

**Печь конвекционная Smeg  
ALFA420H-2**



(Цена со склада в г.Москва)

**145 663 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Конвекционная печь Smeg ALFA420 H-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. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали. Противни и gastronormы в комплект поставки не входят. Режимы приготовления: Конвекция Конвекция + Пароувлажнение Особенности: Пароувлажнение с помощью прямого впрыска, ручной режим Количество вентиляторов: 2 Вентиляторы вращаются в противоположных направлениях с синхронной сменой направления вращения Охлаждаемая дверца с двойным остеклением полностью открывается для удобства мытья Особенности открытия дверцы: горизонтальное Подключение к водопроводной сети с резьбовым соединением 3/4 на задней стенке Регулируемые ножки Дополнительные характеристики: Глубина противней и gastronormов: минимум 20 мм Таймер 0-60 мин Расстояние между противнями: 75 мм

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	39395
Производитель	SMEG (Смег)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+270
Напряжение, в	220/380
Энергопотребление, кВт	6,9
Ширина, мм	800
Глубина, мм	747
Высота, мм	563
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
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	58.6
Вес в упаковке, кг	69
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	960x845x640
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700