

Коммерческое предложение от 09.04.2025

Наименование товара: <u>Печь конвекционная SMEG ALFA 625 H-2</u>

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konvektsionnye/pech konvektsionnaya smeg alfa 625 h 2



Описание

Конвекционная печь **Smeg ALFA 625 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 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
- Ручка регулировки выпуска пара
- Количество вентиляторов: 2
- Вентиляторы вращаются в противоположных направлениях с синхронной сменой направления вращения
- Ручка "Turn & Push" для выбора программ и параметров приготовления
- Таймер 0-60 мин.
- Охлаждаемая дверца с двойным остеклением полностью открывается для удобства мытья
- Особенности открытия дверцы: боковое открытие (дверца с поворотным открытием с левосторонними 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 600х400 мм
- 3810 4 решетки для багета 600х400 мм
- 3743 4 алюминиевых противня 600х400 мм
- 3751 4 перфорированных противня 600х400 мм
- КІТ 4730 устройство для подачи воды
- TVL420 подставка с направляющими
- RGN11-10 комплект направляющих

Характеристики

Подключение 380 В

Количество уровней 6

Расстояние между уровнями 77 мм

Противень 600х400 мм, GN 1/1

Управление электромеханическое

Температурный режим от 50 до 270 °C

 Пароувлажнение
 Да

 Подключение к воде
 Да

 Таймер
 Да

 Мощность
 10.5 кВт

 Ширина
 798 мм

 Глубина
 757 мм

 Высота
 792.5 мм

Вес (без упаковки)	68 кг
Вес (с упаковкой)	90 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК $P\Phi$. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.