



Печь конвекционная Smeg ALFA 420 H-2



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Подключение	220 В
Количество уровней	4
Мощность	6.9
Ширина	800
Глубина	747
Высота	563
Вес (без упаковки)	60
Страна-производитель	Италия
Гарантия	24 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	77
Вес (с упаковкой)	70
Управление	электромеханическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да

Конвекционная печь Smeg ALFA 420 H-2 предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий и приготовления различных блюд на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Принудительная вентиляция позволяет равномерно распределить тепло в камере.

Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали.

Противни и гостроемкости в комплект поставки не входят.

Режимы приготовления:

- Конвекция
- Конвекция + Пароувлажнение

Особенности:

- Пароувлажнение с помощью прямого впрыска, ручной режим
- Количество вентиляторов: 2
- Вентиляторы вращаются в противоположных направлениях с синхронной сменой направления вращения
- Таймер 0-60 мин.
- Охлаждаемая дверца с двойным остеклением полностью открывается для удобства мытья
- Особенности открытия дверцы: горизонтальное
- Подключение к водопроводной сети с резьбовым соединением 3/4 на задней стенке
- Регулируемые ножки

Дополнительные характеристики:

- Глубина противней и гастроемкостей: минимум 20 мм

Опции (заказываются отдельно):

- 3805 - 4 решетки 600x400 мм
- 3810 - 4 решетки для багета 600x400 мм
- 3743 - 4 алюминиевых противня 600x400 мм
- 3774 - 4 алюминиевых противня 600x400 мм
- 3751 - 4 перфорированных противня 600x400 мм
- TVL420 - подставка с направляющими
- TVL420D - подставка с направляющими
- 36229 - подставка с направляющими
- 36230 - подставка с направляющими
- 3927 - комплект для уменьшения скорости вентилятора
- RGN11-4 - комплект направляющих
- SH12K6/4 - шпилька



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз