COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Духовой шкаф Smeg SFP9302TX нерж. сталь

Цена с НДС: 331 590 руб.

Артикул: **866974**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	встраиваемая
Тип подключения	электричество
Подключение, В	220
Мощность, кВт	4
Ширина, мм	896
Глубина, мм	573
Высота, мм	593
Вес (без упаковки), кг	63.2
Вес (с упаковкой), кг	65

Индукционная плита Smeg SFP9302TX используется в частных домах, на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления большого количества различных блюд. Модель оснащена рабочей камерой с верхним и нижним нагревательными элементами, грилем, расположенными в задней стенке 2 кольцевыми нагревателями и 3 вентиляторами, 2 съемными стойками с 5 уровнями направляющих для противней, откидной дверью со смотровым окном и длинной трубчатой горизонтальной рукояткой, панелью управления с 2 поворотными переключателями и цветным жидкокристаллическим дисплеем (EVO Screen). Корпус выполнен из высококачественной стали, фронт – из нержавеющей стали с сатинированной поверхностью, частичным внешним остеклением двери стеклом Eclipse с черной тонировкой, фурнитура – из металла с сатинированной серебристой поверхностью, противни – из эмалированной стали, стойки с направляющими и решетки – из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 2 противня: стандартный и глубокий, 3 решетки: 2 опущенные с ограничителем для емкостей и плоская для гриля с возможностью установки в стандартный противень.

Особенности:

- Основные режимы:
  - Традиционное приготовление:
    - Статический: традиционный верхний и нижний нагрев
    - Конвекция: традиционный нагрев с вентиляцией
    - Термоконвекция: нагрев заднего кольцевого элемента с вентиляцией
    - Турбо: нагрев верхнего, нижнего и кольцевого элементов с вентиляцией для равномерного распределения тепла и одновременного приготовления блюд на нескольких уровнях без смешивания запахов
    - Эко: приготовление на 1 уровне с низким энергопотреблением

        - Гриль большой
        - Гриль большой с вентиляцией
        - Нижний нагрев
        - Нагрев нижнего и кольцевого элементов с вентиляцией
        - Пицца для выпекания на специальной сковороде
- Дополнительные функции:
    - Размораживание по времени
    - Расстойка теста при оптимальной температуре до 40 °C
    - STONE для выпекания на камне
    - BBQ для приготовления барбекю на специальной двухсторонней сковороде
    - AIRFRY для жарки на специальной решетке без использования масла
    - SABBATH (шаббат) для приготовления при отключенных вентиляторе, освещения и индикации
    - Быстрый предварительный разогрев
    - Поддержание тепла после окончания приготовления
    - Подогрев посуды
    - Пиролитическая очистка
- Электронный контроль температуры высокой точности
- Регулировка температуры и выбор режимов с помощью поворотных переключателей
- Многофункциональный программатор с настройками дополнительных функций приготовления и специальных функций:
    - Таймер:
        - Настройка заданной длительности приготовления с автоматическим отключением
        - Отложенный старт приготовления
        - Независимый без активации нагрева для сторонних дел
        - Электронные часы
    - Активация подсветки камеры:
        - Ручная
        - Автоматические включение отключение при открывании и закрывании дрери
    - Настройка яркости подсветки дисплея
    - Программируемая звуковая сигнализация подтверждения настройки и оповещения об окончании программы
    - Eco Light: энергосберегающее автоматическое снижение яркости дисплея при длительном отсутствии действий
    - Show Room: демонстрация возможностей при включенном дисплее без активации нагрева для выставочных моделей
    - Блокировка клавиш для защиты от случайного нажатия
    - Цифровая индикация температуры, текущего и оставшегося до завершения времени и других настроек таймера
    - Символьная и графическая индикация активных режимов и функций
    - Графическая шкала состояния процесса
- Автоматические отключение при открытой двери и возобновление работы при закрывании
- Эффективная подсветка внутреннего объема с помощью 2 галогенных ламп
- Телескопические направляющие неполного выдвижения на 1 уровне
- Внутренняя облицовка камеры с покрытием низкопористой, нанесенной электростатическим методом эмалью легкой очистки с характерным блеском, низкой адгезией к жиру и устойчивой к бытовым кислотам
- Четырехслойное остекление двери, включая 3 теплоотражающих стекла, для снижения энергопотребления и минимизации нагрева наружной поверхности
- Легкосъемные дверь и внутренние стекла, полное внутреннее остекление двери для удобства очистки
- Петли плавного бесшумного открывания (Soft Open) и закрывания (Soft Close) двери
- Эффективная система тангенциального охлаждения с помощью принудительной вентиляции в воздушной рубашке камеры и двери
- Монтаж в колонну либо под столешницу
- Эргономичный стильный дизайн коллекции Classica

Дополнительные характеристики:

- Энергопотребление за цикл:
    - С естественной конвекцией: 0,84 кВт·ч
    - С принудительной конвекцией: 1,52 кВт·ч
- Индекс энергоэффективности: 81,6%

- Диапазон рабочей температуры: от 30 до 280 °C
- Температура при пиролизе: около 500 °C
- Диапазон заданной длительности:
    - Приготовление: от 1 мин. до 13 ч
    - Независимый таймер: от 1 мин. до 23 ч
- Формат электронных часов: 12 и 24 ч
- Номинальная мощность:
    - Нагревательные элементы:
        - Кольцевой: 2x1,55 кВт
        - Верхний: 1,2
        - Нижний: 1,7 кВт
        - Гриль: 1,7 кВт
    - Лампа подсветки: 0,04 кВт
- Номинальная сила тока: 18 А
- Масса нетто: 63,2 кг
- Сечение кабеля питания: 3x1,5 мм^2
- Длина кабеля питания: 1500 мм
- Внутренние габариты камеры: 724x418x371 мм
- Глубина противней:
    - Стандартный: 20 мм
    - Глубокий: 40 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Телескопические направляющие неполного выдвижения GTP
- Телескопические направляющие полного выдвижения GTT
- Огнеупорный камень для выпечки пиццы PPR9

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