

Piec konwekcyjny, 4 blachy, elektromechaniczny, 602x580x537 mm, zawias uchylny, SMEG ALFA43X



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: 8017709236731

EAN13: 8017709236731

UPC: -

Cena produktu:

**3 751,50 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec pracuje w trybie konwekcyjnym z wykorzystaniem grzałki pierścieniowej o mocy 2900 W oraz jednego wentylatora o stałej prędkości 2700 obr./min. Manualny panel sterowania pozwala na ustawienie temperatury w zakresie 50-250 °C oraz czasu pracy od 1 do 60 minut lub w trybie ciągłym. Urządzenie wyposażone jest w natryskowy system wytwarzania pary, uruchamiany manualnie za pomocą pokrętła.

- Zakres temperatur pracy od 50 do 250 °C.
- Timer z możliwością ustawienia czasu od 1 do 60 minut lub pracy ciągłej.
- Jeden wentylator o stałej rotacji osiągniętej 2700 obr./min.
- Odlegość między przewodnikami z chromowanego drutu wynosi 80 mm.

Wnętrze komory o pojemności 54,5 l zostało wykończane emalią Ever Clean, co ułatwia usuwanie zabrudzeń po zakończeniu zmiany. Konstrukcja drzwi z podwójnego szkła umożliwia otwarcie wewnętrznej szyby za pomocą specjalnego klipsa w celu dokładnego wyczyszczenia przestrzeni między szybami. Urządzenie posiada zdejmowany deflektor oraz stopień ochrony przed wilgocią IPX3.

- Komora o pojemności 54,5 l pokryta emalią Ever Clean.
- Wewnętrzne szkło drzwi otwierane za pomocą klipsa do czyszczenia.
- Zdejmowany deflektor ułatwiający dostęp do wnętrza komory.
- Prowadnice blach wykonane z chromowanego drutu.

Piec o szerokości 602 mm i głębokości 580 mm wymaga 993 mm miejsca przy całkowicie otwartych drzwiach uchylnych. Urządzenie zasilane jest napięciem 230 V i posiada przewód o długości 115 cm zakończony wtyczką Schuko. Stabilność na blacie roboczym zapewniają regulowane nóżki, a tylny panel obudowy wykonano z blachy galwanizowanej.

- Moc całkowita urządzenia wynosi 3,0 kW przy zasilaniu 230 V.
- Wymiary zewnętrzne to 602 x 580 x 537 mm.
- Długość przewodu zasilającego wynosi 115 cm.
- Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami wynosi 993 mm.

- Zestaw 4 sztuk plastikowych blach o aluminiowej powierzchni 3820.

Urządzenie znajdzie zastosowanie w barach, kawiarniach, restauracjach oraz piekarniach i cukierniach przy wypieku produktów na 4 blachach. Sprawdzi się również w hotelach, placówkach cateringowych, punktach szybkiej gastronomii oraz w handlu detalicznym.

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 1-21 dni

Szerokość (mm): 602

Głębokość (mm): 580

Wysokość (mm): 537

Model: ALFA43X

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 3

Ilość półek: 4

Sterowanie: Manualne

Rodzaj pojemników: 435 x 320 mm

Rodzaj wytwarzania pary: Natryskowy

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

