

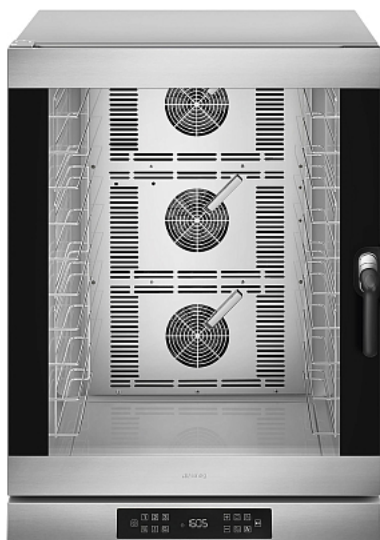
## Коммерческое предложение от 12.06.2026

### Печь конвекционная Smeg ALFA 1035 E1HDS

**Цена с НДС: 404 848 руб.**

Артикул: **434272**

Есть в наличии



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	10
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	16
Ширина, мм	798
Глубина, мм	772
Высота, мм	1100
Вес (без упаковки), кг	109
Вес (с упаковкой), кг	120

Конвекционная печь [Smeg ALFA 1035 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: 199,1 л
- Мощность двигателя вентилятора: 0,2 кВт

- Мощность ламп подсветки: 0,04 кВт
  - Максимальная глубина с открытой дверцей: 1536 мм
  - Длина электрического кабеля: 170 см
  - Режимы приготовления:
    - Конвекция
    - Конвекция + увлажнение
  - Количество программ: 100 программ по 3 шага в каждой
  - 5 уровней пароувлажнения + ручное
  - Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе
  - Усовершенствованный интерфейс
  - 3х-этапное программирование
  - Функция открытия/закрытия паропроводного клапана
  - 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
  - Цифровой TFT-дисплей
  - Регулируемый термостат
  - USB-порт для вывода данных HACCP, сервисных данных и копирования информации на USB-накопитель
  - Выключение подсветки при открывании дверцы
  - 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
- 
- 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.