КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

ОДНОРОДНОЕ ВЫПЕКАНИЕ. КАЧЕСТВО, ПОДТВЕРЖДЕННОЕ ДВУХЛЕТНЕЙ ГАРАНТИЕЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ. ЛЕГКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ.

Конвекционные печи Smeg узнаваемы благодаря их уникальному дизайну. Привлекательные на вид, они прекрасно подходят для установки в местах обозрения. Они вместительны, просты в использовании и в установке, идеальны для работы в барах, кафе, ресторанах, кондитерских и крупных предприятиях общественного питания.

ЛЕГКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Простота в применении обеспечивается за счет простого интерфейса, который облегчает использование печи в любых условиях и любым оператором.

НАГРЕВ И ВОССТАНОВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Благодаря использованию увеличенных вентиляторов и соответствующей мощности нагревательных элементов, предварительный нагрев печи и восстановление температуры при полной загрузке происходит очень быстро.

УВЛАЖНЕНИЕ

Подходит для быстрого размораживания, для подогрева без засыхания или пережаривания, для глазирования хлеба перед выпечкой. Сочетание пара с конвекционными режимами приготовления обеспечивает исключительное разнообразие приготовления с заметной экономией времени и энергии, сохраняет все питательные вещества продукта, аромат и внешний вид. Идеально подходит для всех видов продуктов.

ВНИМАНИЕ К КЛИЕНТУ

ДЛЯ ЛЮБОЙ ЗАДАЧИ

В каталоге профессионального оборудования Smeg можно найти как печи для небольших предприятий, так и печи, предназначенные для использования в крупных организациях общественного питания. Использование разнообразных модульных комбинаций оборудования Smeg обеспечивает легкость в эксплуатации и непревзойденное качество продукта в любое время. Технические возможности конвенционных печей с пароувлажнением и грилем предоставляют высокоэффективную возможность решения любых задач по приготовлению кулинарной продукций.

ДЛЯ МАЛОГО БИЗНЕСА

ПЕЧИ 60 СМ

Благодаря компактному размеру всего 60 см шириной, печь идеально впишется в любое пространство. Возможность установки печей одна на другую обеспечивает экономию производственных площадей. Наши компактные печи не требуют специального монтажа и обслуживания. Благодаря прекрасному дизайну и простоте монтажа они идеально подходят для установки в местах обозрения в ресторанах, барах и кафе.

ЭНЕРГИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ

ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ

Возможность регулирования потребляемой мощности позволяет достичь максимальной производительности при минимальных затратах электроэнергии.

БЕЗОПАСНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Безопасность эксплуатации достигается благодаря специальным материалам и передовому дизайну и позволяет оптимально использовать печи с абсолютной уверенностью.

ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

ОДНОРОДНОСТЬ ВЫПЕКАНИЯ

Сочетание тщательно продуманной конструкции рабочей камеры и принудительной вентиляцией в противоположном направление (в моделях для противней 600x400мм) гарантируют превосходную быстроту и равномерность распределения тепла для максимальной скорости, и однородности выпекания.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

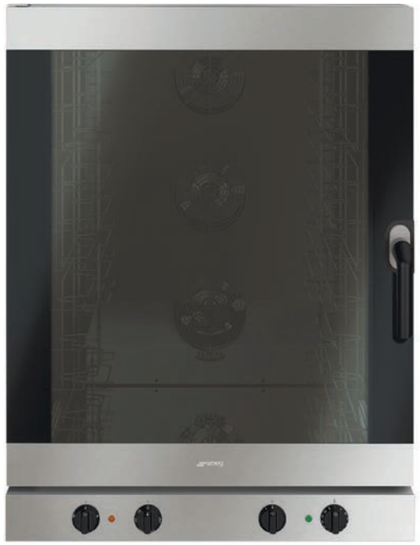
Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

http://smeg.nt-rt.ru || sgd@nt-rt.ru

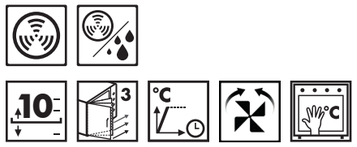
ALFA1035H

10 УРОВНЕЙ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ 600 x 400 мм или GN1/1

НОВИНКА



ALFA1035H



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали
Внутренняя камера из нержавеющей стали
Регулируемый термостат и таймер
Поворотное открывание дверцы с левосторонними петлями
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Внутреннее стекло легко открывается для удобства мойки
Открытие дверцы в два этапа для выхода пара из рабочей камеры

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с тремя противоположно вращающимися вентиляторами
Пароувлажнение в ручном режиме при помощи специальной ручки
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе
Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи
Ручка отвода пара из рабочей камеры

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

2 ГОДА ГАРАНТИИ

	ALFA1035H	ALFA1035HR
Внешние размеры (ШхГхВ)	798x757x1110 мм	798x757x1110 мм
Вместимость и размеры противней	10 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*	10 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)	Боковое (правая петля)
Тип управления	Электромеханический	Электромеханический
Режимы приготовления	**Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция**	**Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция**
Расстояние между уровнями	77 мм	77 мм
Регулирование термостата	50-270°C	50-270°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной	1 - 60'+ ручной
Электропитание	380В 3N - 50Гц / 15,7кВт	380В 3N - 50Гц / 15,7кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

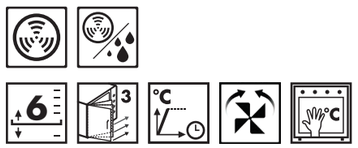
ALFA625H

6 УРОВНЕЙ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ 600 x 400 мм или GN1/1

НОВИНКА

ALFA625H

ALFA625HR



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали
Внутренняя камера из нержавеющей стали
Регулируемый термостат и таймер
Поворотное открывание дверцы с левосторонними петлями
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Внутреннее стекло легко открывается для удобства мойки
Открытие дверцы в два этапа для выхода пара из рабочей камеры

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с двумя противоположно вращающимися вентиляторами
Пароувлажнение в ручном режиме при помощи специальной ручки
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе
Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи
Ручка отвода пара из рабочей камеры

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

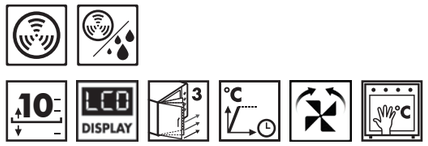
2 ГОДА ГАРАНТИИ

	ALFA625H	ALFA625HR
Внешние размеры (ШхГхВ)	798x757x792,5 мм	798x757x792,5 мм
Вместимость и размеры противней	6 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*	6 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)	Боковое (правая петля)
Тип управления	Электромеханический	Электромеханический
Режимы приготовления	**Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция**	**Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция**
Расстояние между уровнями	77 мм	77 мм
Регулирование термостата	50-270°C	50-270°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной	1 - 60'+ ручной
Электропитание	380В 3N - 50Гц / 10,5кВт	380В 3N - 50Гц / 10,5кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

ALFA341VE

10 УРОВНЕЙ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ 600 x 400 мм или GN1/1



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали

Внутренняя камера печи из нержавеющей стали

Поворотное открывание дверцы с левосторонними петлями

Охлаждаемая дверца с тройным остеклением, внутреннее стекло легко открывается для удобства мойки

Открытие дверцы в два этапа для выхода пара из рабочей камеры

УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление

40 устанавливаемых пользователем программ

Программа предварительного старта

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с тремя противоположно вращающимися вентиляторами

Цикл быстрого охлаждения рабочей камеры

Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе

3 предустановленных уровня пароувлажнения, а также ручной режим

Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи

Дисплей для просмотра и установки параметров приготовления

Кнопки START и STOP для начала и окончания функций приготовления, для начала цикла пароувлажнения вручную, для установки параметров

Ручка "Turn & Push" выбора и установки программ и параметров приготовления

Ручка настройки отвода пара из рабочей камеры

Регулируемая потребляемая мощность

КОМПЛЕКТАЦИЯ

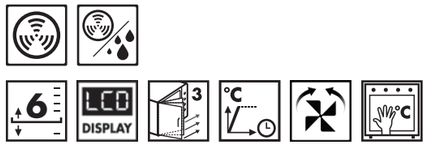
Регулируемые по высоте ножки

2 ГОДА ГАРАНТИИ

	ALFA341VE
Внешние размеры (ШхГхВ)	872x810x1125 мм
Вместимость и размеры противней	10 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)
Тип управления	Электронный
Режимы приготовления	**Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция**
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-280°C
Регулирование таймера	1 - 99'+ ручной
Электропитание	380В 3N - 50Гц / 16 - 9,0кВт

ALFA241VE

6 УРОВНЕЙ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ 600 x 400 мм или GN1/1



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали

Внутренняя камера печи из нержавеющей стали

Поворотное открывание дверцы с левосторонними петлями

Охлаждаемая дверца с тройным остеклением, внутреннее стекло легко открывается для удобства мойки

Открытие дверцы в два этапа для выхода пара из рабочей камеры

УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление

40 устанавливаемых пользователем программ

Программа предварительного старта

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с двумя противоположно вращающимися вентиляторами

Цикл быстрого охлаждения рабочей камеры

Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе

3 предустановленных уровня пароувлажнения, а также ручной режим

Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи

Дисплей для просмотра и установки параметров приготовления

Кнопки START и STOP для начала и окончания функций приготовления, для начала цикла пароувлажнения вручную, для установки параметров

Ручка "Turn & Push" выбора и установки программ и параметров приготовления

Ручка настройки отвода пара из рабочей камеры

Регулируемая потребляемая мощность

КОМПЛЕКТАЦИЯ

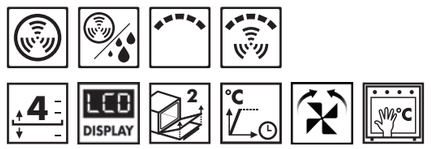
Регулируемые по высоте ножки

2 ГОДА ГАРАНТИИ

	ALFA241VE
Внешние размеры (ШхГхВ)	872x810x805 мм
Вместимость и размеры противней	6 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)
Тип управления	Электронный
Режимы приготовления	**Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция**
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-280°C
Регулирование таймера	1 - 99'+ ручной
Электропитание	380В 3N - 50Гц / 8,3 - 5,5кВт

ALFA144GH1

4 УРОВНЯ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ 600 x 400 мм или GN1/1



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали

Внутренняя камера из нержавеющей стали

Охлаждаемая дверца с двойным остеклением

Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки

Внутренняя вентиляция с двумя противоположно вращающимися вентиляторами

Дисплей для просмотра и установки параметров приготовления

УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление

40 устанавливаемых пользователем программ

Программа предварительного нагрева с отложенным стартом

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Функция гриля

Система прямого пароувлажнения

Цикл быстрого охлаждения рабочей камеры

3 предустановленных уровня пароувлажнения, а также ручной режим установки

Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи

Кнопки START и STOP для начала и окончания функций приготовления, для начала цикла пароувлажнения вручную, для установки параметров

Ручка "Turn & Push" выбора и установки программ и параметров приготовления

Регулируемая потребляемая мощность

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

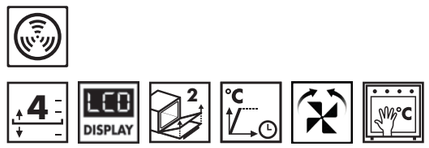
2 ГОДА ГАРАНТИИ

	ALFA144GH1
Внешние размеры (ШхГхВ)	780x715x562 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электронный
Режимы приготовления	**Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция; Гриль; Гриль + конвекция**
Расстояние между уровнями	77 мм
Регулирование термостата	50-280°C
Регулирование таймера	1 - 99'+ ручной
Электропитание	380В 3N 50Гц / 8,3 – 5,5 – 3,0кВт 230В 3N 50Гц / 5,5 - 3,0 кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

ALFA144XE1

4 УРОВНЯ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ 600 x 400 мм или GN1/1



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали

Внутренняя камера из нержавеющей стали

Охлаждаемая дверца с двойным остеклением.

Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки

УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление

40 устанавливаемых пользователем программ

Программа предварительного нагрева с отложенным стартом

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с двумя противоположно вращающимися вентиляторами

Дисплей для просмотра и установки параметров приготовления

Кнопки START и STOP для начала и окончания функций приготовления, для начала цикла пароувлажнения вручную, для установки параметров

Ручка "Turn & Push" выбора и установки программ и параметров приготовления

Цикл быстрого охлаждения рабочей камеры

Регулируемая потребляемая мощность

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

Комплект для установки печей одна на другую (модель 3999)

Комплект для уменьшения скорости воздушного потока (модель 3925)

2 ГОДА ГАРАНТИИ

	ALFA144XE1
Внешние размеры (ШхГхВ)	780x715x562 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электронный
Режимы приготовления	**Конвекция**
Расстояние между уровнями	77 мм
Регулирование термостата	50-280°C
Регулирование таймера	1 - 99'+ ручной
Электропитание	380В 3N 50Гц / 8,3 – 5,5 – 3,0кВт 230В 1N 50Гц / 5,5 – 3,0кВт

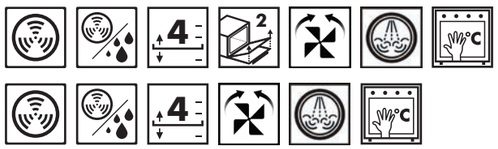
*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

ALFA425H/ ALFA420H-2

4 УРОВНЯ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ 600 x 400 мм или GN1/1

ALFA425H

ALFA420H-2



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали

Внутренняя камера из нержавеющей стали

Регулируемый термостат и таймер

Охлаждаемая дверца с двойным остеклением

Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с двумя противоположно вращающимися вентиляторами

Пароувлажнение в ручном режиме при помощи специальной ручки

Система прямого пароувлажнения

Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

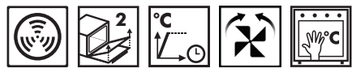
2 ГОДА ГАРАНТИИ

	ALFA420H-2	ALFA425H
Внешние размеры (ШхГхВ)	800x747x563 мм	800x747x563 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Горизонтальное	Боковое (левая петля)
Тип управления	Электромеханический	Электромеханический
Режимы приготовления	**Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция**	**Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция**
Расстояние между уровнями	77 мм	77 мм
Регулирование термостата	50-250°C	50-250°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной	1 - 60'+ ручной
Электропитание	380В 3N 50Гц / 6,7 - 4,5кВт 230В 1N 50Гц / 6,7 - 4,5кВт	380В 3N 50Гц / 6,7 - 4,5кВт 230В 1N 50Гц / 6,7 - 4,5кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

ALFA310

3 УРОВНЯ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ 600 x 400 мм или GN1/1



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали

Внутренняя камера из нержавеющей стали

Регулируемый термостат и таймер

Охлаждаемая дверца с двойным остеклением

Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с одним вентилятором с изменением направления вращения

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

2 ГОДА ГАРАНТИИ

	ALFA310
Внешние размеры (ШхГхВ)	800x747x503 мм
Вместимость и размеры противней	3 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	**Конвекция**
Расстояние между уровнями	77 мм
Регулирование термостата	60-280°C
Регулирование таймера	1 - 99'+ ручной
Электропитание	380В 3N 50Гц / 8,3 – 5,5 – 3,0кВт 230В 1N 50Гц / 5,5 – 3,0кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

4 УРОВНЯ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ
435 x 320 мм

ALFA43GH

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали
Внутренняя камера эмалированная
Регулируемый термостат и таймер
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Функция гриля
Внутренняя вентиляция с одним вентилятором
Система прямого пароувлажнения
Пароувлажнение в ручном режиме при помощи специальной ручки
Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки
2 алюминиевых противня (модель 3820)
2 решетки (модель 3720)

2 ГОДА ГАРАНТИИ

	ALFA43GH
Внешние размеры (ШхГхВ)	602x584x537 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 435 x 320 мм
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	**Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция; Гриль**
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-250°C
Регулирование таймера	1 - 60’+ ручной
Электропитание	230В 1N 50Гц / 3.0кВт
Тип управления	**ALFAGHU** с встроенным насосом для автономной подачи воды (модель 4730)

ALFA43XE / ALFA43XEH

4 УРОВНЯ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ 435 x 320 мм

ALFA43XE

ALFA43XEH

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ
Конструкция из нержавеющей стали
Внутренняя камера эмалированная
Регулируемый термостат и таймер
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки

УПРАВЛЕНИЕ
Полностью электронное управление
40 устанавливаемых пользователем программ
Программа предварительного нагрева с отложенным стартом

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ
Внутренняя вентиляция с одним вентилятором

КОМПЛЕКТАЦИЯ
4 алюминиевых противня (модель 3820)

Конвекционная печь с функцией пароувлажнения
ALFA43XEH

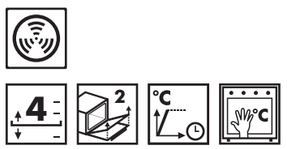
ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ
Система прямого пароувлажнения
3 предустановленных уровня пароувлажнения, а также ручной режим
Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи

2 ГОДА ГАРАНТИИ

	ALFA43XE	ALFA43XEH
Внешние размеры (ШхГхВ)	602x584x537 мм	602x584x537 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 435 x 320 мм	4 уровня 435 x 320 мм
Открывание дверцы	Горизонтальное	Горизонтальное
Тип управления	Электронный	Электронный
Режимы приготовления	**Конвекция**	**Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция**
Расстояние между уровнями	80 мм	80 мм
Регулирование термостата	50-280°C	50-280°C
Регулирование таймера	1 - 99'+ ручной	1 - 99'+ ручной
Электропитание	230В 1N 50Гц / 3.0кВт	230В 1N 50Гц / 3.0кВт

ALFA43X

4 УРОВНЯ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ 435 x 320 мм



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ
Внутренняя камера эмалированная
Регулируемый термостат и таймер
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки
Конструкция из нержавеющей стали

УПРАВЛЕНИЕ
Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ
Внутренняя вентиляция с одним вентилятором

КОМПЛЕКТАЦИЯ
4 алюминиевых противня (модель 3820)

2 ГОДА ГАРАНТИИ

	ALFA43X
Внешние размеры (ШхГхВ)	602x584x537 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 450 x 320 мм
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	**Конвекция**
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-250°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной
Электропитание	230В 1N 50Гц / 3,0кВт

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

http://smeg.nt-rt.ru || sgd@nt-rt.ru