



**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СЕРИЯ
2017**



ПРЕДСТАВЛЯЯ СОВЕРШЕНСТВО

Подразделение Smeg Foodservice предлагает самые последние технические достижения в профессиональной технике: Smeg Foodservice это подразделение компании Smeg, создающее продукцию для данного сегмента рынка. Огромный профессиональный опыт по проектированию и производству приборов позволяет внедрять новые инновационные решения и гарантировать максимальный комфорт для потребителей.



2ГОДА
ГАРАНТИИ



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ	7
Конвекционные и многофункциональные печи	8
Расстоечные шкафы	25
Аксессуары	27
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ	30
Серия Topline	32
Серия Easyline	42
Серия Ecoline	48
Котломоечные машины	60
Посудомоечные машины с функцией дезинфекции	62
Аксессуары	64
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	69
Ледогенераторы	70
Минибары	73
Винные шкафы	74
Морозильные лари	75



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ

ПРЕДСТАВЛЯЯ СОВЕРШЕНСТВО

Современный дизайн, передовые технологии и самые лучшие материалы. Smeg представляет модельный ряд печей, разработанных специально для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий, а также приготовления гастрономических блюд, основными параметрами которых являются: абсолютная надежность и превосходная однородность приготовления. Тепловые и нейтральные витрины, расстоечные шкафы, а также широкий выбор противней дополняют модельный ряд профессиональных печей Smeg.



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 обсервации. Они вместительны, просты в использовании и в установке, идеальны для работы в барах, кафе, ресторанах, кондитерских и крупных предприятиях общественного питания.



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 глазирование 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.

ЛЕГКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

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

ВНИМАНИЕ К КЛИЕНТУ

ДЛЯ МАЛОГО БИЗНЕСА

ЭНЕРГИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ

ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

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 паровлажнением и грилем предоставляют высокоэффективную возможность решения любых задач по приготовлению кулинарной продукции.

ПЕЧИ 60 CM

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 обсервации в ресторанах, барах и кафе.

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.

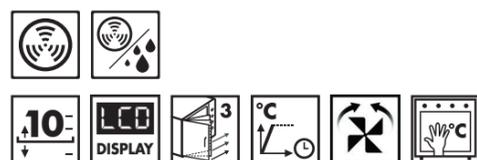
ОДНОРОДНОСТЬ ВЫПЕКАНИЯ

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



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

Конвекционная печь с функцией пароувлажнения
ALFA341VE



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

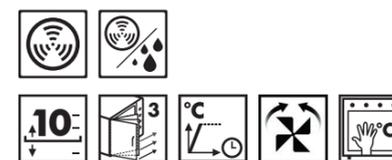
ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

Конвекционная печь с функцией пароувлажнения
ALFA341XM



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали
Внутренняя камера из нержавеющей стали
Регулируемый термостат и таймер
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

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

ALFA341VE

Внешние размеры (ШxГxВ)	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	400В 3N - 50Гц / 16 - 9,0кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

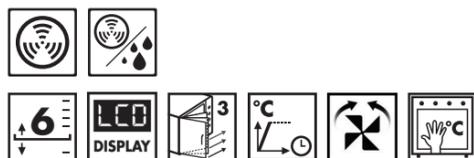
ALFA341XM

Внешние размеры (ШxГxВ)	872x810x1125 мм
Вместимость и размеры противней	10 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-250°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной
Электропитание	400В 3N - 50Гц / 16кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

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

Конвекционная печь с функцией пароувлажнения
ALFA241VE



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

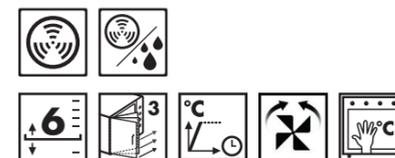
ALFA241VE

Внешние размеры (ШxГxВ)	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	400В 3N - 50Гц / 8,3 - 5,5кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

Конвекционная печь с функцией пароувлажнения
ALFA241XM

**6 УРОВНЕЙ 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
- 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

- 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

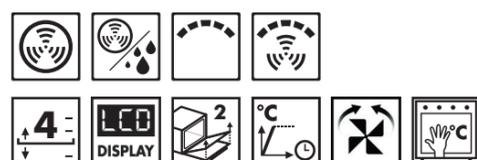
ALFA241XM

Внешние размеры (ШxГxВ)	872x810x805 мм
Вместимость и размеры противней	6 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-250°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной
Электропитание	400В 3N - 50Гц / 8,3кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

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

Конвекционная печь с функцией пароувлажнения
и гриля - **ALFA144GH1**



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
Комплект для установки печей одна на другую (модель 3999)
Комплект для уменьшения скорости воздушного потока (модель 3925)

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

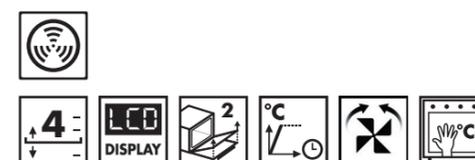
ALFA144GH1

Внешние размеры (ШxГxВ)	780x715x562 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открытие 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	400В 3N 50Гц / 8,3 – 5,5 – 3,0кВт 230В 3N 50Гц / 5,5 - 3,0 кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

Конвекционная печь
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 (ШxГxВ)	780x715x562 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открытие дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электронный
Режимы приготовления	Конвекция
Расстояние между уровнями	77 мм
Регулирование термостата	50-280°C
Регулирование таймера	1 - 99'+ ручной
Электропитание	400В 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
600 x 400 мм или GN1/1**

НОВИНКИ



ALFA425H



ALFA420H



Конвекционная печь
ALFA425H/ALFA420H

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

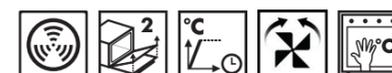
Внутренняя вентиляция с двумя противоположно вращающимися вентиляторами
Пароувлажнение в ручном режиме при помощи специальной ручки
Система прямого пароувлажнения
Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

Конвекционная печь
ALFA310

НОВИНКИ



**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

	ALFA420H	ALFA425H
Внешние размеры (ШxГxВ)	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

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	ALFA310
Внешние размеры (ШxГxВ)	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
600 x 400 мм или GN1/1**

НОВИНКИ



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

Конвекционная печь
ALFA420MFH

Конвекционная печь с функцией гриля и статическим режимом - **ALFA43XMF**

**4 УРОВНЯ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ
435 x 320 мм**



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

Один вентилятор

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки
4 алюминиевых противня (модель 3820)

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

ALFA420MFH	
Внешние размеры (ШxГxВ)	800x747x563 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	Конвекция; Конвекция+Пароувлажнение; Статика (без конвекции); Гриль; Нижний нагрев с конвекцией
Расстояние между уровнями	77 мм
Регулирование термостата	70-280°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной
Электропитание	380В 3N 50Гц / 6,9кВт 220В 1N 50Гц / 6,9кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

ALFA43XMF	
Внешние размеры (ШxГxВ)	602x584x537 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 435 x 320 мм
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	Конвекция; Статика (без конвекции); Гриль; Нижний нагрев с конвекцией
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-260°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной
Электропитание	230В 1N 50Гц / 3,0кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

Конвекционная печь с грилем и функцией
пароувлажнения - **ALFA45GH / ALFA43GH**

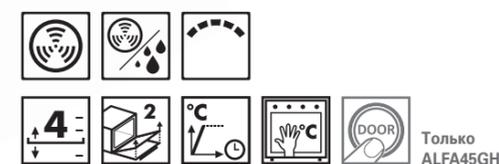
**4 УРОВНЯ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ
435 x 320 мм**



ALFA45GH



ALFA43GH



Только
ALFA45GH

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

	ALFA45GH	ALFA43GH
Внешние размеры (ШxГxВ)	602x584x537 мм	602x584x537 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 435 x 320 мм	4 уровня 435 x 320 мм
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический	Электромеханический
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция; Гриль	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция; Гриль
Расстояние между уровнями	80 мм	80 мм
Регулирование термостата	50-250°C	50-250°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной	1 - 60'+ ручной
Электропитание	230В 1N 50Гц / 3.0кВт	230В 1N 50Гц / 3.0кВт

Тип управления

ALFAGHU с встроенным насосом для автономной подачи воды
(модель 4730)

**4 УРОВНЯ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ
435 x 320 мм**



ALFA43XE



ALFA43XEH



Только
ALFA43XEH

Конвекционная печь
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

Конвекционная печь
ALFA43X



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

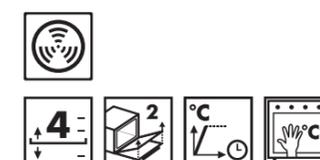
Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с одним вентилятором

КОМПЛЕКТАЦИЯ

4 алюминиевых противня (модель 3820)



2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	ALFA43XE	ALFA43XEH
Внешние размеры (ШxГxВ)	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

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	ALFA43X
Внешние размеры (ШxГxВ)	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



ALFA241XM

Для противней размером 600x400 мм или GN1/1

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ ПОДОГРЕВА И ПАРОВУВЛАЖНЕНИЯ



LEV341XV



LEV241XV

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Корпус и направляющие для противней - нержавеющая сталь
Регулируемый термостат

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Максимальная температура 60°C

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	LEV341XV	LEV241XV
Внешние размеры (ШxГxВ)	920x940x600 мм	920x800x950 мм
Вместимость и размеры противней	12 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*	8 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Для печей	ALFA341	ALFA241
Тип управления	Электромеханическое	Электромеханическое
Расстояние между уровнями	70 мм	75 мм
Регулирование термостата	30-60°C	30-60°C
Регулирование таймера	-	-
Электропитание	230В 1N 50Гц / 2.0кВт	230В 1N 50Гц / 2.0кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ ПОДОГРЕВА И ПАРОУВЛАЖНЕНИЯ

Для противней 600x400 мм или GN1/1 либо для противней 435x320 мм

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ РАЗМЕРЫ 600 x 400 мм



LEV143XV-2



LEV43XV-2

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Корпус и направляющие для противней - нержавеющая сталь
Регулируемый термостат

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Максимальная температура 60°C

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	LEV143XV-2	LEV43XV-2
Внешние размеры (ШxГxВ)	810x800x950 мм	600x600x950 мм
Вместимость и размеры противней	8 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*	8 уровней 435 x 320 мм или GN2/3
Для печей	ALFA144, ALFA420, ALFA425, ALFA310	ALFA43, ALFA 45
Тип управления	Электромеханическое	Электромеханическое
Расстояние между уровнями	75 мм	75 мм
Регулирование термостата	30-60°C	30-60°C
Регулирование таймера	-	-
Электропитание	230В 1N 50Гц / 2.0кВт	230В 1N 50Гц / 2.0кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ



K2535C

Зонт вытяжной с пароконденсатором для печей ALFA241, ALFA341. Размеры 876x1053x418 мм



K2535

Зонт вытяжной для печей ALFA241, ALFA341. Размеры 876x1060x345 мм



K1314

Зонт вытяжной для печей ALFA142, ALFA143, ALFA144, ALFA145. Размеры 785x840x270 мм

ПОДСТАВКИ ПОД ПЕЧЬ



TVL340

Подставка под печь с направляющими для противней для печей ALFA341. 8 уровней. Размеры (ШxГxВ) 900x850x616 мм



TVL240

Подставка под печь с направляющими для противней для печей ALFA241. 16 уровней. Размеры (ШxГxВ) 900x850x900/950 мм



2RIP240

Комплект верхних и нижних полок для моделей TVL340, TVL240



TVL420D

Подставка под печь с направляющими для противней для печей ALFA420, ALFA425, ALFA310. 8 уровней. Размеры (ШxГxВ) 800x700x504 мм



TVL420

Подставка под печь с направляющими для противней для печей ALFA420, ALFA425, ALFA310. 16 уровней. Размеры (ШxГxВ) 800x700x900/950 мм



2RIP420

Комплект верхних и нижних полок для моделей TVL420D, TVL420

КОЛЕСА



RUTVL

4 колеса для подставки печи

КОМПЛЕКТ УСТАНОВКА



3999

Комплект для установки печей одной на другую для печей ALFA142, ALFA143, ALFA144, ALFA145

УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ



4730

Устройство для подачи воды (емкость 5л) для печей ALFA143GH, ALFA144GH1

**АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ
РАЗМЕРЫ 600 x 400 мм**

ПРОТИВНИ / РЕШЕТКИ 600 x 400 мм



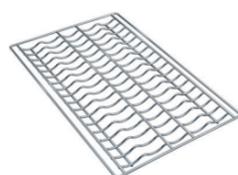
3743
Комплект противней алюминиевых (4 шт.)



3751
Комплект противней алюминиевых перфорированных (4 шт.)

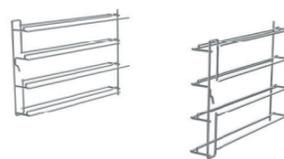


3805
Комплект хромированных решеток (4 шт.)



3810
Комплект решеток для багета рифленых (4 шт.)

ПОДСТАВКА ДЛЯ GN1/1



Подставка для GN1/1 и решеток
RGN11-4 для печей на 4 уровня
RGN11-6 для печей на 6 уровней
RGN11-10 для печей на 10 уровней

КОМПЛЕКТ ДЛЯ УМЕНЬШЕНИЯ СКОРОСТИ ПОТОКА ВЕНТИЛЯТОРА



3921
Комплект для уменьшения скорости потока вентилятора для печей ALFA341 (3 шт.)



3922
Комплект для уменьшения скорости потока вентилятора для печей ALFA241 (2 шт.)



3925
Комплект для уменьшения скорости потока вентилятора для печей ALFA145, ALFA144, ALFA143, ALFA142 (2 шт.)



3927
Комплект для уменьшения скорости потока вентилятора для печей ALFA420, ALFA425

**АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ
РАЗМЕРЫ 435 x 320 мм**

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ



TVL40
Подставка под печь с направляющими для противней для печей ALFA43, ALFA45. 8 уровней. Размеры (ШxГxВ) 600x600x900/950 мм



2RIP40
Комплект верхних и нижних полок для моделей TVL40



RUTVL
4 колеса для подставки печи

ПРОТИВНИ / РЕШЕТКИ 435 x 320 мм



3820
Комплект противней алюминиевых (4 шт.)



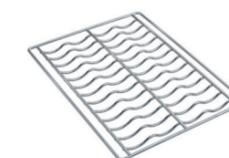
3755
Комплект противней алюминиевых перфорированных (4 шт.)



3780
Комплект противней антипригарных (4 шт.)



3729
Комплект решеток хромированных (4 шт.)



3735
Комплект решеток для багета рифленых (4 шт.)

УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ



4730
Устройство для подачи воды (емкость 5л) для печей ALFA143GH, ALFA144GH1

КОМПЛЕКТ ДЛЯ УМЕНЬШЕНИЯ СКОРОСТИ ПОТОКА ВЕНТИЛЯТОРА



3926
Комплект для уменьшения скорости потока вентилятора для печей ALFA45, ALFA43 (1 шт.)