

**Коммерческое предложение от 18.05.2024****Печь конвекционная Smeg ALFA 420 EHDS****Цена с НДС: 191 474 руб.****Артикул: 825815****Под заказ**

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Гарантия                      | 24 мес.                 |
| Страна-производитель          | Италия                  |
| Количество уровней            | 4                       |
| Тип gastronorm/противня       | от GN 1/1 до 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 77                      |
| Пароувлажнение                | Да                      |
| Подключение к воде            | Да                      |
| Помпа                         | Нет                     |
| Температурный режим, °C       | от 50 до 280 °C         |
| Управление                    | электронное             |
| Тип подключения               | электричество           |
| Автоматическая мойка          | Нет                     |
| Подключение, В                | 380                     |
| Мощность, кВт                 | 6.9                     |
| Ширина, мм                    | 800                     |
| Глубина, мм                   | 747                     |
| Высота, мм                    | 563                     |
| Вес (без упаковки), кг        | 61                      |
| Вес (с упаковкой), кг         | 69                      |

Конвекционная печь [Smeg ALFA 420 EHDS](#) 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 gastronorm в комплект поставки не входят.*

**Режимы приготовления:**

- Конвекция
- Конвекция + увлажнение

**Особенности:**

- Количество программ: 99 программ по 9 шагов в каждой
- 5 уровней пароувлажнения + ручное
- Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе
- Настройка отвода пара из рабочей камеры
- Ручка регулировки выпуска пара
- Количество вентиляторов: 2
- 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
- TFT-дисплей
- Регулируемый термостат
- USB-порт для вывода данных HACCP, сервисных данных и копирования информации на USB-накопитель
- Таймер 1-99 мин.
- Разъем для температурного щупа
- Охлаждаемая дверца с двойным остеклением полностью открывается для удобства мытья
- Подключение к водопроводной сети с резьбовым соединением 3/4 на задней стенке
- Регулируемые ножки

**Дополнительные характеристики:**

- Глубина противней и гастроемкостей: минимум 20 мм

**Опции (заказываются отдельно):**

- 3805 - 4 решетки 600x400 мм
- 3810 - 4 решетки для багета 600x400 мм
- 3743 - 4 алюминиевых противня 600x400 мм
- 3751 - 4 перфорированных противня 600x400 мм
- RGN11-10 - комплект направляющих

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.