COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

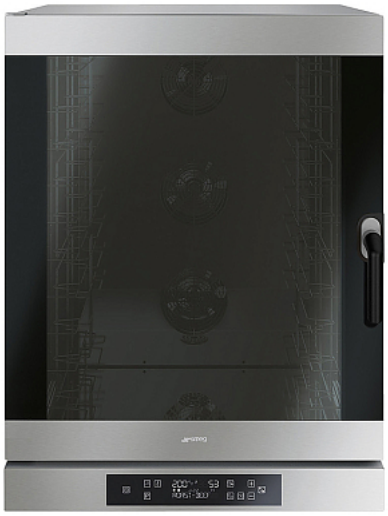
Коммерческое предложение от 27.11.2026

Печь конвекционная Smeg ALFA 1035 EHDS

Цена с НДС: 462 444 руб.

Артикул: **723546**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 50 до 280 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	16
Ширина, мм	798
Глубина, мм	757
Высота, мм	1110
Вес (без упаковки), кг	61
Вес (с упаковкой), кг	69

Конвекционная печь Smeg ALFA 1035 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: 3
- 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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.