COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Печь конвекционная Smeg ALFA 420 E1HDS

Цена с НДС: 233 625 руб.

Артикул: **365557**

Есть в наличии



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380 / 220
Мощность, кВт	6.9
Ширина, мм	798
Глубина, мм	747
Высота, мм	563
Вес (без упаковки), кг	62
Вес (с упаковкой), кг	69

Конвекционная печь Smeg ALFA 420 E1HDS используется для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий и приготовления блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена управлением Touch Screen, таймером, принудительной вентиляцией и регулируемыми ножками. Материал корпуса и камеры - высококачественная нержавеющая сталь, материал дверцы - двойное стекло.

Противни и гастроемкости в комплект не входят.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды.

Технические характеристики:

- Режимы приготовления:
    - Конвекция
    - Конвекция + увлажнение
- Цвет: нержавеющая сталь
- Скорости вращения вентиляторов:
    - пониженная:1450 об/мин
    - стандартная: 2850 об/мин
- Количество ламп подсветки: 2 LED-лампы
- Мощность ламп подсветки: 40 Вт
- Длина электрического кабеля: 170 см
- Степен защиты: IPX3
- Мощность двигателя вентилятора: 200 Вт
- 100 программ приготовления
- 3 уровня пароувлажнения + ручная настройка
- Прямое пароувлажнение на каждом вентиляторе
- Усовершенствованный интерфейс
- 3х-этапное программирование
- Функция открытия/закрытия пароотводного клапана
- Система охлаждения
- 2 вентилятора с изменением направления вращения
- 2 скорости вращения вентиляторов
- Предварительный разогрев с заданной температурой
- Форсированное охлаждение рабочей камеры
- Функция подогрева готовых блюд
- Функция отложенный старт
- TFT-дисплей
- Ручное переключение термостата
- USB-порт для вывода данных HACCP, сервисных данных и копирования информации на USB-накопитель
- Таймер от 1 до 99 минут + ручная настройка
- Возможность подключения температурного щупа
- Сигнал окончания приготовления
- Автоматическоеотключение при открытой дверце
- Съемное внутренне стекло дверцы
- Подключение к водопроводной сети с резьбовым соединением 3/4 на задней стенке
- Хромированные направляющие для противней

Опционально доступно к заказу:

- 3805 - 4 решетки 600x400 мм
- 3810 - 4 решетки для багета 600x400 мм
- 3743 - 4 алюминиевых противня 600x400 мм
- 3774 - 6 алюминиевых противней 600x400 мм
- 3751 - 4 перфорированных противня 600x400 мм
- RGN11-10 - комплект направляющих
- Вытяжной зонт K4610X
- Вытяжной зонт K425
- Вытяжной зонт с пароконденсатором K425C
- Температурный щуп KITSC
- Соединительный комплект SVRPP420
- Шпилька-тележка для противней SH12K6/4
- Подставка под печи 36229
- Подставка под печи TVL425 и TVL425D
- Шкаф расстоечный на 10 уровней LEV 143 RU
- Шкаф расстоечный на 8 уровней LEV 420 XV
- Шкаф расстоечный на 6 уровней (используется с 2-мя печами, установленными одна на другую) LEV 241 RU или LEV 1035 XV

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.