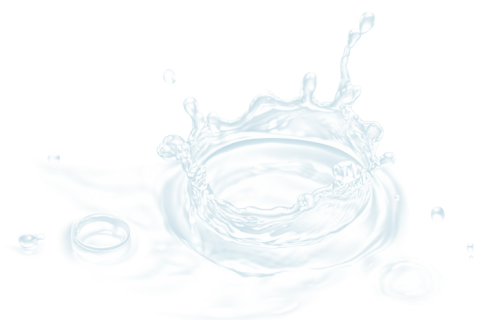
	<b>UG401DM*</b>	<b>UD503D*</b>	<b>HTY503D</b>	<b>HTY505DH*</b>
Dimensions panier	400x400mm	500x500mm	500x500mm	500x500mm
Bandeau de commandes	Electronique	Electronique	Electronique	Electronique
Panier / Heure	40 / 24 / 15	40 / 24 / 15	60 / 30 / 20	60 / 30 / 20
Hauteur utile de chargement	330mm	365mm	440mm	440mm
Consommation d'eau pour un cycle	2,7 lt	3,2 lt	3,2 lt	3,2 lt
Cuve : capacité / résistance	8 lt / 2,0 kW	13 lt / 2,0 kW	17 lt / 2,2 kW	17 lt / 2,2 kW
Chaudière : capacité / résistance	4 lt / 2,3 kW	6 lt / 5 kW	8 lt / 9 kW	8 lt / 9 kW
Condenseur de vapeur ( SHR+)	-	-	-	intégrée
Alimentation électrique / Puissance totale installée	230V 1N 50Hz / 3 kW	400V 3N 50Hz / 5,7 kW convertible en 230V 1N 50Hz / 3,2 kW	400V 3N 50Hz / 9,7 kW	400V 3N 50Hz / 10 kW
Dimensions (LxPxH)	440x530x670mm	578x600x811mm	620x736x1530/2007mm	620x745x1530/2007mm
*Existe en version avec Adoucisseur à régénération continue intégré	<b>UG401DMS</b>	<b>UD503DS</b>	-	<b>HTY505DSH</b>



ÉCONOMIE

FIABILITÉ

RAPIDITÉ



## SMEG FRANCE SAS

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

### NORD - OUEST

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



### SUD Secteur Professionnel

M. Dany MARIE  
Tel. 06 65 56 99 67  
e-mail : [dmarie@smeg.fr](mailto:dmarie@smeg.fr)



### IDF - EST - CENTRE

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



## ADMINISTRATION DES VENTES

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

## INTERVENTION SAV AGRÉÉ

Standard SAV  
Tel. 04 72 21 51 61

M. Ottman EL OUARTITI  
Tel. 06 43 75 99 95  
e-mail : [oelouartiti@smeg.fr](mailto:oelouartiti@smeg.fr)

RETROUVEZ TOUTE L'OFFRE SUR



[www.smegfoodservice.com/fr](http://www.smegfoodservice.com/fr)



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

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





Smeg France SAS  
9, rue Linus Carl Pauling - CS 80548 - 76131 Mont Saint Aignan Cedex  
Tel. 02 35 12 14 14 - Fax 02 35 60 70 77 - [www.smegfoodservice.com](http://www.smegfoodservice.com) - [foodservice@smeg.fr](mailto:foodservice@smeg.fr)  
Intervention Sav Agréé : Tel. 04 72 21 51 61