

Piec konwekcyjny, 4 blachy, elektromechaniczny, manualne nawilżanie, 798x747x563 mm, zawiasy lewe, SMEG ALFA425H-2

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: 8017709270131

EAN13: 8017709270131

UPC: -

Cena produktu:

**9 778,50 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjny 4 blachy, elektromechaniczny, manualne nawilżanie, 798x747x563 mm, zawiasy lewe, SMEG ALFA425H-2

Urządzenie pracuje w zakresie temperatur od 50 do 270 °C, oferuje funkcje termoobiegu oraz konwekcji z nawilżaniem. Dwa wentylatory pracujące naprzemiennie w przeciwnych kierunkach z prędkością 2850 obr./min zapewniają równomierny rozkład ciepła w komorze. Manualny panel sterowania pozwala na ustawienie czasu pracy od 1 do 60 minut lub pracę w trybie ciągłym.

- Zakres temperatur pracy wynosi od 50 do 270 °C.
- Dwa wentylatory pracujące naprzemiennie w przeciwnych kierunkach z prędkością 2850 obr./min.
- Timer umożliwia ustawienie czasu od 1 do 60 minut lub pracę w trybie nieskończoności.

- Manualne nawilżanie realizowane jest bezpiecznie w komorze poprzez natrysk.
- Odlegość między prowadnicami blach wynosi 77 mm.

Komora pieczenia oraz obudowa zostały wykonane ze stali nierdzewnej, co ułatwia zachowanie czystości w standardzie gastronomicznym. Drzwi z podwójnego szkła wyposażono w wewnętrzną szybę otwieraną na zawiasach, co umożliwia dokładne umycie przestrzeni między szybami. Zdejmowany deflektor ułatwia dostęp do elementów wewnętrznych podczas okresowego czyszczenia komory.

- Wewnętrzna komora wykonana jest w całości ze stali nierdzewnej.
- Wewnętrzne szkło drzwi jest otwierane za pomocą zawiasu dla łatwego czyszczenia.
- Konstrukcja zawiera zdejmowany deflektor ułatwiający dostęp do wnętrza.
- Prowadnice blach wykonano z chromowanego drutu.
- Klasa wodoszczelności urządzenia to IPX3.

Piec wymaga przyłącza elektrycznego 400 V o mocy 6,9 kW, z alternatywną możliwością podłączenia pod napięcie 230 V. Urządzenie o szerokości 798 mm posiada drzwi otwierane na lewą stronę, a maksymalna głębokość przy pełnym otwarciu wynosi 1511 mm. Wymagane jest podłączenie do instalacji wodnej o ciśnieniu w zakresie 50-500 kPa.

- Moc przyłączeniowa urządzenia wynosi 6,9 kW przy napięciu 400 V.
- Wymiary zewnętrzne urządzenia to 798 x 747 x 563 mm.
- Drzwi otwierają się na bok z zawiasem po lewej stronie.
- Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami wynosi 1511 mm.
- Urządzenie posiada regulowane nóżki do stabilnego ustawienia.

Urządzenie znajdzie zastosowanie w piekarniach, cukierniach oraz restauracjach i hotelach przy przygotowywaniu wypieków i potraw. Sprawdzi się również w punktach szybkiej gastronomii, barach oraz cateringu dzięki uniwersalnemu rozmiarowi blach GN

1/1 i EN 600x400 mm.



Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 1-21 dni

Szerokość (mm): 798

Głębokość (mm): 747

Wysokość (mm): 563

Model: ALFA425H-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:

