

Описание товара Печь конвекционная SMEG

ALFA 43 X



Описание

Конвекционная печь **Smeg ALFA 43 X** предназначена для приготовления широкого спектра блюд, в том числе выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Принудительная вентиляция позволяет равномерно распределить тепло в камере.

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

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

Режимы приготовления:

- Конвекция

Особенности:

- 1 вентилятор с возможностью реверсивного вращения (направление вращения можно менять вручную)
- Встроенный регулируемый таймер (от 1 до 60 мин.)
- Дверца легко открывается на 180°, обеспечивая удобство мытья
- Двойное остекление для снижения температуры дверцы
- Регулируемые по высоте ножки для удобства установки и эксплуатации оборудования

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, 435x340 Gierre
Управление	электромеханическое
Температурный режим	от 50 до 250 °С
Таймер	Да
Мощность	3 кВт
Ширина	602 мм
Глубина	584 мм
Высота	537 мм
Вес (без упаковки)	33 кг
Вес (с упаковкой)	34.9 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.