COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Печь конвекционная Smeg ALFA 625 E1HDS

Цена с НДС: 294 997 руб.

Артикул: **809731**

Есть в наличии



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/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 гастроемкости 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 гастроемкостей: 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 пароотводного 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 открывании 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.