

Piec konwekcyjny, 4 blachy, elektromechaniczny, manualne nawilżanie, 798x747x563 mm, zawias uchylny, SMEG ALFA420H-2

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: 8017709270117

EAN13: 8017709270117

UPC: -

Cena produktu:

**8 548,50 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjny 4 blachy, elektromechaniczny, manualne nawilżanie, 798x747x563 mm, zawias uchylny, SMEG ALFA420H-2

Urządzenie pracuje w zakresie temperatur od 50 do 270 °C, wykorzystując dwa wentylatory obracające się naprzemiennie w przeciwnych kierunkach z prędkością 2850 obr./min. Manualne sterowanie pozwala na ustawienie czasu pieczenia od 1 do 60 minut lub pracę w trybie ciągłym. Nawilżanie odbywa się metodą natryskową bezpośrednio w komorze, a poziom wilgotności regulowany jest ręcznie przez obsługę.

- Dwa wentylatory pracujące naprzemiennie zapewniają ruch powietrza w komorze o pojemności netto 104,2 l.
- Zakres temperatur 50-270 °C umożliwia obróbkę różnorodnych produktów piekarniczych i gastronomicznych.
- Elektryczny programator czasowy obsługuje cykle od 1 do 60 minut oraz funkcję

pracy ciągłej.

- Lampki kontrolne sygnalizują osiągnięcie zadanej temperatury oraz stan pracy urządzenia.

Wewnętrzna komora pieca ALFA420H-2 wykonana jest ze stali nierdzewnej i wyposażona w chromowane prowadnice blach o rozstawie 77 mm. Drzwi z podwójną szybą posiadają wewnętrzne szkło otwierane za pomocą klipsa, co ułatwia dostęp do powierzchni myjących. Konstrukcja zawiera zdejmowany deflektor oraz manualny reset termostatu bezpieczeństwa.

- Komora ze stali nierdzewnej o wymiarach 672x437x340 mm ułatwia codzienne czyszczenie.
- Wewnętrzna szyba drzwi otwierana klipsem pozwala na usunięcie zabrudzeń spomiędzy warstw szkła.
- Zdejmowany deflektor umożliwia dostęp do elementów konstrukcyjnych podczas mycia wnętrza.
- Prowadnice z drutu chromowanego są przystosowane do intensywnego użytkowania blach EN i GN.

Piec wymaga przyłącza elektrycznego o mocy 6,9 kW, z możliwością zasilania 400 V 3N- lub 230 V-. Urządzenie o szerokości 798 mm i głębokości 747 mm potrzebuje 1145 mm miejsca przy całkowicie otwartych drzwiach uchylonych. Instalacja wodna wymaga ciśnienia w zakresie 50-500 kPa dla poprawnego działania systemu nawilżania.

- Moc przyłączeniowa 6,9 kW przy napięciu 400 V 3N- lub opcjonalnie 230 V-.
- Wymiary zewnętrzne 798 x 747 x 563 mm pozwalają na ustawienie na standardowych podstawach.
- Regulowane nóżki umożliwiają stabilne wypoziomowanie urządzenia na stanowisku pracy.
- Przyłącze wody z tyłu obudowy obsługuje system natryskowego wytwarzania wilgotności.

Urządzenie jest przeznaczone do pracy w piekarniach, cukierniach oraz restauracjach i hotelach. Sprawdzi się również w punktach szybkiej gastronomii, barach i sklepach detalicznych prowadzących wypiek mrożonek.



Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 1-21 dni

Szerokość (mm): 798

Głębokość (mm): 747

Wysokość (mm): 563

Model: ALFA420H-2

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 6.9

Ilość półek: 4

Sterowanie: Manualne

Rodzaj pojemników: 1/1 GN

Rodzaj pojemników: EN 600 x 400

Rodzaj wytwarzania pary: Natryskowy

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

