

Коммерческое предложение от 20.06.2026

Печь конвекционная Smeg ALFA 420 E1HDS

Цена с НДС: 216 010 руб.

Артикул: **365557**

Есть в наличии



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/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 габаритности 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
- Степень 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 паропроводного 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
- Автоматическое отключение при открытой дверце
- Съёмное 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.