

Коммерческое предложение от 13.06.2026

Печь конвекционная Smeg ALFA 625 E1HDS

Цена с НДС: 264 920 руб.

Артикул: **809731**

Есть в наличии



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	11
Ширина, мм	798
Глубина, мм	757
Высота, мм	792.5
Вес (без упаковки), кг	78
Вес (с упаковкой), кг	89

Конвекционная печь [Smeg ALFA 625 E1HDS](#) используется для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий и приготовления блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением, 2 вентиляторами, ручным переключением термостата безопасности, автоотключением при открытой двери, таймером, принудительной вентиляцией и регулируемыми ножками. Материал корпуса и камеры - высококачественная нержавеющая сталь.

Противни и габаритности в комплект не входят.

Технические характеристики:

- Объем внутренней камеры: 127,3 л
- Мощность двигателя вентилятора: 0,2 кВт

- Мощность ламп подсветки: 0,04 кВт
- Максимальная глубина с открытой дверцей: 1521 мм
- Глубина противней и gastronorm-коробов: минимум 20 мм
- Длина электрического кабеля: 170 см
- Режимы приготовления:
 - Конвекция
 - Конвекция + увлажнение
- Количество программ: 100 программ по 3 шага в каждой
- 5 уровней пароувлажнения + ручное
- Усовершенствованный интерфейс
- 3х-этапное программирование
- Функция открытия/закрытия паропроводного клапана
- Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе
- Настройка отвода пара из рабочей камеры
- Ручка регулировки выпуска пара
- 2 вентилятора с изменением направления вращения
- Регулируемая скорость вентиляторов: 2 скорости + пониженная скорость без реверса
- Функция предварительного разогрева рабочей камеры с задаваемой температурой
- Функция форсированного охлаждения рабочей камеры
- Отложенный старт
- Цифровой TFT-дисплей
- USB-порт для вывода данных HACCP, сервисных данных и копирования информации на USB-накопитель
- App для создания рецептов
- Таймер 1-99 мин
- Охлаждаемая дверца с двойным остеклением полностью открывается для удобства мытья
- Выключение подсветки при открытии дверцы
- Сигнал окончания приготовления
- Разъем для термощупа
- Особенности открытия дверцы: боковое открытие (дверца с поворотным открытием с левосторонними петлями)
- Подключение к водопроводной сети с резьбовым соединением 3/4 на задней стенке
- Влагозащищенность: IPX3

Опции (заказываются отдельно):

- [3805](#) - 4 решетки 600x400 мм
- [3810](#) - 4 решетки для багета 600x400 мм
- [3743](#) - 4 алюминиевых противня 600x400 мм
- [3774](#) - 6 алюминиевых противней 600x400 мм
- [3751](#) - 4 перфорированных противня 600x400 мм
- [TVL420](#) - подставка с направляющими на 8 уровней
- [TVL420D](#) - подставка с направляющими на 4 уровня
- [36229](#) - подставка с направляющими на 4 уровня
- [36230](#) - подставка с направляющими на 8 уровней
- Вытяжной зонт [K4610X](#)
- [3927](#) - комплект для уменьшения скорости вентилятора
- [SH12K6/4](#) - шпилька
- Термощуп KITSC

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

Цены указаны с учетом НДС.