

Коммерческое предложение от 18.05.2024**Печь конвекционная Smeg ALFA 420 EHDS****Цена с НДС: 191 474 руб.****Артикул: 825815****Под заказ**

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	77
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 50 до 280 °C
Управление	электронное
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	6.9
Ширина, мм	800
Глубина, мм	747
Высота, мм	563
Вес (без упаковки), кг	61
Вес (с упаковкой), кг	69

Конвекционная печь [Smeg ALFA 420 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 gastronorm 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
- 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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.