ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ PROFESSIONAL COOKING

smeg
FOODSERVICE SOLUTIONS



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ CONVECTION OVENS

ОПИСАНИЕ
SALES POINTS 2

ФУНКЦИИ
FUNCTIONS 5

ПЕЧИ
OVENS 8

АКСЕССУАРЫ
ACCESSORIES 20

ПРОТИВНИ И РЕШЕТКИ
TRAYS/ GRIDS 26

МОДУЛЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
COOKING MODULE 28

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
TECHNICAL DATA 30

ПРЕДСТАВЛЯЯ СОВЕРШЕНСТВО

Самые последние технические достижения для профессиональной техники: Smeg Foodservice Solutions 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.

Offering the best performances for modern catering services:
Smeg Foodservice Solutions is the Smeg division dedicated to satisfying the requirements of the professional catering sector. Excellent technological know-how in design and fabrication results in innovate and functional solutions which guarantee maximum comfort in every environment.

Smeg представляет модельный ряд печей, разработанных специально для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий, основными параметрами которых являются: абсолютная надежность и превосходная однородность выпечки. Тепловые и нейтральные витрины, расстоечные шкафы, а также широкий выбор противней дополняют модельный ряд профессиональных печей Smeg.

Smeg has a complete range of ovens specific for pastry and bake off and gastronomy with the prerogative to be reliable and with an excellent homogeneity of baking. Rising, display cabinets and a wide range of trays complete Smeg's offer.

UNI EN ISO 9001
9130-Smeg

UNI EN ISO 14001
9191-SME2

OHSAS 18001
9192-SME3

ПРОЧНОСТЬ

Профессиональное оборудование Smeg разработано с учетом 50 – летнего опыта компании в промышленном производстве. В производстве печей используются только лучшие материалы, которые обеспечивают исключительную прочность и долговечность.

STRENGTH

Smeg catering products draw on the experience of over 50 years in the industry. This is why the ovens are built with the best materials and are particularly tough and strong.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Безопасность при использовании достигается благодаря специальным материалам и передовому дизайну и позволяет оптимально использовать печи с абсолютной уверенностью. Нержавеющая сталь обеспечивает чистоту и гигиену и удовлетворяет даже самым высоким требованиям. Компактный размер печей позволяет использовать их практически в любых помещениях.

SAFETY

Their safety in use, achived with specific materials and sophisticated design features, allow optimum use of these ovens, with absolute confidence. Cleanliness and hygiene are guaranteed using stainless steel, to satisfy even the most demanding requirements. The compact size means these ovens can be used almost anywhere.

ИННОВАЦИОННЫЙ ДИЗАЙН

Печи Smeg всегда узнаваемы благодаря их уникальному дизайну. Привлекательные на вид, они прекрасно подходят для установки в местах обозрения. Они вместительны, просты в использовании и в установке, идеальны для работы в барах, пабах, кафе, ресторанах, кондитерских, торговых точках готовой еды и пекарнях.

SOPHISTICATED DESIGN

Smeg ovens are immediately recognisable for their fine design. Attractive to look at, they are suitable for installation in prominent positions, ideally suited for front of house. They are spacious, easy to use and simple to install, the ideal working tool for bars, pubs, cafés, restaurants, take away outlets and bakeries.



ОПИСАНИЕ
SALES POINTS

СИСТЕМА ВЕНТИЛЯЦИИ



Печи Smeg обеспечивают идеальную однородность выпечки даже при полной загрузке. Такой результат достигается за счет увеличенных вентиляторов, которые вращаются в противоположных направлениях и дефлекторов повышенной производительности.

FAN SYSTEM

Smeg ovens achieve perfect baking uniformity even when fully loaded. This is a result of larger fans, improved performance deflectors and motors that rotate alternately.

ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ

Возможность регулирования потребляемой мощности позволяет достичь максимальной производительности при минимальных затратах электроэнергии. Общая номинальная мощность может быть установлена в соответствие с необходимостью: 8,3 кВт – 5,5 кВт - 3,3 кВт на моделях печей с электронным управлением и 6,7 кВт – 4,5 кВт на моделях с электромеханическим управлением при помощи кнопки “FAST”.

CONSUMPTION

The total power consumption can be changed depending on customer needs. Three different power levels mean that the oven can be regulated according to usage in order to increase efficiency and reduce electricity consumption. The total power rating can be limited to 8,3 kW - 5,5 kW or 3,3 kW on electronic models, and 6,7 kW or 4,5 kW on electromechanical models using the “FAST” button.

МНОГООБРАЗИЕ ВЫБОРА

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.

VERSATILITY

The complete Smeg Foodservice Solutions catalogue comprises main ovens for small kitchens and auxiliary ovens for institutions. What’s more, with the cooking modules Smeg offers main ovens for large kitchens, with outstanding versatility combined with easy maintenance and the possibility to use the appliance at any moment, so that oven-fresh foods are constantly available.

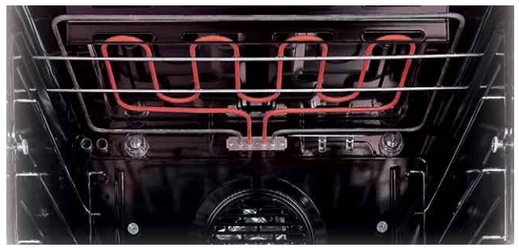


ГРИЛЬ

Три модели печей оснащены функцией гриля, которая может быть использована для придания продуктам аппетитной золотистой корочки в конце приготовления.

GRILL

Three models are equipped with grill function, used to give food a mouth-watering golden colour after cooking.



НАГРЕВ И ВОССТАНОВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Одним из важнейших достоинств печей Smeg является постоянная внутренняя температура, которая гарантирует однородность приготовляемого продукта каждый раз. Это происходит благодаря специальной системе, обеспечивающей постоянную работу термостата с установленной температурой. Начальная фаза предварительного нагрева (проводится в пустой печи для достижения нужной температуры) достигается несколькими термостатами со шкалой, работающими последовательно для стабилизации заданной температуры внутри.

WARM - UP AND TEMPERATURE RECOVERY TIMES

One important feature of Smeg ovens is the extremely stable inside temperature, ensuring uniform cooking every time. This is thanks to a special system which ensures constant operation of the thermostat once the required temperature has been set. The initial preheating phase (to be carried out with the oven empty, to allow it to reach the operating temperature) is followed by a series of graduated thermostat operating sequences to stabilise the required temperature inside.

СИСТЕМА УВЛАЖНЕНИЯ

В некоторых печах система вентиляции сочетается с системой увлажнения. Вода попадает на вентилятор непосредственно из насоса подачи воды, распыляется на нагревательный элемент и превращается в пар.

HUMIDIFICATION SYSTEM

In some ovens, the fan system is combined with a humidification system. Water injected onto the fan from a direct connection to the water supply is nebulised and passed through the heating element, transforming into steam.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

При достижении нужной температуры помещение замороженных продуктов в печь неизбежно приведет к временному падению температуры. Печи Smeg способны восстановить требуемую температуру в течение нескольких минут. С этого момента, термостат будет отключаться только для сохранения температуры и всегда с разницей меньше чем 10 °C, даже при самых высоких температурах.

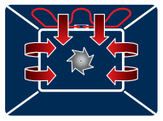
TEMPERATURE RECOVERY

Once the required temperature has been reached, placing frozen food in the oven will inevitably triggers a temporary drop in temperature. Smeg ovens are able to recover the initial temperature within just a few minutes. From now on, the temperature will only be tripped to maintain the temperature, and always with variations of less than 10 °C, even at the highest temperatures.



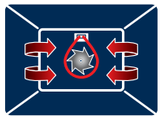
Гриль
Нагрев этого элемента прожаривает продукт как следует, особенно средние/небольшие куски мяса и может быть использовано для подрумянивания продукта после его приготовления.

Grill element
The heat of the grill element grills food “to a turn”, particularly medium/small pieces of meat, and can be used to brown food after cooking.



Вентилятор + Гриль
Воздух из вентилятора снижает жар, поступающий от гриля, оптимально прожаривает даже толстые куски. Идеально подходит для больших кусков мяса.

Fan + grill element
The air produced by the fan reduces the wave of fierce heat from the grill, giving optimum grilling even of thick pieces of food. Ideal for large cuts of meat.



Вентилятор + круговой нагревательный элемент (вентилируемое или приготовление сжатым воздухом)
Сочетание вентилятора и кругового нагревательного элемента (устанавливается на задней стенке печи) используется для приготовления продуктов на всех уровнях печи при одинаковой температуре и типе приготовления. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает мгновенное распределение тепла.

Fan + circular element (fan or forced air cooking)
The combination between the fan and the circular element (installed in the back of the oven) is used to cook different foods on a number of shelves, provided they need the same temperature and the same type of cooking. The hot air circulation ensures instantaneous, uniform heat distribution.



Увлажнение
Подходит для быстрого размораживания, для подогрева без засыхания или зажаривания до жесткой корочки, для глазирования хлеба перед выпечкой. Сочетание пара с конвекционными режимами приготовления обеспечивает исключительную разновидность приготовления с заметным сбережением времени и энергии, сохраняет все питательные вещества продукта, аромат и внешний вид. Идеально подходит для всех видов продуктов.

Humidification
Suitable for rapid thawing, for heating food without making them hard or dry, and for glazing bread at the start of backing. The combination of the steam function with the conventional cooking modes allows exceptional flexibility in use, with considerable time and energy savings, while food retain their nutrient content, flavour, appearance and aroma. Ideal for all food types.


smeg

ALFA341VE

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ УВЛАЖНЕНИЯ
10 ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ 600 X 400 ММ ИЛИ GN1/1*
ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ
40 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ФУНКЦИЕЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

ELECTRONIC STAINLESS STEEL HUMIDIFIED CONVECTION OVEN
10 TRAYS 600x400 mm OR GN1/1*
40 COOKING PROGRAMS WITH PRE-HEATING FUNCTION



* GN1/1 глубиной минимум 20 мм
* GN1/1 with minimum depth 20 mm

Внешние размеры:
872x810x1125 мм
Регулируемый термостат 50-280°C
Регулируемый таймер 1 - 99’
Вместимость 10 противней
размеры 600 x 400 мм или GN 1/1*
(в комплект не входят)
Расстояние между противнями 80 мм
Внутренняя камера печи из нержавеющей стали
Электропитание 400V 3N - 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность kW 16 - 9,0 (регулируемая)

Охлаждаемая дверца с тремя стеклами.
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мытья.
Внутренняя вентиляция с тремя противоположно вращающимися вентиляторами с системой увлажнения на каждом из них.

Outside dimensions:
(WxDxH) 872x810x1125 mm
Thermostat setting range 50-280° C
Timer setting range 1 – 99’ + manual function
Load capacity 10 trays (not included)
dim. 600 x 400 mm or GN1/1*
Distance between trays 80 mm
Stainless steel muffle
Electricity supply 400V 3N - 50 Hz
Maximum power consumption kW 16 - 9,0 (adjustable)

Triple glazed cool door can be completely opened for easy cleaning. System of three fans turning in opposite directions, with timed direction reversal.
Humidification system onto each fan.





ALFA341XM

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ, ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ, 10 ПРОТИВНЕЙ 600 X 400 ММ ИЛИ GN1/1

STAINLESS STEEL HUMIDIFIED CONVECTION OVEN
10 TRAYS 600x400 mm OR GN1/1*



* GN1/1 глубиной минимум 20 мм
* GN1/1 with minimum depth 20 mm

Внешние размеры:
872x810x1125 мм
Регулируемый термостат 50-250°C
Регулируемый таймер 0 - 60’
Вместимость 10 противней
размеры 600 x 400 мм или GN 1/1*
(в комплект не входят)
Расстояние между противнями 80 мм
Внутренняя камера печи из нержавеющей стали
Электропитание 400V 3N - 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность kW 16

Охлаждаемая дверца с тремя стеклами.
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мытья.
Внутренняя вентиляция с тремя противоположно вращающимися вентиляторами с системой увлажнения на каждом из них.

Outside dimensions:
(WxDxH) 872x810x1125 mm
Thermostat setting range 50-250° C
Timer setting range 0 – 60’ + manual function
Load capacity 10 trays (not included)
dim. 600 x 400 mm or GN1/1*
Distance between trays 80 mm
Stainless steel muffle
Electricity supply 400V 3N - 50 Hz
Maximum power consumption kW 16

Triple glazed cool door can be completely opened for easy cleaning. System of three fans turning in opposite directions, with timed direction reversal.
Humidification system onto each fan.





ALFA241VE

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ, ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ
6 ПРОТИВНЕЙ 600 X 400 ММ ИЛИ GN 1/1* ЭЛЕКТРОННОЕ
УПРАВЛЕНИЕ 40 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ФУНКЦИЕЙ
ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

ELECTRONIC STAINLESS STEEL HUMIDIFIED CONVECTION OVEN
6 TRAYS 600x400 mm OR GN1/1*
40 COOKING PROGRAMS WITH PRE-HEATING FUNCTION



* GN1/1 глубиной минимум 20 мм
* GN1/1 with minimum depth 20 mm

Внешние размеры:
872x810x805 мм
Регулируемый термостат 50 - 280 °C
Регулируемый таймер 1 - 99’
Вместимость 6 противней
Размер 600 x 400 мм или GN1/1*
(в комплект не входят)
Расстояние между противнями 80 мм
Внутренняя камера печи из нержавеющей стали
Электропитание 400V 3N - 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность kW 8,3 - 5,5 (регулируемая)

Охлаждаемая дверца с тремя стеклами.
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мытья.
Внутренняя вентиляция с двумя противоположно вращающимися вентиляторами с системой увлажнения на каждом из них.

Outside dimensions:
(WxDxH) 872x810x805 mm
Thermostat setting range 50 - 280 °C
Timer setting range: 1 - 99’ + manual function
Load capacity 6 trays (not included)
dim. 600 x 400 mm. or GN1/1*
Distance between trays 80 mm
Stainless steel muffle
Electricity supply 400 V 3N - 50 Hz
Maximum power consumption:
kW 8,3 - 5,5 (adjustable)

Triple glazed cool door can be completely opened for easy cleaning. System of two fans turning in opposite directions, with timed direction reversal. Humidification system onto each fan.





ALFA241XM

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ,
ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ
6 ПРОТИВНЕЙ 600 X 400 ММ ИЛИ GN 1/1*

STAINLESS STEEL HUMIDIFIED CONVECTION OVEN
6 TRAYS 600x400 mm OR GN1/1*



* GN1/1 глубиной минимум 20 мм
* GN1/1 with minimum depth 20 mm

Внешние размеры:
872x810x805 мм
Регулируемый термостат 50 - 250 °C
Регулируемый таймер 0 - 60’
Вместимость 6 противней
Размер 600 x 400 мм или GN1/1*
(в комплект не входят)
Расстояние между противнями 80 мм
Внутренняя камера печи из нержавеющей стали
Электропитание 400V 3N - 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность kW 8,3

Охлаждаемая дверца с тремя стеклами.
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мытья.
Внутренняя вентиляция с двумя противоположно вращающимися вентиляторами с системой увлажнения на каждом из них.

Outside dimensions:
(WxDxH) 872x810x805 mm
Thermostat setting range 50 - 250°C
Timer setting range: 0 - 60’ + manual function
Load capacity 6 trays (not included)
dim. 600 x 400 mm. or GN1/1*
Distance between trays 80 mm
Stainless steel muffle
Electricity supply 400 V 3N - 50 Hz
Maximum power consumption kW 8,3

Triple glazed cool door can be completely opened for easy cleaning. System of two fans turning in opposite directions, with timed direction reversal. Humidification system onto each fan.





ALFA144GH

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ,
ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ, ГРИЛЬ
4 ПРОТИВНЯ 600 X 400 ММ ИЛИ GN 1/1* ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ
40 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ФУНКЦИЕЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

ELECTRONIC STAINLESS STEEL HUMIDIFIED CONVECTION OVEN
WITH GRILL ELEMENT
4 TRAYS 600X400 mm OR GN1/1*
40 COOKING PROGRAMS WITH PRE-HEATING FUNCTION

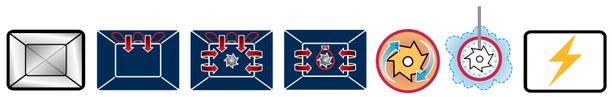


Внешние размеры:
780x715x562 мм
Регулируемый термостат 50 - 280 °C
Регулируемый таймер 1 - 99’
Вместимость 4 противня
Размер 600 x 400 мм или GN1/1*
(в комплект не входят)
Расстояние между противнями 77 мм
Внутренняя камера печи из нержавеющей стали
Электропитание 230V 1N - 400V 3N - 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность kW
8,3 - 5,5 - 3,0 (регулируемая)

Охлаждаемая дверца с двумя стеклами.
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мытья.
Система с двумя вентиляторами, работающими в противоположном направлении с синхронным изменением направления.

Outside dimensions:
(WxDxH) 780x715x562 mm (handle excluded)
Thermostat setting range 50 - 280°C
Timer setting range: 1 - 99’ + manual function
Load capacity 4 trays (not included)
dim. 600 x 400 mm. or GN1/1*
Distance between trays 77 mm
Stainless steel muffle
Electricity supply 230V 1N - 400V 3N - 50 Hz
Maximum power consumption:
kW 8,3 - 5,5 - 3,0 (adjustable)

System of two fans turning in opposite directions, with timed direction reversal.
Double glazed cool door can be completely opened for easy cleaning.





* GN1/1 глубиной минимум 20 мм
* GN1/1 with minimum depth 20 mm

ALFA143GH

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ,
ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ, ГРИЛЬ
4 ПРОТИВНЯ 600 X 400 ММ ИЛИ GN 1/1*

STAINLESS STEEL HUMIDIFIED CONVECTION OVEN
WITH GRILL ELEMENT
4 TRAYS 600X400 mm OR GN1/1*



Внешние размеры:
780x715x562 мм
Регулируемый термостат 50 - 250 °C
Регулируемый таймер 0 - 60’
Вместимость 4 противня
Размер 600 x 400 мм или GN1/1
(в комплект не входят)
Расстояние между противнями 77 мм
Внутренняя камера печи из нержавеющей стали
Электропитание 230V 1N - 400V 3N - 50 Hz
Регулирование максимального энергопотребления с помощью кнопки “FAST”:
4,5 кВт – 6,7 кВт

Охлаждаемая дверца с двумя стеклами.
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мытья.
Система с двумя вентиляторами, работающими в противоположном направлении с синхронным изменением направления.

Outside dimensions:
(WxDxH) 780x715x562 mm (handle excluded)
Thermostat setting range 50 - 250°C
Timer setting range: 0 - 60’ + manual function
Load capacity 4 trays (not included)
dim. 600 x 400 mm. or GN1/1*
Distance between trays 77 mm
Stainless steel muffle
Electricity supply: 230V 1N - 400V 3N - 50 Hz
Adjustable maximum power consumption
by FAST push button: kW 4,5 - 6,7

System of two fans turning in opposite directions, with timed direction reversal.
Double glazed cool door can be completely opened for easy cleaning.





* GN1/1 глубиной минимум 20 мм
* GN1/1 with minimum depth 20 mm

ALFA144XE1

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ,
4 ПРОТИВНЯ 600 X 400 ММ ИЛИ GN 1/1* ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ 40 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ФУНКЦИЕЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

ELECTRONIC STAINLESS STEEL CONVECTION OVEN
4 TRAYS 600x400 mm OR GN1/1*
40 COOKING PROGRAMS WITH PRE-HEATING FUNCTION



Внешние размеры:
780x715x562 мм
Регулируемый термостат 50 - 280 °C
Регулируемый таймер 1 - 99’
Вместимость 4 противня
Размер 600 x 400 мм или GN1/1*
(в комплект не входят)
Расстояние между противнями 77 мм
Внутренняя камера печи из нержавеющей стали
Комплект для установки печей одной на другую мод. 3999 (входит в комплект)
Электропитание 230V 1N - 400V 3N - 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность kW 8,3 - 5,5 - 3,0 (регулируемая)

Охлаждаемая дверца с двумя стеклами.
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мытья.
Система с двумя вентиляторами, работающими в противоположном направлении с синхронным изменением направления.

Outside dimensions:
(WxDxH) 780x715x562 mm (handle excluded)
Thermostat setting range 50 - 280°C
Timer setting range 1 - 99’ + manual function
Load capacity 4 trays
dim. 600 x 400 mm. or GN1/1*
Distance between trays 77 mm
Stainless steel muffle
Stacking kit included (mod.3999)
Electricity supply 230V 1N- 400V 3N - 50 Hz
Maximum power consumption:
kW 8,3 - 5,5 - 3,0 (adjustable)

System of two fans turning in opposite directions, with timed direction reversal.
Double glazed cool door can be completely opened for easy cleaning.





* GN1/1 глубиной минимум 20 мм
* GN1/1 with minimum depth 20 mm

ALFA143XM

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ,
4 ПРОТИВНЯ 600 X 400 ММ ИЛИ GN 1/1*

STAINLESS STEEL CONVECTION OVEN
4 TRAYS 600x400 mm OR GN1/1*



Внешние размеры:
780x715x562 мм
Регулируемый термостат 50 - 250 °C
Регулируемый таймер 0 - 60’
Вместимость 4 противня
Размер 600 x 400 мм или GN1/1*
(в комплект не входят)
Расстояние между противнями 77 мм
Внутренняя камера печи из нержавеющей стали
Регулирование максимального энергопотребления с помощью кнопки “FAST”: 4,5 кВт – 6,7 кВт

Охлаждаемая дверца с двумя стеклами.
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мытья.
Система с двумя вентиляторами, работающими в противоположном направлении с синхронным изменением направления.

Outside dimensions:
(WxDxH) 780x715x562 mm
Thermostat setting range 50 - 250°C
Timer setting range 0 - 60’ + manual function
Load capacity 4 trays (not included)
dim. 600 x 400 mm. or GN1/1*
Distance between trays 77 mm
Stainless steel muffle
Electricity supply 230V 1N - 400V 3N - 50 Hz
Adjustable maximum power consumption
by FAST push button: kW 4,5 - 6,7

System of two fans turning in opposite directions, with timed direction reversal.
Double glazed cool door can be completely opened for easy cleaning.





* GN1/1 глубиной минимум 20 мм
* GN1/1 with minimum depth 20 mm

ALFA142XM

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ,
С ОДНИМ ВЕНТИЛЯТОРОМ
4 ПРОТИВНЯ 600X400 ММ ИЛИ GN1/1*

STAINLESS STEEL CONVECTION OVEN WITH SINGLE FAN
4 TRAYS 600x400 mm OR GN1/1*



* GN1/1 глубиной минимум 20 мм
* GN1/1 with minimum depth 20 mm

Внешние размеры:
780x715x562 мм
Регулируемый термостат 50 - 250 °C
Регулируемый таймер 0 - 60’
Вместимость 4 противня
Размер 600 x 400 мм или GN1/1*
(в комплект не входят)
Расстояние между противнями 77 мм
Внутренняя камера печи из нержавеющей стали
Электропитание 230V 1N - 400V 3N - 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность kW 5,5

Охлаждаемая дверца с двумя стеклами.
Внутреннее стекло легко снимается для
удобства мытья.
Система с одним вентилятором с
изменением направления вращения

Outside dimensions:
(WxDxH) 780x715x562 mm
Thermostat setting range 50 - 250° C
Timer setting range 0 - 60’ + manual function
Load capacity 4 trays (not included)
dim. 600x400 mm. or GN1/1*
Distance between trays 77 mm
Stainless steel muffle
Electricity supply 230V 1N – 400V 3N - 50 Hz
Maximum power consumption kW 5,5

System of one fan with timed direction reversal.
Double glazed cool door can be completely opened for
easy cleaning.





ALFA43XE

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
4 ПРОТИВНЯ 435x320 ММ ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ
40 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ФУНКЦИЕЙ
ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

ELECTRONIC STAINLESS STEEL CONVECTION OVEN
4 TRAYS 435x320 mm
40 COOKING PROGRAMS WITH PRE-HEATING FUNCTION



Внешние размеры:
602x584x537 мм
Регулируемый термостат 50 - 280 °C
Регулируемый таймер 5 - 99’
Набор из 4 противней (мод. 3820) 435x320 мм
Расстояние между противнями 80 мм
Внутренняя камера печи эмалированная
Электропитание 230V - 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность Kw 3,0

Охлаждаемая дверца с двумя стеклами.
Внутреннее стекло легко снимается для
удобства мытья.

External dimensions:
(WxDxH) 602x584x537 mm
Thermostat setting range 50 - 280°C
Timer setting range 5 - 99’ + manual function
4 trays (mod. 3820) dim. 435 x 320 mm included
Distance between trays 80 mm
Enamel cavity
Electricity supply 230V - 50 Hz
Maximum power consumption kW 3,0

Double glazed cool door can be completely opened for
easy cleaning.





ALFA43GH

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ, ГРИЛЬ
4 ПРОТИВНЯ 435x320 ММ

STAINLESS STEEL HUMIDIFIED CONVECTION OVEN
WITH GRILL
4 TRAYS 435x320 mm



Внешние размеры:
602x584x537 мм
Регулируемый термостат 50 - 250 °C
Регулируемый таймер 0 - 60’
Набор из 2-х противней и 2-х решеток для гриля 435x320 мм
Расстояние между противнями 80 мм
Внутренняя камера печи эмалированная
Электропитание 230V - 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность Kw 3,0

Охлаждаемая дверца с двумя стеклами.
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мытья.

External dimensions:
(WxDxH) 602x584x537 mm
Thermostat setting range 50 - 250°C
Timer setting range 0 - 60’ + manual function
2 trays+ 2 grids dim. 435 x 320 mm included
Distance between trays 80 mm
Enamel cavity
Electricity supply 230V - 50 Hz
Maximum power consumption kW 3,0

Double glazed cool door can be completely opened for easy cleaning.





ALFA43

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ
4 ПРОТИВНЯ 435x320 ММ

CONVECTION OVEN
4 TRAYS 435x320 mm



Внешние размеры:
602x584x537 мм
Регулируемый термостат 50 - 250 °C
Регулируемый таймер 0 - 60’
Набор из 4 противней (мод. 3820) 435x320 мм
Расстояние между противнями 80 мм
Внутренняя камера печи эмалированная
Электропитание 230V - 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность Kw 3,0

Охлаждаемая дверца с двумя стеклами.
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мытья.

External dimensions:
(WxDxH) 602x584x537 mm
Thermostat setting range 50 - 250°C
Timer setting range 0 - 60’ + manual function
4 trays (mod. 3820) dim. 435 x 320 mm included
Distance between trays 80 mm
Enamel cavity
Electricity supply 230V - 50 Hz
Maximum power consumption kW 3,0

Double glazed cool door can be completely opened for easy cleaning.





А К С Е С С У А Р Ы

A C C E S S O R I E S

ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ

HOOD



K400XC

ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

STAINLESS STEEL EXTRACTOR HOOD WITH STEAM CONDENSER

Внешние размеры: 876x1053x418 мм
Электропитание 230V – 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность 0,20 кВт
Максимальный воздушный поток 800м3/час
Электронный контроль
Автоматически контролируемая система конденсации позволяет полностью устранить пар и запахи
Высокоэффективная система HePa фильтров
Лабиринтные фильтры из нержавеющей стали AISI 304

Подходит для печей:
ALFA241, ALFA341

Outside dimensions (WxDxH) 876x1053x418 mm
Electricity supply 230V - 50 Hz
Maximum power consumption 200 W
Extraction rate 800 m^3/h
Advanced digital electronic control
Automatically controlled condensation system to completely eliminate oven vapours, and reduce odours
High efficiency HePa filter for complete extraction of oven vapours
Baffle filters in AISI 304 Stainless Steel

Suitable for the ovens series:
ALFA241, ALFA341

K400X

ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

STAINLESS STEEL EXTRACTOR HOOD

Внешние размеры: 876x1060x345 мм
Электропитание 230V – 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность 0,45 кВт
Максимальный воздушный поток 1250м3/час
2 ступени регулировки скорости
Диаметр воздуховода 245 мм
Лабиринтные фильтры из нержавеющей стали AISI 304

Подходит для печей:
ALFA241, ALFA341

Outside dimensions (WxDxH) 876x1060x345 mm
Electricity supply 230v – 50 Hz
Maximum power consumption 450 W
Extraction rate 1250 m^3/h
Double speed extraction
Spigot for duct connection Ø 245 mm
Stainless steel baffle filter

Suitable for the ovens series:
ALFA241, ALFA341

K143X

ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

STAINLESS STEEL EXTRACTOR HOOD

Внешние размеры: 784x840x270 мм
Электропитание 230V – 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность 0,4 кВт
Максимальный воздушный поток 800м3/час
Диаметр воздуховода 245 мм
Лабиринтные фильтры из нержавеющей стали AISI 304

Подходит для печей:
ALFA142XM, ALFA143, ALFA144

Outside dimensions (WxDxH) 784x840x270 mm
Electricity supply 230v – 50 Hz
Maximum power consumption 400 W
Extraction rate 800 m^3/h
Spigot for duct connection Ø 245 mm
Stainless steel baffle filter

Suitable for the ovens series:
ALFA142XM, ALFA143, ALFA144

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ С
НАПРАВЛЯЮЩИМИ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ,
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

STAINLESS STEEL OVEN STAND WITH TRAYS
GUIDES



TVL135

Внешние размеры 900x850x900/950 мм
Вместимость 16 противней 600x400 мм или GN1/1
Регулируемые по высоте ножки

Подходит для печей: ALFA241

Outside dimensions (WxDxH) 900x850x900/950mm
Capacity 16 trays 600x400mm or GN1/1
Adjustable feet

Suitable for one oven series ALFA241

TVL135D

Внешние размеры 900x850x616 мм
Вместимость 8 противней 600x400 мм или GN1/1
Регулируемые по высоте ножки

Подходит для печей: ALFA341

Outside dimensions (WxDxH) 900x850x616 mm
Capacity 8 trays 600x400mm or GN1/1
Adjustable feet

Suitable for one oven series ALFA341

TVL143D

Внешние размеры 780x700x504 мм
Вместимость 4 противня 600x400 мм или GN1/1

Подходит для установки 2-х печей:
ALFA142, ALFA143, ALFA144

Outside dimensions (WxDxH) 780x700x504 mm
Capacity 4 trays 600x400 mm

Suitable fot two ovens series
ALFA142, ALFA143, ALFA144
one above the other

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ С НАПРАВЛЯЮЩИМИ
ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

STAINLESS STEEL OVEN STAND WITH TRAYS
GUIDES

TVL31

Внешние размеры 600x600x900/950 мм
Вместимость 8 противней 435x320 мм, 325x364 мм или GN2/3
Регулируемые по высоте ножки

Подходит для печей: ALFA43

Outside dimensions (WxDxH) 600x600x900/950 mm
Capacity 8 trays 435x320 mm, 325x364 mm o GN2/3
Adjustable feet

Suitable for one oven series ALFA43



ТАКЖЕ ДОСТУПНО / AVAILABLE ALSO:

TVL143T

РАМА ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ С НАПРАВЛЯЮЩИМИ
ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ
Внешние размеры 780x700x900 мм
Вместимость 8 противней 600x400 мм

Подходит для печей: ALFA142, ALFA143, ALFA144

FRAME STAND FOR OVEN WITH TRAY GUIDES
Outside dimensions (WxDxH) 780x700x900 mm
Capacity 8 trays 600x400 mm

Suitable for one oven series
ALFA142, ALFA143, ALFA144

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ ПОДОГРЕВА И УВЛАЖНЕНИЯ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

STAINLESS STEEL HUMIDIFIED HEATED RISING CABINET



LEV141XV

Внешние размеры: 900x890x645 мм
Регулируемый термостат
(с или без увлажнения)
Вместимость 10 противней 600x400 мм
(в комплект не входят)
Корпус и держатели для противней из нержавеющей стали 18/10
Магнитный замок
Электропитание 230V 1N - 50/60 Hz
Максимальная потребляемая мощность 950W

Подходит для печей:
ALFA142, ALFA143, ALFA144

3891
Набор для совместимости LEV141XV с печами серии ALFA241

Outside dimensions:
(WxDxH) 900x645x890 mm
Capacity n. 10 trays 600x400 mm (not included)
Adjustable thermostat (with or without humidity)
Structure and trays support in 18/10 stainless steel
Double magnet door catch
Electricity supply 230V 1N-50/60 Hz
Maximum power absorption 950W

For the oven series:
ALFA142, ALFA143, ALFA144

3891
Kit for LEV141XV suitable for ovens
series ALFA241

LEV41XV

Внешние размеры: 597x895x545 мм
Вместимость 10 противней 435x320 мм
(в комплект не входят)
Регулируемый термостат (с или без увлажнения)
Максимальная температура 80°C
Корпус и держатели для противней из нержавеющей стали 18/10
Магнитный замок
Электропитание 230V 1N - 50/60 Hz
Максимальная потребляемая мощность 850W

Подходит для печей:
ALFA43

Outside dimensions:
(WxDxH) 597x545x895 mm
Capacity n. 10 trays dim. 435x320 mm (not included)
Adjustable thermostat (with or without humidity)
Maximum temperature 80°C
Structure and trays support in 18/10 stainless steel
Magnet door catch
Electricity supply 230V 1N 50/60 Hz
Maximum power absorption 850W

For the models series:
ALFA43

АКСЕССУАРЫ
ACCESSORIES

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ ПОДОГРЕВА И УВЛАЖНЕНИЯ

STAINLESS STEEL HUMIDIFIED HEATED RISING CABINET



МОДЕЛИ/MODELS 600x400 мм



3810
КОМПЛЕКТ РЕШЕТОК ДЛЯ БАГЕТА РИФЛЕНЫХ (4 ШТ.)

KIT 4 UNDULATED CHROME GRIDS FOR BAGUETTES



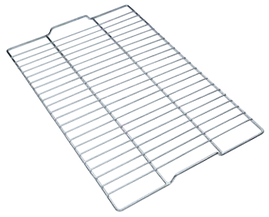
3743
КОМПЛЕКТ ПРОТИВНЕЙ АЛЮМИНИЕВЫХ (4 ШТ.)

KIT 4 ALUMINIUM TRAYS



3751
КОМПЛЕКТ ПРОТИВНЕЙ АЛЮМИНИЕВЫХ ПЕРФОРИРОВАННЫХ (4 ШТ.)

KIT 4 FLAT ALUMINIUM TRAYS WITH HOLES



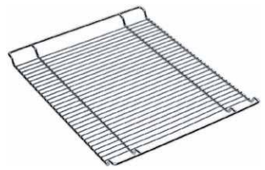
3805
КОМПЛЕКТ РЕШЕТОК ХРОМИРОВАННЫХ (4 ШТ.)

KIT 4 CHROME GRIDS

Подходят для печей:
Specific for ovens series:

ALFA142, ALFA143, ALFA144, ALFA241, ALFA341

МОДЕЛИ/MODELS 435x320 мм



3729
КОМПЛЕКТ РЕШЕТОК ХРОМИРОВАННЫХ (4 ШТ.)

KIT 4 CHROME GRIDS



3735
КОМПЛЕКТ РЕШЕТОК ДЛЯ БАГЕТА РИФЛЕНЫХ (4 ШТ.)

KIT 4 UNDULATED GRIDS FOR BAGUETTES



3820
КОМПЛЕКТ ПРОТИВНЕЙ АЛЮМИНИЗИРОВАННЫХ (4 ШТ.)

Kit 4 ALUMINIZED STEEL TRAYS



3755
КОМПЛЕКТ ПРОТИВНЕЙ АЛЮМИНИЕВЫХ ПЕРФОРИРОВАННЫХ (4 ШТ.)

KIT 4 FLAT ALUMINIUM TRAYS WITH HOLES



3780
КОМПЛЕКТ ПРОТИВНЕЙ АНТИПРИГАРНЫХ (4 ШТ.)

KIT NON-STICK TRAYS

Подходят для печей:
Specific for ovens series:

ALFA43



Внешние размеры: 900x1060x2050 мм
Состоит из:
- Зонт вытяжной K400X
- Печь ALFA241
- Подставка под печь TVL135
Вместимость печи 6 противней 600x400 мм или GN1/1
Вместимость подставки 16 противней 600x400 мм или GN1/1

Composed by
- Hood K400X
- Nr.1 oven series ALFA241
- Oven stand TVL135
Outside dimensions (WxDxH)
900x1060x2050 mm
Oven capacity 6 trays 600x400 mm or GN1/1
Support capacity 16 trays 600x400 mm or GN1/1

МОДУЛЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
COOKING MODULE

Внешние размеры: 780x850x1900 мм
Состоит из:
- Зонт вытяжной K143X
- 2 печи ALFA142/ALFA143/ALFA144
- Комплект для установки печей одной на другую 3999
- Подставка под печь TVL143D
Вместимость каждой печи 4 противня 600x400 мм или GN1/1
Вместимость подставки 8 противней 600x400 мм или GN1/1

Composed by
- Hood K143X
- Nr.2 ovens series ALFA142/ALFA143/144
- Stacking kit 3999
- Oven stand TVL143D
Outside dimensions (WxDxH)
780x850x1900 mm
Oven capacity 4 trays 600x400 mm. or GN1/1
Support capacity 8 trays 600x400 mm. or GN1/1



ПЕЧИ/OVENS

МОДЕЛЬ MODEL	КОЛИЧЕСТВО ПРОТИВНЕЙ N° OF TRAYS	РАЗМЕРЫ TRAY DIMENSIONS	МАКСИМАЛЬНАЯ ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ MAXIMUM POWER CONSUMPTION	ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ ELECTRICITY SUPPLY	ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ OUTSIDE DIMENSIONS (WxDxH)
ALFA341VE	10	600x400 mm – GN1/1*	9 / 16 kW	400V 3N – 50 HZ	872x810x1125 mm
ALFA341XM	10	600x400 mm – GN1/1*	16 kW	400V 3N – 50 HZ	872x810x1125 mm
ALFA241VE	6	600x400 mm – GN1/1*	5,5 / 8,3 kW	400V 3N – 50 HZ	872x810x805 mm
ALFA241XM	6	600x400 mm – GN1/1*	8,3 kW	400V 3N – 50 HZ	872x810x805 mm
ALFA144GH	4	600x400 mm – GN1/1*	3 / 5,5 / 8,3** kW	230V 1N – 400V 3N – 50 HZ	780x715x562 mm
ALFA143GH	4	600x400 mm – GN1/1*	4,5 / 6,7 kW	230V 1N – 400V 3N – 50 HZ	780x715x562 mm
ALFA144XE	4	600x400 mm – GN1/1*	3 / 5,5 / 8,3** kW	230V 1N – 400V 3N – 50 HZ	780x715x562 mm
ALFA143XM	4	600x400 mm – GN1/1*	4,5 / 6,7 kW	230V 1N – 400V 3N – 50 HZ	780x715x562 mm
ALFA142XM	4	600x400mm– GN1/1*	5,5 kW	230V 1N – 400V 3N – 50 HZ	780x715x562mm
ALFA43XE	4	435x320 mm	3 kW	230V 1N - 50 HZ	602x584x537 mm
ALFA43GH	4	435x320 mm	3 kW	230V 1N - 50 HZ	602x584x537 mm
ALFA43	4	435x320 mm	3 kW	230V 1N - 50 HZ	602x584x537 mm

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм
* GN1/1 with minimum depth 20 mm

** 8,3 кВт только для соединения Трифаза
8,3 kW only Three-phase functioning

ПРОТИВНИ И РЕШЕТКИ/*TRAYS AND GRIDS*

РАЗМЕРЫ DIMENSIONS	МОДЕЛЬ MODEL	ОПИСАНИЕ DESCRIPTION	КОЛИЧЕСТВО В КОРОБКЕ N. PIECES PER BOX	СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ SPECIFIC FOR
600x400 mm	3743	ПРОТИВЕНЬ АЛЮМИНИЕВЫЙ ALUMINIUM TRAY	4	Для печей/Ovens series ALFA142, ALFA143, ALFA144, ALFA241, ALFA341
600x400 mm	3751	ПРОТИВЕНЬ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ FLAT ALUMINIUM TRAY WITH HOLES	4	Для печей/Ovens series ALFA142, ALFA143, ALFA144, ALFA241, ALFA341
600x400 mm	3810	РЕШЕТКА ДЛЯ БАГЕТА РИФЛЕНАЯ UNDULATED CHROME GRID	4	Для печей/Ovens series ALFA142, ALFA143, ALFA144, ALFA241, ALFA341
600x400 mm	3805	РЕШЕТКА ХРОМИРОВАННАЯ WIRE GRID	4	Для печей/Ovens series ALFA142, ALFA143, ALFA144, ALFA241, ALFA341
435x320 mm	3780	ПРОТИВЕНЬ АНТИПРИГАРНЫЙ NON STICK TRAY	4	Для печей/Ovens series ALFA43
435x320 mm	3820	ПРОТИВЕНЬ АЛЮМИНИЗИРОВАННЫЙ ALUMINIZED STEEL TRAY	4	Для печей/Ovens series ALFA43
435x320 mm	3755	ПРОТИВЕНЬ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ALUMINIUM TRAY WITH HOLES	4	Для печей/Ovens series ALFA43
435x320 mm	3729	РЕШЕТКА ХРОМИРОВАННАЯ CHROME GRID	4	Для печей/Ovens series ALFA43
435x320 mm	3735	РЕШЕТКА ДЛЯ БАГЕТА РИФЛЕНАЯ UNDULATED GRID	4	Для печей/Ovens series ALFA43

АКСЕССУАРЫ/*ACCESSORIES*

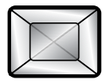
МОДЕЛЬ MODEL	ОПИСАНИЕ DESCRIPTION	СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ SPECIFIC FOR	РАЗМЕРЫ OUTSIDE DIMENSIONS (WxDxH)
K400XC	ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ HOOD WITH STEAM CONDENSER	Подходит для печей/Ovens series ALFA241, ALFA341	876x1053x418 mm
K400X	ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ EXTRACTION HOOD	Подходит для печей/Ovens series ALFA241, ALFA341	876x1060x345 mm
K143X	ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ EXTRACTION HOOD	Подходит для печей/Ovens series ALFA142, ALFA143, ALFA144	784x840x270 mm
TVL135	ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ STAINLESS STEEL OVEN STAND	Подходит для печей/Nr 1 oven serie ALFA241	900x850x900/950 mm
TVL135D	ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ STAINLESS STEEL OVEN STAND	Подходит для печей/Nr 1 oven serie ALFA341	900x850x616 mm
TVL31	ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ STAINLESS STEEL OVEN STAND	Подходит для печей/Nr 1 oven serie ALFA43	600x600x900 mm
4RTVL	КОМПЛЕКТ ИЗ 4-Х КОЛЕС KIT 4 WHEELS	TVL31, TVL135	-
TVL143D	ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ STAINLESS STEEL OVEN STAND	Подходит 2 печей серий / N.2 ovens series ALFA142, ALFA143, ALFA144	780x700x504 mm
TVL143T	РАМА ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ FRAME STAND FOR OVEN	Подходит для печей/Ovens series ALFA142, ALFA143, ALFA144	780x700x900 mm
LEV141XV	РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ STAINLESS STEEL HUMIDIF. HEATED RISING CABINET	Подходит для печей/Ovens series ALFA142, ALFA143, ALFA144	900x890x645 mm
3891	КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПЕЧИ ALFA241 НА РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ KIT FOR LEV141XV	Подходит для печей/Ovens series ALFA241	-
LEV41XV	РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ HUMIDIF. HEATED RISING CABINET	Подходит для печей/Ovens series ALFA43	597x545x895 mm
4730	УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ (5 Л) EXTERNAL KIT TANK	Подходит для печей/Ovens series ALFA43GH, ALFA143GH, ALFA144GH	-
3999	КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПЕЧЕЙ ОДНОЙ НА ДРУГУЮ STACKING KIT	Подходит для печей/Ovens series ALFA142, ALFA143, ALFA144	-
3981	КОМПЛЕКТ ДЛЯ УМЕНЬШЕНИЯ СКОРОСТИ ПОТОКА ВОЗДУХА AIR FLOW REDUCTION KIT	Подходит для печей/Ovens series ALFA142, ALFA143, ALFA144	-
RGN11-4	ПОДСТАВКА RACK FOR NR.4 FLAT GN1/1 TRAYS AND GRIDS	Подходит для печей/Ovens series ALFA142, ALFA143, ALFA144	-
RGN11-6	ПОДСТАВКА RACK FOR NR.4 FLAT GN1/1 TRAYS AND GRIDS	Подходит для печей/Ovens series ALFA241	-
RGN11-10	ПОДСТАВКА RACK FOR NR.4 FLAT GN1/1 TRAYS AND GRIDS	Подходит для печей/Ovens series ALFA341	-

ОПИСАНИЯ

KEY

Гриль
Grill element

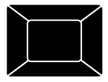




Внутреннее пространство печи из нержавеющей стали
Stainless steel muffle

Вентилятор + гриль
Fan + grill element





Эмалированное внутреннее пространство печи
Enamelled muffle

Вентилятор +круговой нагревательный элемент (вентилируемое или приготовление сжатым воздухом)
Fan + circular element
(Fan or forced air cooking)





переменная система вентиляции
Alternating dual fan system

Электропитание
Electricity supply





система увлажнения
Humidification system

FSC
www.fsc.org
МИКС
Бумага из ответственных источников
Paper from responsible sources
FSC® C016473

Произведено в соответствие с системой стандартизации ISO900, ISO18001, OHSAS 18000.
Модели этого каталога соответствуют европейским стандартам и директивами Евросоюза. Smeg S.p.A. слагает все полномочия за возможные погрешности из-за ошибок при печати и копирования. Smeg S.p.A. сохраняет права на проведение любых модификаций, нужных для усовершенствования своих товаров, без уведомления. Иллюстрации, данные и описания в этом каталоге не являются принудительными, а несут чисто рекомендательный характер. Для правильной установки ознакомьтесь с технической инструкцией, которая есть в каждом приборе.

Smeg S.p.A. reserves the right to modify its products without notification. The illustrations, data and descriptions in this catalogue are not binding and are purely illustrative.

02/2013 RU/EN. Copyright© Smeg s.p.a. 2013. Tutti i diritti sono riservati. **Авторские права защищены.** All rights reserved.

smeg
FOODSERVICE SOLUTIONS

Smeg S.p.A. Via Leonardo da Vinci, 4 42016 Guastalla (RE) Italy tel +39 0522 82 11 fax +39 0522 82 14 53
www.smegfoodservice.com foodservice@smeg.it


ALFA43XE


ALFA144XE


ALFA241VE


ALFA341VE