

Piec konwekcyjny, 4 blachy, elektroniczny, termosonda, 798x747x563 mm, zawias uchylny, SMEG ALFA420EHDS

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: 8017709278274

EAN13: 8017709278274

UPC: -

Cena produktu:

**12 179,46 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjny z funkcją termoaktywacji, 798x747x563 mm, zawias uchylny, SMEG ALFA420EHDS

Piec pracuje w zakresie temperatur 50-280 °C, oferuje 99 edytowalnych programów, z których każdy może składać się z 9 kroków pieczenia. System dwóch wentylatorów pracujących w przeciwnych kierunkach zapewnia obieg powietrza, a dwustopniowa regulacja prędkości pozwala na obróbkę produktów wymagających delikatnego nawiewu. Elektroniczny panel LCD Touch umożliwia ustawienie czasu od 1 do 99 minut lub pracę w trybie ciągłym.

- 99 edytowalnych programów pieczenia podzielonych na 9 kroków każdy.
 - Dwa wentylatory z naprzemiennym kierunkiem obrotów i dwiema prędkościami pracy.
 - Bezpośrednie nawilżanie natryskowe z 5 poziomami regulacji oraz trybem ręcznym.
-

- Sonda punktowa oraz sonda 4-punktowa z funkcją Delta t do kontroli rdzenia.
- Port USB do przesyłania danych i rejestracja parametrów zgodnie z systemem HACCP.

Komora o pojemności netto 104,2 l wykonana jest ze stali nierdzewnej, co ułatwia zachowanie czystości. Drzwi z podwójną szybą wyposażono w wewnętrzne szkło otwierane za pomocą klipsa, co pozwala na mycie przestrzeni między szybami. Prowadnice z drutu chromowanego są demontowalne, a zdejmowany deflektor ułatwia dostęp do wentylatorów.

- Wewnętrzna komora wykonana ze stali nierdzewnej o wymiarach 672 x 437 x 340 mm.
- Podwójne przeszklone drzwi z systemem łatwego otwierania wewnętrznej szyby klipssem.
- Zdejmowany deflektor oraz demontowalne prowadnice blach ułatwiają dostęp do wnętrza.
- Oświetlenie komory dwiema lampami LED o łącznej mocy 40 W.
- Klasa wodoszczelności IPX3 zabezpieczająca podzespoły przed przypadkowym zachlapaniem.

Urządzenie wymaga przyłącza elektrycznego 400 V o mocy 6,9 kW, z możliwością podłączenia pod 230 V. Konstrukcja o szerokości 798 mm posiada regulowane nóżki, które pozwalają na stabilne ustawienie na blacie lub podstawie. Piec wymaga podłączenia do instalacji wodnej dla systemu nawilżania, a komin odprowadzający opary umieszczony jest z tyłu obudowy.

- Wymiary zewnętrzne 798 x 747 x 563 mm przy wadze netto 62 kg.
 - Maksymalna głębokość urządzenia przy całkowicie otwartych drzwiach uchylnych wynosi 1145 mm.
 - Przewód zasilający o długości 170 cm dostosowany do zasilania 400 V lub 230 V.
 - Odległość między prowadnicami blach wynosi 77 mm.
 - Wymagane przyłącze do instalacji wodnej dla systemu natryskowego nawilżania.
-

Piec znajdzie zastosowanie w barach, kawiarniach, restauracjach oraz hotelach obsługujących regularny serwis. Dzięki obsłudze blach piekarniczych 600 x 400 mm sprawdzi się również w małych piekarniach i punktach sprzedaży detalicznej żywności.

Wymiary:
Szerokość: 798 mm
Głębokość: 747 mm
Wysokość: 563 mm

Wymiary:
Szerokość: 798 mm
Głębokość: 747 mm
Wysokość: 563 mm

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 1-21 dni

Szerokość (mm): 798

Głębokość (mm): 747

Wysokość (mm): 563

Model: ALFA420EHDS

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 6.9

Ilość półek: 4

Sterowanie: Elektroniczne

Rodzaj pojemników: 1/1 GN

Rodzaj pojemników: EN 600 x 400

Sonda potraw: Tak

Rodzaj wytwarzania pary: Natryskowy

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

