

Описание товара Печь конвекционная SMEG

ALFA 43 XMFHDS



Описание

Конвекционная печь **Smeg ALFA 43 XMFHDS** 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.

В комплект поставки входит набор 3820 из 4 противней 435x320 мм.

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

Режимы приготовления:

- Таймер
- Конвекция
- Конвекция + пароувлажнение
- Гриль
- Статика
- Нижний нагрев с конвекцией

Особенности:

- 2 скорости вращения вентилятора:
 - Стандартная - 2700 об/мин
 - Низкая - 2100 об/мин
- Дверца открывается на 180°, обеспечивая удобство мытья

- Двойное остекление для снижения температуры дверцы

Опции (заказываются отдельно):

- 3729 - 4 решетки 435x320 мм
- 3735 - 4 решетки для багета 435x320 мм
- 3755 - 4 перфорированных противня 435x320 мм
- 3780 - 4 тефлоновых противня 435x320 мм
- TVL40 - подставка с направляющими
- 36228 - подставка с направляющими
- SH12K4/3 - шпилька
- 3926 - комплект для уменьшения скорости вентилятора

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)	36.6 кг
Вес (с упаковкой)	38.5 кг
Страна производства	Италия

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