



Печь конвекционная Smeg ALFA 625 HR



Цена: 232 988.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Мощность	10.5
Ширина	798
Глубина	757
Высота	792.5
Вес (без упаковки)	68
Страна-производитель	Италия
Гарантия	24 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	77
Вес (с упаковкой)	90
Управление	электромеханическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 50 до 270 °C

Конвекционная печь **Smeg ALFA 625 HR** 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 гастроемкости в комплект поставки не входят.

Конвекционная печь совместима с расстоечным шкафом LEV 420 XV.

Режимы приготовления:

- Конвекция
- Конвекция + увлажнение

Особенности:

- Пароувлажнение с помощью инжекторного впрыска на каждый вентилятор, ручной режим
- Количество вентиляторов: 2
- Ручка "Turn & Push" для выбора программ и параметров приготовления

- Таймер 0-60 мин.
- Охлаждаемая дверца с тройным остеклением полностью открывается для удобства мытья
- Особенности открытия дверцы: боковое открытие (дверца с поворотным открытием с правосторонними петлями)
- 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
- 3751 - 4 перфорированных противня 600x400 мм
- KIT 4730 - устройство для подачи воды
- TVL420 - подставка с направляющими
- RGN11-10 - комплект направляющих



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз