

**Печь конвекционная SMEG  
ALFA625E1HDS**



(Цена со склада в г.Москва)

**242 940 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Конвекционная печь Smeg ALFA 625 E1HDS 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. Режимы приготовления: Конвекция Конвекция + увлажнение Особенности: Количество программ: 100 программ по 3 шага в каждой 5 уровней пароувлажнения + ручное Усовершенствованный интерфейс 3х-этапное программирование Функция открытия/закрытия пароотводного клапана Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе Настройка отвода пара из рабочей камеры Ручка регулировки выпуска пара 2 вентилятора с изменением направления вращения Регулируемая скорость вентиляторов: 2 скорости + пониженная скорость без реверса Функция предварительного разогрева рабочей камеры с задаваемой температурой Функция форсированного охлаждения рабочей камеры Отложенный старт Цифровой TFT-дисплей USB-порт для вывода данных НАССР, сервисных данных и копирования информации на USB-накопитель Ручное переключение термостата безопасности App для создания рецептов Автоматическое

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	37369
Производитель	SMEG (Смег)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+280
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,5
Ширина, мм	798
Глубина, мм	757
Высота, мм	793
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
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	78
Вес в упаковке, кг	100
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	910x970x985
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	1000

отключение при открытой дверце Таймер 1-99 мин. Охлаждаемая дверца с двойным остеклением полностью открывается для удобства мытья Выключение подсветки при открывании дверцы Сигнал окончания приготовления Разъем для термощупа 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 Влагозащищенность: IPX3

Дополнительные характеристики: Объем внутренней камеры: 127,3 л Размер внутренней камеры: 672x437x546 Мощность двигателя вентилятора: 0,2 кВт Мощность ламп подсветки: 0,04 кВт Максимальная глубина с открытой дверцей: 1521 мм Глубина противней и гастроемкостей: минимум 20 мм Длина электрического кабеля: 170 см Опции (приобретаются дополнительно): 3805 - 4 решетки 600x400 мм 3810 - 4 решетки для багета 600x400 мм 3743 - 4 алюминиевых противня 600x400 мм 3751 - 4 перфорированных противня 600x400 мм Вытяжной зонт K4610X Термощуп KITSC