

 **smeg**
PROFESSIONAL

 smeg

1 2 3

    1605       

ПЕЧИ 4 УРОВНЯ

435x320 мм

Электромеханическое управление

(электропитание 220В, 50Гц, 3 кВт)



ALFA43X

Режимы приготовления:

- ✓ Конвекция



ALFA43XMFDS

Режимы приготовления:

- ✓ Конвекция; статика, гриль, нижний нагрев + конвекция
- ✓ Регулируемая скорость вентилятора 100 -50%



ALFA43XMFHDS

Режимы приготовления:

- ✓ Пароувлажнение + конвекция; конвекция; статика, гриль, нижний нагрев + конвекция
- ✓ Регулируемая скорость вентилятора 100 -50%

ПЕЧИ 4 УРОВНЯ

600x400 мм и GN1/1

Электромеханическое управление

(электропитание 220В/380В, 50Гц, 6,9 кВт)



ALFA420H-2

Режимы приготовления:

- ✓ Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция



ALFA425H-2

Режимы приготовления:

- ✓ Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
- ✓ Боковое открытие



ALFA420MFH-2

Режимы приготовления:

- ✓ Конвекция; Конвекция + Пароувлажнение; Статика (без конвекции); Гриль; Нижний нагрев с конвекцией

Электронное управление

(электропитание 220В, 50Гц, 3 кВт)



ALFA43XE1HDS

- ✓ 99 программ по 9 шагов в каждой
- ✓ Конвекция; Конвекция + Пароувлажнение; Статика (без конвекции); Конвекция + Гриль; Гриль; Нижний нагрев; Нижний нагрев с конвекцией; Верхний нагрев+Нижний нагрев+Конвекция.
- ✓ Регулируемая мощность от 3 до 1,4 кВт



ALFA43XE2HDS

Режимы приготовления:

- ✓ Пошаговое приготовление (2 шага + предварительный разогрев);
- ✓ Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция;
- ✓ Регулируемая скорость вентилятора 100 -50%

Электронное управление

(электропитание 220В/380В, 50Гц, 6,9 кВт)



ALFA420E1HDS

- ✓ Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
- ✓ 5 уровней пароувлажнения + ручное;
- ✓ Регулируемая скорость вентилятора 100 -50%
- ✓ Разъем для термощупа
- ✓ 99 программ по 9 шагов в каждой

ПЕЧИ 6 УРОВНЕЙ

600x400 мм и GN1/1

Электромеханическое управление

(электропитание 380В, 50Гц, 10,5 кВт)



ALFA625H-2

Режимы приготовления:

- ✓ Пароувлажнение + Конвекция;
- Конвекция



ALFA625HR-2

Режимы приготовления:

- ✓ Пароувлажнение + Конвекция;
- Конвекция
- ✓ Правостороннее открытие

ПЕЧИ 10 УРОВНЕЙ

600x400 мм и GN1/1

Электромеханическое управление

(электропитание 380В, 50Гц, 16 кВт)



ALFA1035H-2

Режимы приготовления:

- ✓ Пароувлажнение + Конвекция;
- Конвекция

Электронное управление

(электропитание 380В, 50Гц, 10,5 кВт)



ALFA625E1HDS

- ✓ Пароувлажнение + Конвекция;
- Конвекция
- ✓ 5 уровней пароувлажнения + ручное;
- ✓ Регулируемая скорость вентилятора 100 -50%
- ✓ Разъем для термощупа
- ✓ 99 программ по 9 шагов в каждой

Электронное управление

(электропитание 380В, 50Гц, 16 кВт)



ALFA1035E1HDS

- ✓ Пароувлажнение + Конвекция;
- Конвекция
- ✓ 5 уровней пароувлажнения + ручное;
- ✓ Регулируемая скорость вентилятора 100 -50%
- ✓ Разъем для термощупа
- ✓ 99 программ по 9 шагов в каждой



ПРОКАЧАЙ СВОЙ БИЗНЕС СО SMEG



- ✓ Сделано в Италии
- ✓ Корпус печей выполнен из гигиеничной нержавеющей стали
- ✓ Простой интерфейс облегчает использование печи в любых условиях и с любым оператором
- ✓ Внутренняя камера без острых стыков, что облегчает уход за оборудованием и гигиеничность
- ✓ Равномерное пропекание обеспечивается эффективным потоком горячего воздуха, создаваемым особой конструкцией вентиляторов и задней стенки печи
- ✓ Быстрый прогрев и восстановление температуры благодаря использованию увеличенных вентиляторов и соответствующей мощности нагревательных элементов
- ✓ 2 года гарантии
- ✓ Сервис по всей России
- ✓ Консультации бренд шеф-повара

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ



ПОДСТАВКИ ПОД ПЕЧИ



ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ



ПРОТИВНИ / РЕШЕТКИ



КОНТАКТЫ



8-800-707-00-29



www.smegfoodservice.ru



Россия, 117105, Москва г, вн. тер.
г. муниципальный округ Донской,
Варшавское ш, дом 1А, офис А-615



foodservice@smeg.ru

