

Описание товара Печь конвекционная Smeg

ALFA420EH



Описание

- Печь конвекционная Smeg ALFA420EH — многофункциональная модель с пошаговым программированием, электронным управлением и широким функционалом.
- Это профессиональная печь с пароувлажнением, идеальна для выпечки гастрономических и хлебобулочных изделий.
- Камера на 4 уровня.
- Быстрое и равномерное распределение горячего воздуха по всему объёму камеры — одновременное приготовление разных продуктов на разных уровнях.
- Гастроёмкости и противни в комплектацию не входят и приобретаются отдельно.
- Конструктивные особенности:
 - корпус и камера изготовлены из нержавеющей стали;
 - открытие дверцы — горизонтальное;
 - дверца с двойным стеклом (внутреннее легко снимается);
 - на задней стенке резьбовое соединение 3/4 (возможность подключения к водосети) ножки регулируются по высоте.
- Преимущества модели:
 - 5 уровней пароувлажнения;
 - 2 вентилятора, вращающиеся противоположно, каждый с системой пароувлажнения;
 - 99 программ рецептов (каждый на 9 этапов);
 - предварительный нагрев камеры до заданной температуры;
 - подогрев готовых блюд;
 - форсированное охлаждение камеры;
 - отложенный старт;
 - отвод пара из камеры;
 - встроенный ЖК-дисплей;

- таймер от 1 до 99 минут и ручной;
- USB-порт для вывода данных НАССР, информации об ошибках, сервисных данных, перенос информации на USB-накопитель.
- Технические параметры:
- режимы — конвекция/конвекция + пароувлажнение;
- 4 направляющих, между уровнями расстояние 77мм;
- размер противней/гастроёмкостей — 600х400мм/GN 1/1;
- температуры нагрева — от 50 до 280С.

Характеристики

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.