

Описание товара Печь конвекционная Smeg

ALFA425H



Описание

- Печь конвекционная Smeg ALFA425H – современное европейское оборудование премиум-класса.
- Система конвективного нагрева позволяет форсировать процесс приготовления, а также обеспечивает равномерное пропекание блюд из мяса, овощей, рыбы, теста.
- Печь используется как основное и вспомогательное (разогрев блюд) кухонное оборудование.
- Особенности модели:
- рабочее пространство рассчитано на размещение габаритов GN 1/1 и противней 600x400 мм;
- количество уровней готовки (направляющие) – 4 шт., при расстоянии 77 мм между ними;
- однородность температуры внутри камеры обеспечена реверсивным вентилятором (регулировка вручную);
- дверка распахивается в сторону (левосторонняя навеска, открытие на 180 °) и оснащена прижимной рукояткой;
- управление параметрами – электромеханическое;
- температура в печи:
- 50 – 250 °C.
- Функции:
- конвекция – румяная корочка на мясе и рыбе, воздушная выпечка, приготовление разных блюд одновременно без смешения ароматов, при низких температурах – сушка грибов, цедры, трав, ускорение теплопередачи;
- меньшие затраты электроэнергии на приготовление конвекция + пароувлажнение – бережные разморозка и разогрев, расстойка теста, получение блюд без потери массы.
- Стандартная комплектация:
- встроенный таймер (0...60 минут);

- дверка с двойным остеклением;
- корпус, камера – нержавеющая сталь;
- ручки Turn Push;
- вентилятор – 1 шт;
- регулируемые ножки.
- Особенности установки:
- подключение к воде через патрубок на задней стенке, Ø 3/4”;
- напряжение – 220, 380 В.

Характеристики

Рабочие температуры	50...+250 °С
Количество уровней	4
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	220/380 В
Таймер	есть
Регулируемые ножки	есть
Расстояние между уровнями	77 мм
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/1
Высота, мм	563 мм
Длина, мм	800 мм
Мощность, кВт	6.9 кВт

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.