

Описание товара Печь конвекционная SMEG

ALFA 43 GH



Описание

Конвекционная печь **Smeg ALFA 43 GH** 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.

Конвекционная печь совместима с расстоечными шкафами LEV 43 RU и LEV 43 XV-2.

Режимы приготовления:

- Конвекция
- Конвекция + Пароувлажнение
- Гриль

Особенности:

- Пароувлажнение с помощью прямого впрыска, ручной режим
- Количество вентиляторов: 1
- Можно изменить направление вращения вентилятора
- Таймер 0-60 мин.
- 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:

- Мощность гриля: 2,8 кВт

Опции (заказываются отдельно):

- 3729 - 4 решетки 435x320 мм
- 3735 - 4 решетки для багета 435x320 мм
- 3820 - 4 алюминиевых противня 435x320 мм
- 3755 - 4 перфорированных противня 435x320 мм
- 3780 - 4 тефлоновых противня 435x320 мм
- KIT 4730 - устройство для подачи воды
- TVL40 - подставка с направляющими
- 36228 - подставка с направляющими
- SH12K4/3 - шпилька

Характеристики

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	80 мм
Противень	уменьшенный
Размер противня	435x320x15 iRon, Smeg, КАМИК, Симеко
Управление	электромеханическое
Температурный режим	от 50 до 250 °С
Гриль	Да
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Таймер	Да
Мощность	3 кВт
Ширина	602 мм
Глубина	584 мм
Высота	537 мм
Вес (без упаковки)	33.5 кг
Вес (с упаковкой)	35.4 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.