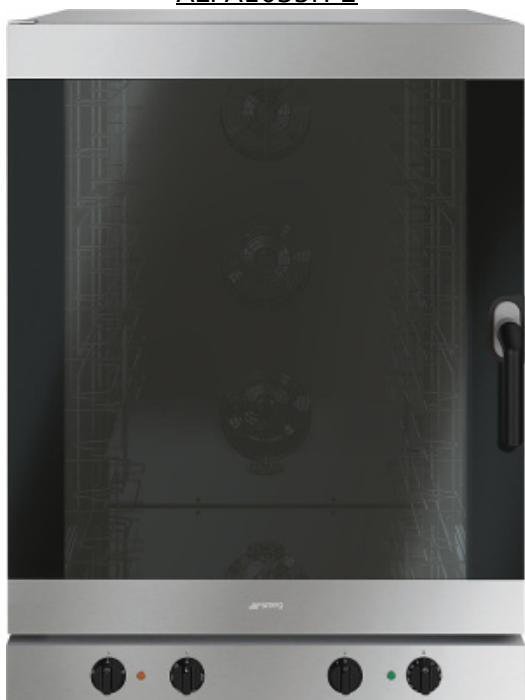


Печь конвекционная Smeg
ALFA1035H-2



(Цена со склада в г.Москва)

311 198 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь Smeg ALFA 1035H-2 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.
Режимы приготовления: Конвекция
Конвекция + увлажнение Особенности: Пароувлажнение с помощью инжекторного впрыска на каждый вентилятор, ручной режим Ручка регулировки выпуска пара
Количество вентиляторов: 3 Вентиляторы вращаются в противоположных направлениях с синхронной сменой направления вращения Ручка "Turn & Push" для выбора программ и параметров приготовления Таймер 0-60 мин.
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением полностью открывается для удобства мытья Особенности открытия дверцы: боковое открытие (дверца с поворотным открытием с левосторонними петлями) Подключение к водопроводной сети с резьбовым соединением 3/4 на задней стенке Регулируемые ножки

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	37377
Производитель	SMEG (Смег)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	16
Ширина, мм	798
Глубина, мм	757
Высота, мм	1110
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Помпа	нет
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	260
Вес в упаковке, кг	290
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	960x890x1280
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	1000

Дополнительные характеристики: Глубина
противней и гастроемкостей: минимум 20 мм