Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Печь конвекционная Smeg ALFA 43X

(Цена со склада в г.Москва)

60 044 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь Smeg ALFA 43X 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 выполнен из нержавеющей стали, камера - эмалированная. В комплект поставки входит набор 3820 из 4 противней 435x320 мм. Режимы приготовления: Конвекция Особенности: Таймер 0-60 мин. Регулируемые ножки Расстояние между уровнями: 80 мм Охлаждаемая дверца с двойным остеклением, полностью открывается для удобства мытья 1 вентилятор с возможностью реверсивного вращения (направление вращения можно менять вручную)

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	9155
Производитель	SMEG (Смег)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+250
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3
Ширина, мм	602
Глубина, мм	584
Высота, мм	537
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Материал рабочей камеры	эмаль
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	нет
Размер противней, мм	435x320
Реверс вентилятора	есть
Помпа	нет
Пароувлажнение	нет
Вес нетто, кг	33
Вес в упаковке, кг	35
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700