

Печь конвекционная ALFA 625 H-2

Конвекционная печь **ALFA 625 H-2** 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 и камера выполнены из нержавеющей стали.

Противни и gastronorm-емкости в комплект поставки не входят.

Конвекционная печь совместима с расстоечным шкафом LEV 420 XV.



Режимы приготовления:

- Конвекция
- Конвекция + увлажнение

Особенности:

- Пароувлажнение с помощью инжекторного впрыска на каждый вентилятор, ручной режим
- Ручка регулировки выпуска пара
- Количество вентиляторов: 2
- Вентиляторы вращаются в противоположных направлениях с синхронной сменой направления вращения
- Ручка "Turn & Push" для выбора программ и параметров приготовления
- Таймер 0-60 мин.
- Охлаждаемая дверца с двойным остеклением полностью открывается для удобства мытья
- Особенности открытия дверцы: боковое открытие (дверца с поворотным открытием с левосторонними петлями)
- Подключение к водопроводной сети с резьбовым соединением 3/4 на задней стенке
- Регулируемые ножки

Подключение	380 В
Пароувлажнение	Есть
Подключение к воде	Есть
Количество уровней	6
Противень	600x400 мм, GN 1/1
Расстояние между уровнями	77 мм
Температурный режим	от 50 до 270 °C
Управление	электромеханическое
Мощность	10.5 кВт
Ширина	798 мм
Глубина	757 мм
Высота	792.5 мм
Вес (без упаковки)	68 кг
Таймер	Есть

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(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
Волгодонск (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

Эл. почта: sgd@nt-rt.ru || Сайт: <http://smeg.nt-rt.ru>