



Печь конвекционная Smeg ALFA 625 EHDS



Цена: 250 689.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Мощность	10.5
Ширина	798
Глубина	757
Высота	792.5
Вес (без упаковки)	59.9
Страна-производитель	Италия
Гарантия	24 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	70.6
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 50 до 280 °C

Конвекционная печь **Smeg ALFA 625 EHDS** 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.

Режимы приготовления:

- Конвекция
- Конвекция + увлажнение

Особенности:

- Количество программ: 99 программ по 9 шагов в каждой
- 5 уровней пароувлажнения + ручное
- Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе
- Настройка отвода пара из рабочей камеры
- Ручка регулировки выпуска пара

- Количество вентиляторов: 2
- Вентиляторы вращаются в противоположных направлениях с синхронной сменой направления вращения
- Регулируемая скорость вентиляторов: 2 скорости + пониженная скорость без реверса
- Функция предварительного разогрева рабочей камеры с задаваемой температурой
- Функция подогрева готовых блюд
- Функция форсированного охлаждения рабочей камеры, отложенный старт
- TFT-дисплей
- Регулируемый термостат
- USB-порт для вывода данных HACCP, сервисных данных и копирования информации на USB-накопитель
- Таймер 1-99 мин.
- Разъем для температурного щупа
- Охлаждаемая дверца с двойным остеклением полностью открывается для удобства мытья
- Особенности открытия дверцы: боковое открытие (дверца с поворотным открытием с левосторонними петлями)
- Открытие дверцы в два этапа для выхода пара из рабочей камеры
- 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
- RGN11-10 - комплект направляющих



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз