



Печь конвекционная Smeg ALFA 420 E1HDS



Цена: 175 736.00 руб.

Подключение	380
Подключение	220
Количество уровней	4
Мощность	6.9000
Ширина	798.0000
Глубина	747.0000
Высота	563.0000
Вес (без упаковки)	62.0000
Страна-производитель	Италия
Гарантия	24 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75.0000
Вес (с упаковкой)	69
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Тип гостроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет

Конвекционная печь **Smeg ALFA 420 E1HDS** используется для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий и приготовления блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена управлением Touch Screen, таймером, принудительной вентиляцией и регулируемыми ножками. Материал корпуса и камеры - высококачественная нержавеющая сталь, материал дверцы - двойное стекло.

Противни и гостроемкости в комплект не входят.

Рекомендуется дополнительно приобрести [водоумягчитель](#) и [фильтр-систему](#) для очистки и смягчения воды.

Технические характеристики:

- Режимы приготовления:
 - Конвекция
 - Конвекция + увлажнение
- Цвет: нержавеющая сталь
- Скорости вращения вентиляторов:
 - пониженная: 1450 об/мин

- стандартная: 2850 об/мин
- Количество ламп подсветки: 2 LED-лампы
- Мощность ламп подсветки: 40 Вт
- Длина электрического кабеля: 170 см
- Степень защиты: IPX3
- Мощность двигателя вентилятора: 200 Вт
- 100 программ приготовления
- 3 уровня пароувлажнения + ручная настройка
- Прямое пароувлажнение на каждом вентиляторе
- Усовершенствованный интерфейс
- 3х-этапное программирование
- Функция открытия/закрытия паропроводного клапана
- Система охлаждения
- 2 вентилятора с изменением направления вращения
- 2 скорости вращения вентиляторов
- Предварительный разогрев с заданной температурой
- Форсированное охлаждение рабочей камеры
- Функция подогрева готовых блюд
- Функция отложенный старт
- TFT-дисплей
- Ручное переключение термостата
- USB-порт для вывода данных HACCP, сервисных данных и копирования информации на USB-накопитель
- Таймер от 1 до 99 минут + ручная настройка
- Возможность подключения температурного щупа
- Сигнал окончания приготовления
- Автоматическое отключение при открытой дверце
- Съёмное внутренне стекло дверцы
- Подключение к водопроводной сети с резьбовым соединением 3/4 на задней стенке
- Хромированные направляющие для противней

Опционально доступно к заказу:

- 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
- Вытяжной зонт K4610X
- Вытяжной зонт K425
- Вытяжной зонт с пароконденсатором K425C
- Температурный щуп KITSC
- Соединительный комплект SVRPP420
- Шпилька-тележка для противней SH12K6/4
- Подставка под печи 36229
- Подставка под печи TVL425D
- Шкаф расстоечный на 10 уровней LEV 143 RU
- Шкаф расстоечный на 8 уровней LEV 420 XV
- Шкаф расстоечный на 6 уровней (используется с 2-мя печами, установленными одна на другую) LEV 1035 XV



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз