

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ



 **smeg**
FOODSERVICE SOLUTIONS

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ



ОПИСАНИЯ	2
ФУНКЦИИ	5
ПЕЧИ И АКСЕССУАРЫ	8
ПРТИВНИ И ПОДНОСЫ	27
ПРОЦЕСС ВЫПЕЧКИ	30
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	32
ОПИСАНИЯ	33

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.

Smeg создал модельный ряд специализированных печей для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий, для которых основные параметры это надежность приборов и оптимальное качество выпечки. Подогреватели посуды, размораживающие шкафы и разнообразные противни дополняют модельный ряд профессиональных печей Smeg.



UNI EN ISO 9001
9130-Smeg



UNI EN ISO 14001
9191-SME2



OHSAS 18001
9192-SME3

ОПИСАНИЯ

ПРОЧНОСТЬ

Профессиональные приборы Smeg имеют 50летний опыт на рынке. Поэтому печи созданы из лучших материалов и очень прочны и крепки.

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 самые высокие требования. Компактный размер означает, что печи можно использовать практически везде.



ИННОВАЦИОННЫЙ ДИЗАЙН

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



СИСТЕМА ВЕНТИЛЯЦИИ

В некоторых моделях тепло распределяется двумя вентиляторами, работающими в противоположном направлении с синхронным изменением направления. Такая функция гарантирует равномерное приготовление и улучшает цвет приготовляемой пищи.



МНОГООБРАЗИЕ ВЫБОРА

Полный каталог товаров для профессионального использования содержит основные печи для небольших помещений и печи для организаций общественного питания. Вместе с модульным отсеком M2F Смег предлагает основные печи для больших помещений, простые в эксплуатации, использовать которые можно в любой момент, обеспечивающие всегда свежее испеченные продукты.

ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ

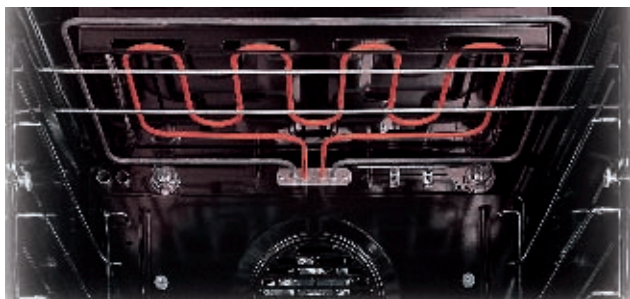
В некоторых моделях с электронным управлением максимальная поглощаемая энергия может регулироваться. Можно выбирать 8,3 kW, 5,5 kW, 3,0 kW, не забывая, что чем выше мощность, тем меньше время приготовления и наоборот.



ОПИСАНИЯ

ГРИЛЬ

Две модели оснащены функцией гриля, которая включается в конце приготовления и придает продуктам аппетитный золотистый цвет.



ВРЕМЯ НАГРЕВА И ОХЛАЖДЕНИЯ

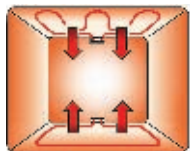
Важная характеристика печей Smeg – это постоянная внутренняя температура, обеспечивающая непрерывное приготовление. Это происходит благодаря специальной системе, которая обеспечивает постоянную работу термостата с установленной температурой. Начальная фаза предварительного нагрева (проводится в пустой печи для достижения нужной температуры) достигается несколькими термостатами со шкалой, работающими последовательно для стабилизации заданной температуры внутри.

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.

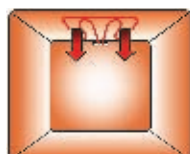
ВОССТАНОВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

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 °С, даже при самых высоких температурах.



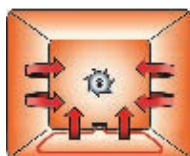
Верхний нагревательный элемент + нижний нагревательный элемент (конвекционное или статическое приготовление)

Нагрев, поступающий одновременно сверху и снизу, позволяет применять данную систему практически при всех видах приготовления. Приготовление обычным способом, называемым также «статический» или «термический» нагрев, рекомендуется готовить только одно блюдо в печи. Такой способ идеально подходит для запекания мяса, выпечки хлеба, пирогов с начинкой. Оптимальное решение для приготовления мяса.



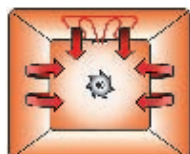
Гриль

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



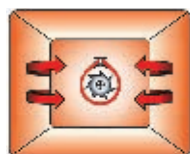
Вентилятор + нижний нагревательный элемент (легкое приготовление)

Сочетание вентилятора и нижнего нагревательного элемента позволяет завершить приготовление быстрее. Данный режим рекомендуется для подогрева уже готовых продуктов, которые не требуют поступления дополнительного нагрева сверху. Подходит для приготовления любых продуктов.



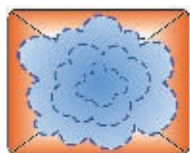
Вентилятор + Гриль

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



Вентилятор + циркулирующий 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.



Увлажнение

Подходит для быстрого размораживания, для подогрева без засыхания или зажаривания до жесткой корочки, для глазирование 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.



ALFA341VE

ТЕРМОВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ УВЛАЖНЕНИЯ
10 ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ 600X400 ММ О GN1/1
ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ
40 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ТЕРМОВЕНТИЛЯЦИЯ С ФУНКЦИЕЙ
ПОДОГРЕВА



Внешние размеры:
871x1125x880 мм
Регулируемый термостат 50-280°C
Регулируемый таймер 5 - 99'
Вместимость 10 противней
размеры 600 x 400 мм о GN 1/1
Внутреннее пространство печи из
нержавеющей стали
Электропитание 400V 3N - 50 hz
Потребляемая электроэнергия kW 16
Внутренняя вентиляция с тремя
нагревательными элементами
Функция увлажнения



ALFA341XM

ТЕРМОВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ,
ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ, 10 ПРОТИВНЕЙ 600X400 ММ О
GN1/1

Внешние размеры:

871x1125x880 мм

Регулируемый термостат 50-250°C

Регулируемый таймер 0 - 60'

Вместимость 10 противней

размеры 600 x 400 мм о GN 1/1

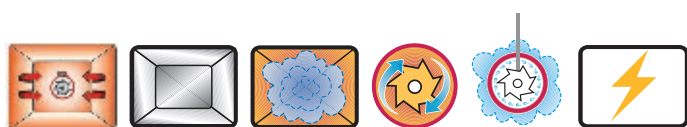
Внутреннее пространство печи из нержавеющей стали

Электропитание 400V 3N - 50 hz

Потребляемая электроэнергия kW 16

Внутренняя вентиляция с тремя нагревательными элементами

Функция увлажнения



ПЕЧИ

ALFA241VE

ТЕРМОВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ ПЕЧЬ,
ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ
6 ПРОТИВНЕЙ 600 X 400 ММ
40 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ФУНКЦИЕЙ
ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА



Внешние размеры 871 x 832 x 832 мм
Регулируемый термостат 50 - 280 °С
Регулируемый таймер 5 - 99'
Вместимость 6 противней
Размер 600 x 400 мм или GN1/1
(дополнительный)
Внутреннее пространство печи из
нержавеющей стали
Электропитание 400 V 3N - 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность:
kW 8,3 - 5,5 - 3,0 (регулируемая)
Внутренняя вентиляция с двумя
нагревательными элементами
Функция увлажнения



ALFA241XM

ТЕРМОВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ,
 ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ
 6 ПРОТИВНЕЙ 600 X 400 MM

Внешние размеры 871 x 832 x 832 мм
 Регулируемый термостат 50 - 250 °C
 Регулируемый таймер 0 - 60'
 Вместимость 6 противней
 Размер 600 x 400 мм или GN1/1 (дополнительный)
 Внутреннее пространство печи из нержавеющей стали
 Электропитание 400 V 3N - 50 Hz
 Максимальная потребляемая мощность kW 8,3
 Внутренняя вентиляция с двумя нагревательными элементами
 Функция увлажнения



ПЕЧИ

ALFA141GH

ТЕРМОВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ,
ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ
4 ПРОТИВНЯ 600 X 400 ММ
40 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ
ИСПОЛЬЗОВАТЬ ФУНКЦИЮ УВЛАЖНЕНИЯ



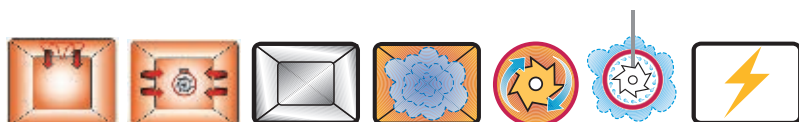
Внешние размеры 900 x 510 x 670 мм
Регулируемый термостат 50 - 280 °C
Регулируемый таймер 5 - 99
Вместимость 4 противня
Размер 600 x 400 мм или GN1/1
(дополнительный)
Внутреннее пространство печи из
нержавеющей стали
Электропитание 230 V 3N - 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность:
kW 8,3-5,5-3,0 (регулируемая)
Внутренняя вентиляция с двумя
нагревательными элементами
Функция «Холодная дверца»



ALFA135GH

ТЕРМОВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ,
 ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ
 4 ПРОТИВНЯ 600 X 400 ММ

Внешние размеры 900 x 510 x 670 мм
 Регулируемый термостат 50 - 250 °С
 Регулируемый таймер 0 - 60
 Вместимость 4 противня
 Размер 600 x 400 мм или GN1/1 (дополнительный)
 Внутреннее пространство печи из нержавеющей стали
 Электропитание 230 V 1N-400 V 3N - 50 Hz
 Максимальная потребляемая мощность: kW 5,5
 Внутренняя вентиляция с двумя нагревательными элементами
 Функция «Холодная дверца»



ПЕЧИ

ALFA141XE

ТЕРМОВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ,
ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ
4 ПРОТИВНЯ 600 X 400 ММ.
40 РЕЖИМОВ РАБОТЫ
ФУНКЦИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПОДОГРЕВА



Внешние размеры 900 x 510 x 670 мм
Регулируемый термостат 50 - 280 °C
Регулируемый таймер 5 - 99
Вместимость 4 противня
Размер 600 x 400 мм или GN1/1
(дополнительный)
Внутреннее пространство печи из
нержавеющей стали
Электропитание 230 V 1N-400 V 3N - 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность:
kW 8,3-5,5-3,0 (регулируемая)
Внутренняя вентиляция с двумя
нагревательными элементами
Функция «Холодная дверца»



ALFA135XM

ТЕРМОВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ,
ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ
4 ПРОТИВНЯ 600 X 400 ММ.

Внешние размеры 900 x 510 x 670 мм
Регулируемый термостат 50 - 250 °С
Регулируемый таймер 0 - 60
Вместимость 4 противня
Размер 600 x 400 мм или GN1/1 (дополнительный)
Внутреннее пространство печи из нержавеющей стали
Электропитание 230 V 1N-400 V 3N - 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность: kW 5,5
Внутренняя вентиляция с двумя нагревательными элементами
Функция «Холодная дверца»



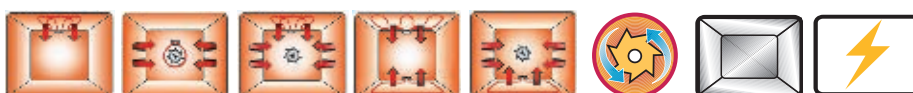
ПЕЧИ

ALFA161X

МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ
СТАЛЬ,
ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ
4 ПРОТИВНЯ 600 X 400 ММ.



Внешние размеры 900 x 510 x 670 мм
Регулируемый термостат 50 – 250 °С
Регулируемый таймер 0 - 60
Вместимость 4 противня
Размер 600 x 400 мм или GN1/1
(дополнительный)
Внутреннее пространство печи из
нержавеющей стали
Электропитание 230 V 1N-400 V 3N - 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность:
kW 5,5 (в функции вентилятор)
Функция «Холодная дверца»
ALFA161XK версия на 60 Hz



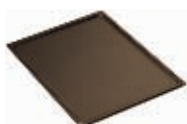
ALFA41XE2

ТЕРМОВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ,
4 ПРОТИВНЯ 435X320ММ
ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ
40 РЕЖИМОВ РАБОТЫ
ФУНКЦИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПОДОГРЕВА

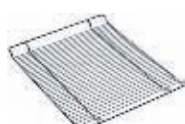
Внешние размеры: 597x 531 x 550 мм
Регулируемый термостат 50 - 280°C
Регулируемый таймер 5 - 99
Размер 435 x 320 мм
Эмалированное внутреннее пространство печи
Электропитание: 230V - 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность: kW 2,7



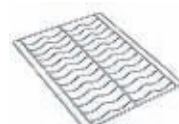
3820
НАБОР ИЗ 4
АЛЮМИНИЕВЫХ
ПРОТИВНЕЙ
435x320 ММ



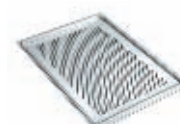
3780
НАБОР ИЗ
АНТИПРИГАРНЫХ
ПРОТИВНЕЙ
435x320 ММ



3729
НАБОР ИЗ 4
ХРОМИРОВАННЫХ
РЕШЕТОК
435x320 ММ



3735
НАБОР ИЗ 4
ВОЛНИСТЫХ
РЕШЕТОК ДЛЯ
ИЗГОТОВЛЕНИЯ
БАГЕТОВ
435x320 ММ



3755
НАБОР ИЗ 4
АЛЮМИНИЕВЫХ
РЕШЕТОК
435x320 ММ



ПЕЧИ

ALFA41

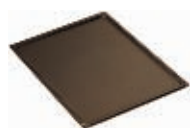
ТЕРМОВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ
4 ПРОТИВНЯ 435X320 ММ



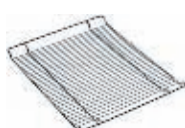
Внешние размеры: 597x 531 x 550 мм
Регулируемый термостат 50 - 250°C
Регулируемый таймер 0 - 60
Вместимость 4 противня
Размер 435 x 320 мм
Эмалированное внутреннее пространство печи
Электропитание: 230V - 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность: kW 2,7



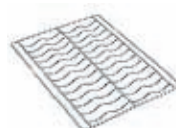
3820
НАБОР ИЗ 4
АЛЮМИНИЕВЫХ
ПРОТИВНЕЙ
435x320 ММ



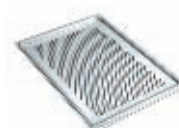
3780
НАБОР ИЗ 4
АНТИПРИГАРНЫХ
ПРОТИВНЕЙ
435x320 ММ



3729
НАБОР ИЗ 4
ХРОМИРОВАННЫХ
РЕШЕТОК
435x320 ММ



3735
НАБОР ИЗ 4
ВОЛНИСТЫХ
РЕШЕТОК ДЛЯ
ИЗГОТОВЛЕНИЯ
БАГЕТОВ
435x320 ММ



3755
НАБОР ИЗ 4
АЛЮМИНИЕВЫХ
РЕШЕТОК
435x320 ММ



ALFA41V1

ТЕРМОВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ
 НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
 ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ
 4 ПРОТИВНЯ 435 X 320 MM

Внешние размеры: 597x 531 x 550 мм
 Регулируемый термостат 50 - 250°C
 Регулируемый таймер 0 - 60
 Вместимость 4 противня
 Размер 435 x 320 мм
 Эмалированное внутреннее пространство печи
 Электропитание: 230V - 50 Hz
 Максимальная потребляемая мощность: kW 2,7



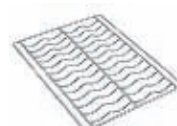
3820
 НАБОР ИЗ 4
 АЛЮМИНИЕВЫХ
 ПРОТИВНЕЙ
 435x320 MM



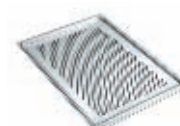
3780
 НАБОР ИЗ 4
 АНТИПРИГАРНЫХ
 ПРОТИВНЕЙ
 435x320 MM



3729
 НАБОР ИЗ 4
 ХРОМИРОВАННЫХ
 РЕШЕТОК
 435x320 MM



3735
 НАБОР ИЗ 4
 ВОЛНИСТЫХ
 РЕШЕТОК ДЛЯ
 ИЗГОТОВЛЕНИЯ
 БАГЕТОВ
 435x320 MM



3755
 НАБОР ИЗ 4
 АЛЮМИНИЕВЫХ
 РЕШЕТОК
 435x320 MM



ПЕЧИ

ALFA61X1

МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПЕЧЬ
4 ПРОТИВНЯ 435 X 320 ММ



Внешние размеры: 597x 531 x 550 мм
Регулируемый термостат 50 - 250°C
Регулируемый таймер 0 - 60
Вместимость 4 противня
Оснащена 4 противнями + 2 гриля
Размер 435 x 320 мм
Эмалированное внутреннее пространство
печи
Электропитание: 230V - 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность: kW
2,7



3820
НАБОР ИЗ 4
АЛЮМИНИЕВЫХ
ПРОТИВНЕЙ
435x320 ММ



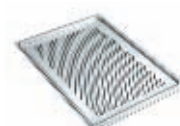
3780
НАБОР ИЗ 4
АНТИПРИГАРНЫХ
ПРОТИВНЕЙ
435x320 ММ



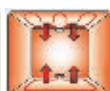
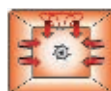
3729
НАБОР ИЗ 4
ХРОМИРОВАННЫХ
РЕШЕТОК
435x320 ММ



3735
НАБОР ИЗ 4
ВОЛНИСТЫХ
РЕШЕТОК ДЛЯ
ИЗГОТОВЛЕНИЯ
БАГЕТОВ
435x320 ММ



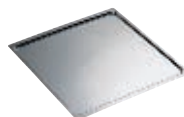
3755
НАБОР ИЗ 4
АЛЮМИНИЕВЫХ
РЕШЕТОК
435x320 ММ



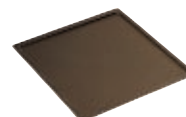
ALFA11-1

ТЕРМОВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ
3 ПРОТИВНЯ GN 2/3

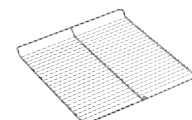
Внешние размеры: 500x 450 x 560 мм
Регулируемый термостат 50 - 280°C
Регулируемый таймер 0 - 90
Вместимость 3 противня GN 2/3
Эмалированное внутреннее пространство
печи
Электропитание: 230V - 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность: kW
2,7
Дверца с двойным стеклом, функция
охлаждения



4710
НАБОР ИЗ 6
АЛЮМИНИЕВЫХ
ПРОТИВНЕЙ GN 2/3



4715
НАБОР ИЗ 6
АНТИПРИГАРНЫХ
ПРОТИВНЕЙ GN 2/3



3739
НАБОР ИЗ 3
ХРОМИРОВАННЫХ
РЕШЕТОК GN 2/3



TVL135

ПОДСТАВКА ИЗ НЕРЖАВЕЙКИ
ДЛЯ ПЕЧИ С ДЕРЖАТЕЛЕМ ДЛЯ
ПРОТИВНЕЙ



Внешние размеры 900x 900/950 x 850 мм
Полностью из нержавеющей стали
Регулируемое основание:
Вместимость 16 противней 600 x 400 или
GN1/1

Подходит для печей:
ALFA135GH-XM, ALFA141GH-XE,
ALFA161X-XK, ALFA241VE-XM

TVL135X2

ПОДСТАВКА ИЗ НЕРЖАВЕЙКИ ДЛЯ 2 ПЕЧЕЙ
ALFA241VE-XM

Внешние размеры 1170 x 1150 x 850 мм

TVL135D

ПОДСТАВКА ИЗ НЕРЖАВЕЙКИ ДЛЯ 2 ПЕЧЕЙ ALFA135XM,
141XE -135VM, 141VE , ALFA161X

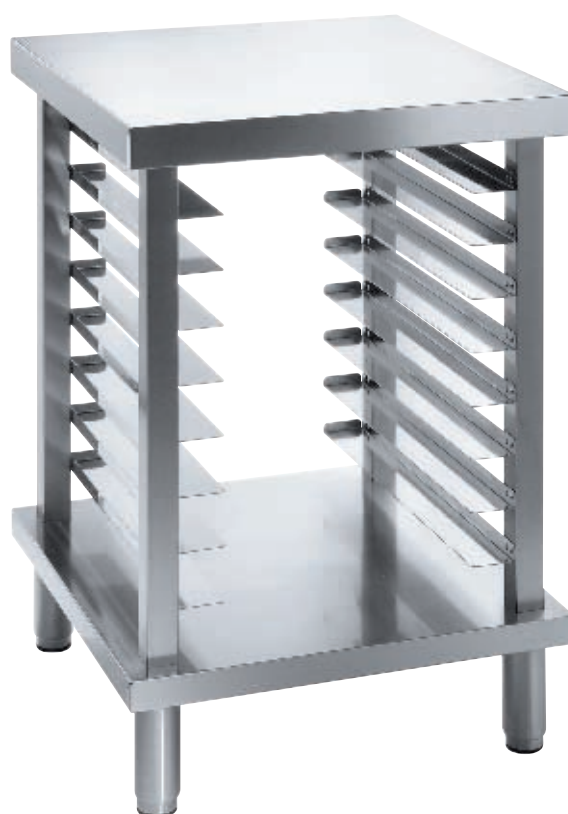
Внешние размеры (W x H x D) 900 x 616 x 850 мм

TVL31

ПОДСТАВКА ИЗ НЕРЖАВЕЙКИ ДЛЯ
ПЕЧИ С ДЕРЖАТЕЛЕМ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

Внешние размеры 600 x 900 x 600 мм
Полностью из нержавеющей стали
Регулируемое основание
Вместимость 8 противней 435 x 320 мм

Подходит для печей:
ALFA41-K-V1K-XE2, ALFA61X-X1,
ALFA11-1

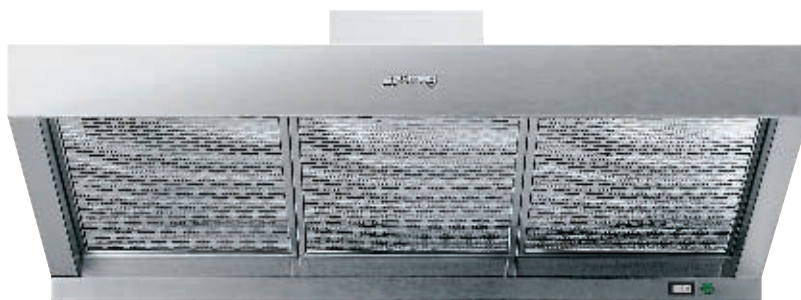


4RTVL

НАБОР ИЗ 4 КОЛЕС ДЛЯ TVL135 – TVL 31

4 колеса (2 с тормозами)





K300X

ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ С ФИЛЬТРОМ
АНТИ ЖИР ИЗ НЕРЖАВЕЙКИ

Внешние размеры 872 x 280/450 x 1064 мм

Электропитание 230 V - 50 Hz

Максимальная потребляемая мощность: 400 W

2 двигателя с выходом 615м3/ час

Вытяжка двойной скорости

Снаружи съемная и пригодная для мытья

Фильтры из нержавеющей стали

Отверстие 120 мм

3825

Набор из 4 угольных фильтров для компрессора

Подходит для духовых шкафов:

ALFA341VE-XM, ALFA241VE-XM

K135X

ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ С ФИЛЬТРОМ
АНТИ ЖИР ИЗ НЕРЖАВЕЙКИ

Внешние размеры 896 x 280 x 941 мм

Электропитание 230 V - 50 Hz

Максимальная потребляемая мощность: 400 W

2 двигателя мощностью 615м3/ час

Вытяжка с двумя скоростями

Легко снимается и легко моется

Фильтры из нержавеющей стали

2 угольных фильтра

Отверстие 120 мм

Подходит для духовых шкафов:

ALFA135GH-XM, ALFA141GH-XE, ALFA161X

LEV141XV

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ С ПОДОГРЕВОМ И
УВЛАЖНЕНИЕМ ИЗ НЕРЖАВЕЙКИ

Внешние размеры: 900x 890 x 645 мм
 Два регулируемых термостата (с или без
 увлажнения)
 Вмещает 10 противней 600 x 400мм
 (дополнительный)
 Сделана из нержавеющей стали 18/10
 Максимальная поглощение энергии : 950W - 230V
 Двойной магнит для двери

Подходит для печей:
 ALFA135XE-XM-VE-VM, ALFA161X, ALFA141VE-XE

3891
 Набор для совместимости LEV141XV с печами серии
 ALFA241



АКСЕССУАРЫ

LEV41XV

Расстоечный шкаф с подогревом и увлажнением



Внешние размеры: 597x 895 x 545 мм
Регулируемый термостат
Вмещает 10 противней (дополнительный)
Максимальная температура 80°C
Максимальная поглощение энергии : 850W - 230V

Подходит для следующих моделей:
ALFA41-K-V1-V1K-XE2, ALFA61X-X1, ALFA11-1

ПРОТИВНИ GN1/1



TX11P20

НАБОР ИЗ 2 ПРОТИВНЕЙ ИЗ
НЕРЖАВЕЙКИ
GN1/1 ГЛУБИНА: 20 ММ



TX11P40

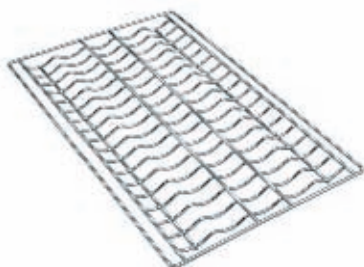
НАБОР ИЗ 2 ПРОТИВНЕЙ ИЗ
НЕРЖАВЕЙКИ
GN1/1 ГЛУБИНА: 40 ММ



TX11P65

НАБОР ИЗ 2 ПРОТИВНЕЙ ИЗ
НЕРЖАВЕЙКИ
GN1/1 ГЛУБИНА: 65 ММ

ПРОТИВНИ 600x400



3810

НАБОР 4 ВОЛНИСТЫЕ РЕШЕТКИ
ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ БАГЕТОВ
600 x 400 ММ



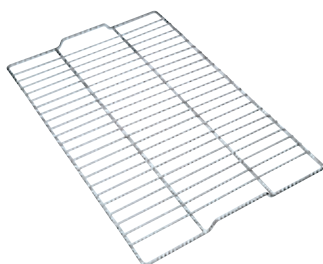
3743

НАБОР ИЗ 4 АЛЮМИНИЕВЫХ
ПРОТИВНЕЙ 600 x 400 ММ



3751

НАБОР ИЗ 4 ПЛОСКИХ
АЛЮМИНИЕВЫХ ПРОТИВНЕЙ С
ОТВЕРСТИЯМИ



3805

НАБОР ИЗ 4 ХРОМИРОВАННЫХ
РЕШЕТОК

Подходит для печей:

ALFA341VE-XM, ALFA241VE-XM , ALFA135GH-XM, ALFA141GH-XE,
ALFA161X-XK

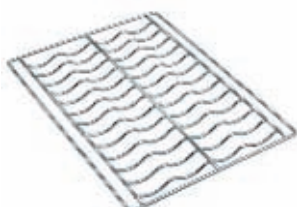
ПРОТИВНИ / РЕШЕТКИ

ПРОТИВНИ 435x320 mm



3729

НАБОР ИЗ 4 ХРОМИРОВАННЫХ
РЕШЕТОК
435 x 320 MM



3735

НАБОР ИЗ 4 ВОЛНИСТЫХ РЕШЕТОК
ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ БАГЕТОВ



3820

KIT 4 TEGLIE IN LAMIERA
ALLUMINATA

KIT 4 ALUMINIZED STEEL TRAYS



3755

НАБОР 4 АЛЮМИНИЕВЫХ РЕШЕТОК
С ОТВЕРСТИЯМИ



3780

НАБОР ИЗ 4 АНТИПРИГАРНЫХ
ПРОТИВНЕЙ

MANCA TRADUZIONE

Подходит для печей:

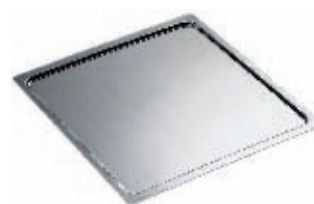
ALFA41-K, ALFA41V1-V1K, ALFA41XE2, ALFA61X-X1

ПРОТИВНИ GN2/3



3739

НАБОР ИЗ 3 ХРОМИРОВАННЫХ
РЕШЕТОК



4710

НАБОР ИЗ 6 АЛЮМИНИЕВЫХ
ПРОТИВНЕЙ



TX23P20

НАБОР ИЗ 2 ПРОТИВНЕЙ ИЗ
НЕРЖАВЕЙКИ ГЛУБИНОЙ 20 ММ

Подходит для печей:

ALFA11-1

МОДУЛЬ ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ



MANCA TRADUZIONE

Dimensioni esterne:
(LxPxH) 900x1112x2012/2017 mm
Composto da:
1 forno modello ALFA241VE-XM
+ cappa K300X
+ supporto forno TVL135
Capacit forno 6 teglie 600x400 mm o GN1/1
Capacit supporto 16 teglie 600x400 mm o
GN1/1

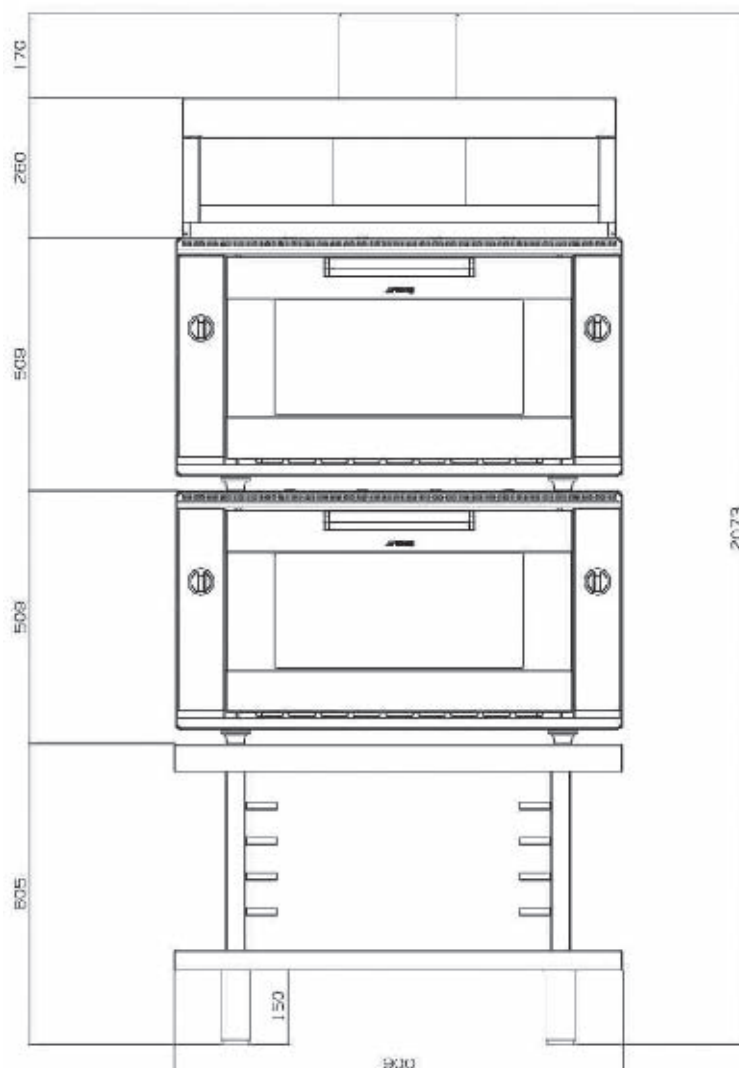
MANCA TRADUZIONE

4730
KIT TANICA ESTERNA PER ALIMENTAZIONE
IDRICA

Подходит для печей:
ALFA341VE-XM, ALFA241VE-XM,
ALFA141GH, ALFA135VM, ALFA41V1-V1K

МОДУЛЬ ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Внешние размеры: 900 x 2073 x 1112 мм
Состоит из:
2 печей ALFA135XM, VM, 141XE – VE ,
ALFA161X
+ вытяжка K300X
+ подставка для печи TVL135
Печь вмещает: 8 противней 600 x 400 мм
или GN1/1



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПЕЧИ

МОДЕЛЬ	КОЛИЧЕСТВО ПРОТИВНЕЙ	РАЗМЕРЫ	ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ	ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ
ALFA341VE	10	600x400 mm – GN1/1	400V 3N – 50 HZ	871x880x1125 mm
ALFA341XM	10	600x400 mm – GN1/1	400V 3N – 50 HZ	871x880x1125 mm
ALFA241VE	6	600x400 mm – GN1/1	400V 3N – 50 HZ	871x832x832 mm
ALFA241XM	6	600x400 mm – GN1/1	400V 3N – 50 HZ	871x832x832 mm
ALFA141GH	4	600x400 mm – GN1/1	230V 1N – 400V 3N – 50 HZ	900x670x510 mm
ALFA135GH	4	600x400 mm – GN1/1	230V 1N – 400V 3N – 50 HZ	900x670x510 mm
ALFA141XE	4	600x400 mm – GN1/1	230V 1N – 400V 3N – 50 HZ	900x670x510 mm
ALFA135XM	4	600x400 mm – GN1/1	230V 1N – 400V 3N – 50 HZ	900x670x510 mm
ALFA161X	4	600x400 mm – GN1/1	230V 1N – 400V 3N – 50 HZ	900x670x510 mm
ALFA161XK	4	600x400 mm – GN1/1	230V 1N – 400V 3N – 60 HZ	900x670x510 mm
ALFA41XE2	4	435x320 mm	230V 1N – 50 HZ	597x550x531 mm
ALFA41	4	435x320 mm	230V 1N – 50 HZ	597x550x531 mm
ALFA41K	4	435x320 mm	230V 1N – 60 HZ	597x550x531 mm
ALFA41V1	4	435x320 mm	230V 1N – 50 HZ	597x550x531 mm
ALFA41V1K	4	435x320 mm	230V 1N – 60 HZ	597x550x531 mm
ALFA61X1	4	435x320 mm	230V 1N – 50 HZ	597x550x531 mm
ALFA61X	4	435x320 mm	230V 1N – 60 HZ	597x550x531 mm
ALFA11-1	3	GN2/3	230V 1N – 50 HZ	500x560x450 mm

АКСЕССУАРЫ

МОДЕЛЬ	ОПИСАНИЕ	СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ	РАЗМЕРЫ
TVL135	ПОДСТАВКА ИЗ НЕРЖАВЕЙКИ	ALFA135GH-XM ALFA141GH-XE ALFA161X-XK ALFA241VE-XM	900x850x900/950 mm
TVL135X2	ПОДСТАВКА ИЗ НЕРЖАВЕЙКИ ДЛЯ 2 ПЕЧЕЙ	ALFA241VE-XM	1170x850x1150 mm
TVL135D	ПОДСТАВКА ИЗ НЕРЖАВЕЙКИ ДЛЯ 2 ПЕЧЕЙ	ALFA135GH-XM ALFA141GH-XE ALFA161X-XK ALFA341VE-XM	900x850x616 mm
TVL31	ПОДСТАВКА ИЗ НЕРЖАВЕЙКИ	ALFA41-K-V1-V1K-XE2 ALFA61X-X1 ALFA11-1	600x600x900 mm
4RTVL	НАБОР ИЗ 4 КОЛЕС	TVL31, TVL135	
K300X	ВЫТЯЖКА	ALFA341VE-XM ALFA241VE-XM	872x1064x280/450 mm
K135X	ВЫТЯЖКА	ALFA135GH-XM ALFA141GH-XE ALFA161X-XK	896x941x280/450 mm
LEV141XV	РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ ИЗ НЕРЖАВЕЙКИ С ПОДОГРЕВОМ И УВЛАЖНЕНИЕМ	ALFA135GH-XM ALFA141GH-XE ALFA161X-XK	900x890x645 mm
3891	KIT ADATTAMENTO LEV141XV KIT FOR LEV141XV	ALFA241VE-XM	
LEV41XV	РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ С ПОДОГРЕВОМ И УВЛАЖНЕНИЕМ	ALFA41-K-V1-V1K-XE2 ALFA61X-X1 ALFA11-1	597x545x895 mm

ПРОТИВНИ И РЕШЕТКИ

МОДЕЛЬ	ОПИСАНИЕ	СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ	РАЗМЕРЫ	КОЛИЧЕСТВО В КОРОБКЕ
TX11P20	ПРОТИВЕНЬ ИЗ НЕРЖАВЕЙКИ ГЛУБИНОЙ 20 ММ	ALFA241, ALFA135, ALFA141, ALFA61	GN1/1	2
TX11P40	ПРОТИВЕНЬ ИЗ НЕРЖАВЕЙКИ ГЛУБИНОЙ 40 ММ	ALFA241, ALFA135, ALFA141, ALFA161	GN1/1	2
TX11P65	ПРОТИВЕНЬ ИЗ НЕРЖАВЕЙКИ ГЛУБИНОЙ 65 ММ	ALFA241, ALFA135, ALFA141, ALFA161	GN1/1	2
3743	АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ	ALFA241, ALFA135, ALFA141, ALFA161	600x400 mm	4
3751	ПЛОСКИЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ С ОТВЕРСТИЯМИ	ALFA241, ALFA135, ALFA141, ALFA161	600x400 mm	4
3810	РЕШЕТКА ВОЛНИСТАЯ	ALFA241, ALFA135, ALFA141, ALFA161	600x400 mm	4
3805	РЕШЕТКА	ALFA241, ALFA135, ALFA141, ALFA161	600x400 mm	4
3820	TEGLIA IN LAMIERA ALLUMINATA ALUMINIZED STEEL TRAY	ALFA41, ALFA61	435x320 mm	4
3780	АНТИПРИГАРНЫЙ ПРОТИВЕНЬ	ALFA41, ALFA61	435x320 mm	4
3729	ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА	ALFA41, ALFA61	435x320 mm	4
3735	РЕШЕТКА ХРОМИРОВАННАЯ ВОЛНИСТАЯ	ALFA41, ALFA61	435x320 mm	4
3755	АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ С ОТВЕРСТИЕМ	ALFA41, ALFA61	435x320 mm	4
4710	АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ	ALFA11-1	GN2/3	6
3739	ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА	ALFA11-1	GN2/3	3
TX23P20	ПРОТИВЕНЬ ИЗ НЕРЖАВЕЙКИ ГЛУБИНОЙ 20 ММ	ALFA11-1	GN2/3	2

MANCA TRADUZIONE

О П И С А Н И Я

Вентилятор + нижний нагревательный элемент (деликатное приготовление)			Внутреннее пространство печи из нержавеющей стали
Гриль			Эмалированное внутреннее пространство печи
Вентилятор + нижний нагревательный элемент (деликатное приготовление)			Umidificazione
Вентилятор + гриль			Система вентиляции
Вентилятор + циркулярный элемент			Прямое парообразование
			Электропитание

MANCA TRADUZIONE

Произведено в соответствии 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.

