

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ *PROFESSIONAL COOKING*



 **smeg**
FOODSERVICE SOLUTIONS

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ
CONVECTION OVENS



ОПИСАНИЕ <i>SALES POINTS</i>	2
ФУНКЦИИ <i>FUNCTIONS</i>	5
АКСЕССУАРЫ <i>OVENS</i>	8
ПРТИВНИ И ПОДНОСЫ <i>ACCESSORIES</i>	19
ПРОТИВНИ И РЕШЕТКИ <i>TRAYS/ GRIDS</i>	24
МОДУЛЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ <i>COOKING MODULE</i>	26
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ <i>TECHNICAL DATA</i>	28

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.

Offering the best performances for modern catering services: Smeg Foodservice Solutions is the Smeg division dedicated to satisfying the requirements of the professional catering sector. Excellent technological know-how in design and fabrication results in innovate and functional solutions which guarantee maximum comfort in every environment.

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, расстоечные шкафы и разнообразные противни дополняют модельный ряд профессиональных печей Smeg.

Smeg has a complete range of ovens specific for pastry and bake off with the prerogative to be reliable and with an excellent homogeneity of baking. Rising, display cabinets and a wide range of trays complete Smeg's offer.



UNI EN ISO 9001
9130-Smeg



UNI EN ISO 14001
9191-SME2



OHSAS 18001
9192-SME3

ОПИСАНИЕ

S A L E S P O I N T S

ПРОЧНОСТЬ

Профессиональное оборудование Smeg имеет 50летний опыт на рынке. Поэтому печи созданы из лучших материалов, которые являются очень прочными и долговечными.

STRENGTH

Smeg catering products draw on the experience of over 50 years in the industry. This is why the ovens are built with the best materials and are particularly tough and strong.

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 самым высоким требованиям. Компактный размер печей позволяет использовать их практически в любых помещениях.

SAFETY

Their safety in use, achieved with specific materials and sophisticated design features, allow optimum use of these ovens, with absolute confidence. Cleanliness and hygiene are guaranteed using stainless steel, to satisfy even the most demanding requirements. The compact size means these ovens can be used almost anywhere.

ИННОВАЦИОННЫЙ ДИЗАЙН

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

SOPHISTICATED DESIGN

Smeg ovens are immediately recognisable for their fine design. Attractive to look at, they are suitable for installation in prominent positions, ideally suited for front of house. They are spacious, easy to use and simple to install, the ideal working tool for bars, pubs, cafés, restaurants, take away outlets and bakeries.



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.



FAN SYSTEM

In some models the heat is distributed by means of two fans turning in opposite directions, with timed direction reversal. This alternating operation guarantees uniform cooking and enhances the colour of food products.

ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ

В некоторых моделях с электронным управлением максимальная потребляемая 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.

POWER CONSUMPTION

In some electronic models the maximum absorbed power can be regulated. There is a choice of 8,3 kW, 5,5 kW, 3,0 kW, bearing in mind that the higher the power, the shorter the cooking time. And vice-versa.

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 Smeg предлагает печи для больших помещений, простые в эксплуатации, использование которых позволяет получить отменное качество продукта в любое время.

VERSATILITY

The complete Smeg Foodservice Solutions catalogue comprises main ovens for small kitchens and auxiliary ovens for institutions. What's more, with the cooking modules Smeg offers main ovens for large kitchens, with outstanding versatility combined with easy maintenance and the possibility to use the appliance at any moment, so that oven-fresh foods are constantly available.



ОПИСАНИЕ

SALES POINTS

ГРИЛЬ

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

GRILL

Three models are equipped with a grill function, used to give food a mouth-watering golden colour after cooking.



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.

WARM - UP AND TEMPERATURE RECOVERY TIMES

One important feature of Smeg ovens is the extremely stable inside temperature, ensuring uniform cooking every time. This is thanks to a special system which ensures constant operation of the thermostat once the required temperature has been set. The initial preheating phase (to be carried out with the oven empty, to allow it to reach the operating temperature) is followed by a series of graduated thermostat operating sequences to stabilise the required temperature inside.

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.

HUMIDIFICATION SYSTEM

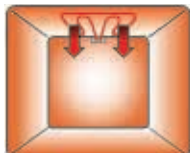
In some ovens, the fan system is combined with a humidification system. Water injected onto the fan from a direct connection to the water supply is nebulised and passed through the heating element, transforming into steam.

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 °C, даже при самых высоких температурах.

TEMPERATURE RECOVERY

Once the required temperature has been reached, placing frozen foods in the oven will inevitably triggers a temporary drop in temperature. Smeg ovens are able to recover the initial temperature within just a few minutes. From now on, the temperature will only be tripped to maintain the temperature, and always with variations of less than 10 °C, even at the highest temperatures.

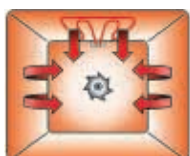


Гриль

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

Grill element

The heat of the grill element grills foods "to a turn," particularly medium/small pieces of meat, and can be used to brown foods after cooking.

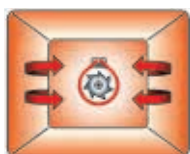


Вентилятор + Гриль

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

Fan + grill element

The air produced by the fan reduces the wave of fierce heat from the grill, giving optimum grilling even of thick pieces of food. Ideal for large cuts of meat.



Вентилятор + круговой нагревательный 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.

Fan + circular element (fan or forced air cooking)

The combination between the fan and the circular element (installed in the back of the oven) is used to cook different foods on a number of shelves, provided they need the same temperature and the same type of cooking. The hot air circulation ensures instantaneous, uniform heat distribution.



Увлажнение

Подходит для быстрого размораживания, для подогрева без засыхания или за жаривания до жесткой корочки, для глазирования 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.

Humidification

Suitable for rapid thawing, for heating foods without making them hard or dry, and for glazing bread at the start of baking. The combination of the steam function with the conventional cooking modes allows exceptional flexibility in use, with considerable time and energy savings, while foods retain their nutrient content, flavour, appearance and aroma. Ideal for all food types.



ПЕЧИ

O V E N S

ALFA341VE

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ УВЛАЖНЕНИЯ
10 ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ 600 X 400 ММ ИЛИ GN1/1
ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ
40 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ФУНКЦИЕЙ
ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

STAINLESS STEEL HUMIDIFIED FAN OVEN
10 TRAYS 600x400 mm OR GN1/1 ELECTRONIC
40 COOKING PROGRAMS WITH PRE-HEATING FUNCTION



Внешние размеры:

871x1125x880 мм

Регулируемый термостат 50-280°C

Регулируемый таймер 5 - 99'

Вместимость 10 противней
размеры 600 x 400 мм или GN 1/1 (опция)

Расстояние между противнями 80 мм

Внутреннее пространство печи из
нержавеющей стали

Электропитание 400V 3N - 50 hz

Максимальная потребляемая мощность kW 16
- 9,0 (регулируемая)

Охлаждаемая дверца с тройным остеклением
Внутреннее стекло легко снимается и его
можно помыть

Система с тремя вентиляторами,
работающими в противоположном
направлении с синхронным изменением
направления

Система увлажнения на каждом вентиляторе.

Outside dimensions:

(WxDxH) 871x880x1125 mm

Thermostat setting range 50-280° C

Timer setting range 5 – 99' + manual function

Load capacity 10 trays

dim.600 x 400 mm or GN1/1 (optional)

Distance between trays 80 mm

Stainless steel muffle

Electricity supply 400V 3N - 50 hz

Maximum power consumption kW 16 - 9,0 (adjustable)

Triple glazed cool door can be completely opened for
easy cleaning. System of three fans turning in opposite
directions, with timed direction reversal.
Humidification system onto each fan.



ALFA341XM

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ,
ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ, 10 ПРОТИВНЕЙ 600 X 400 MM
ИЛИ GN1/1

STAINLESS STEEL HUMIDIFIED FAN OVEN
10 TRAYS 600x400 mm OR GN1/1

Внешние размеры:

871x1125x880 мм

Регулируемый термостат 50-250°C

Регулируемый таймер 0 - 60'

Вместимость 10 противней
размеры 600 x 400 мм или GN 1/1 (опция)

Расстояние между противнями 80 мм

Внутреннее пространство печи из
нержавеющей стали

Электропитание 400V 3N - 50 hz

Максимальная потребляемая мощность kW 16

Охлаждаемая дверца с тройным остеклением

Внутреннее стекло легко снимается и его
можно помыть

Система с тремя вентиляторами,
работающими в противоположном
направлении с синхронным изменением
направления

Система увлажнения на каждом вентиляторе.

Outside dimensions:

(WxDxH) 871x880x1125 mm

Thermostat setting range 50-250° C

Timer setting range 0 – 60' + manual function

Load capacity 10 trays

dim.600 x 400 mm or GN1/1 (optional)

Distance between trays 80 mm

Stainless steel muffle

Electricity supply 400V 3N - 50 hz

Maximum power consumption kW 16

*Triple glazed cool door can be completely opened for
easy cleaning. System of three fans turning in opposite
directions, with timed direction reversal.*

Humidification system onto each fan.



ПЕЧИ

O V E N S

ALFA241VE

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ, ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ

6 ПРОТИВНЕЙ 600 X 400 ММ ИЛИ GN 1/1 ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ 40 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ФУНКЦИЕЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

STAINLESS STEEL HUMIDIFIED FAN OVEN
6 TRAYS 600x400 mm OR GN1/1 ELECTRONIC
40 COOKING PROGRAMS WITH PRE-HEATING FUNCTION



Внешние размеры: 871x832x832 мм
Регулируемый термостат 50 - 280 °C
Регулируемый таймер 5 - 99'
Вместимость 6 противней
Размер 600 x 400 мм или GN1/1 (опция)
Расстояние между противнями 80 мм
Внутреннее пространство печи из нержавеющей стали
Электропитание 400V 3N - 50 hz
Максимальная потребляемая мощность kW 8,3 - 5,5 - 3,0 (регулируемая)

Охлаждаемая дверца с тройным остеклением
Внутреннее стекло легко снимается и его можно помыть

Система с двумя вентиляторами, работающими в противоположном направлении с синхронным изменением направления

Система увлажнения на каждом вентиляторе.

Outside dimensions:
(WxDxH) 871x832x832 mm
Thermostat setting range 50 - 280 °C
Timer setting range: 5 - 99' + manual function
Load capacity 6 trays
dim. 600 x 400 mm. or GN1/1 (optional)
Distance between trays 80 mm
Stainless steel muffle
Electricity supply 400 V 3N - 50 Hz
Maximum power consumption:
kW 8,3 - 5,5 - 3,0 (adjustable)

Triple glazed cool door can be completely opened for easy cleaning. System of two fans turning in opposite directions, with timed direction reversal. Humidification system onto each fan.



ALFA241XM

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ,
ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ
6 ПРОТИВНЕЙ 600 X 400 ММ ИЛИ GN 1/1

STAINLESS STEEL HUMIDIFIED FAN OVEN
6 TRAYS 600x400 mm OR GN1/1

Внешние размеры: 871x832x832 мм
Регулируемый термостат 50 - 250 °C
Регулируемый таймер 0 - 60'
Вместимость 6 противней
Размер 600 x 400 мм или GN1/1 (опция)
Расстояние между противнями 80 мм
Внутреннее пространство печи из нержавеющей стали
Электропитание 400V 3N - 50 hz
Максимальная потребляемая мощность kW 8,3

Охлаждаемая дверца с тройным остеклением
Внутреннее стекло легко снимается и его можно помыть
Система с двумя вентиляторами, работающими в противоположном направлении с синхронным изменением направления
Система увлажнения на каждом вентиляторе.

*Outside dimensions:
(WxDxH) 871x832x832 mm
Thermostat setting range 50 - 250°C
Timer setting range: 0 - 60' + manual function
Load capacity 6 trays
dim. 600 x 400 mm. or GN1/1 (optional)
Distance between trays 80 mm
Stainless steel muffle
Electricity supply 400 V 3N - 50 Hz
Maximum power consumption kW 8,3*

Triple glazed cool door can be completely opened for easy cleaning. System of two fans turning in opposite directions, with timed direction reversal. Humidification system onto each fan.



ПЕЧИ

O V E N S

ALFA141GH

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ,
ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ, ГРИЛЬ

4 ПРОТИВНЯ 600 X 400 ММ ИЛИ GN 1/1 ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ
40 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ФУНКЦИЕЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
НАГРЕВА

*STAINLESS STEEL HUMIDIFIED FAN OVEN WITH GRILL ELEMENT
4 TRAYS 600x400 mm OR GN1/1 ELECTRONIC
40 COOKING PROGRAMS WITH PRE-HEATING FUNCTION*



Внешние размеры: 900x510x670 мм
Регулируемый термостат 50 - 280 °C
Регулируемый таймер 5 - 99'
Вместимость 4 противня
Размер 600 x 400 мм или GN1/1 (опция)
Расстояние между противнями 77 мм
Внутреннее пространство печи из нержавеющей стали
Электропитание 230V 1N - 400V 3N - 50 hz
Максимальная потребляемая мощность kW 8,3 - 5,5 - 3,0 (регулируемая)

Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Система с двумя вентиляторами, работающими в противоположном направлении с синхронным изменением направления.

*Outside dimensions:
(WxDxH) 900x670x510 mm
Thermostat setting range 50 - 280°C
Timer setting range: 5 - 99' + manual function
Load capacity 4 trays
dim. 600 x 400 mm. or GN1/1 (optional)
Distance between trays 77 mm
Stainless steel muffle
Electricity supply 230V 1N - 400V 3N - 50 Hz
Maximum power consumption:
kW 8,3 - 5,5 - 3,0 (adjustable)*

*System of two fans turning in opposite directions,
with timed direction reversal.
Double glass cool door.*



ALFA135GH

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ,
ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ, ГРИЛЬ
4 ПРОТИВНЯ 600 X 400 ММ ИЛИ GN 1/1

STAINLESS STEEL HUMIDIFIED FAN OVEN WITH GRILL ELEMENT
4 TRAYS 600x400 mm OR GN1/1

Внешние размеры: 900x510x670 мм
Регулируемый термостат 50 - 250 °C
Регулируемый таймер 0 - 60'
Вместимость 4 противня
Размер 600 x 400 мм или GN1/1 (опция)
Расстояние между противнями 77 мм
Внутреннее пространство печи из нержавеющей стали
Электропитание 230V 1N - 400V 3N - 50 hz
Максимальная потребляемая мощность kW 5,5

Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Система с двумя вентиляторами,
работающими в противоположном
направлении с синхронным изменением
направления.



*Outside dimensions:
(WxDxH) 900x670x510 mm
Thermostat setting range 50 - 250°C
Timer setting range: 0 - 60' + manual function
Load capacity 4 trays
dim. 600 x 400 mm. or GN1/1 (optional)
Distance between trays 77 mm
Stainless steel muffle
Electricity supply: 230V 1N - 400V 3N - 50 Hz
Maximum power consumption kW 5,5*

*System of two fans turning in opposite directions,
with timed direction reversal.
Double glass cool door.*



ПЕЧИ

O V E N S

ALFA141XE

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ,
4 ПРОТИВНЯ 600 X 400 ММ ИЛИ GN 1/1 ЭЛЕКТРОННОЕ
УПРАВЛЕНИЕ 40 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ФУНКЦИЕЙ
ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

STAINLESS STEEL FAN OVEN

4 TRAYS 600x400 mm OR GN1/1 ELECTRONIC

40 COOKING PROGRAMS WITH PRE-HEATING FUNCTION



Внешние размеры: 900x510x670 мм
Регулируемый термостат 50 - 280 °C
Регулируемый таймер 5 - 99'
Вместимость 4 противня
Размер 600 x 400 мм или GN1/1 (опция)
Расстояние между противнями 77 мм
Внутреннее пространство печи из
нержавеющей стали
Электропитание 230V 1N - 400V 3N - 50 hz
Максимальная потребляемая мощность kW 8,3
- 5,5 - 3,0 (регулируемая)

Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Система с двумя вентиляторами,
работающими в противоположном
направлении с синхронным изменением
направления.

*Outside dimensions:
(WxDxH) 900x670x510 mm
Thermostat setting range 50 - 280°C
Timer setting range 5 - 99' + manual function
Load capacity 4 trays
dim. 600 x 400 mm. or GN1/1 (optional)
Distance between trays 77 mm
Stainless steel muffle
Electricity supply 230V 1N- 400V 3N - 50 Hz
Maximum power consumption:
kW 8,3 - 5,5 - 3,0 (adjustable)*

*System of two fans turning in opposite directions,
with timed direction reversal.
Double glass cool door.*



ALFA135XM

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ,
ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ
4 ПРОТИВНЯ 600 X 400 ММ ИЛИ GN 1/1

STAINLESS STEEL FAN OVEN
4 TRAYS 600x400 mm OR GN1/1

Внешние размеры: 900x510x670 мм
Регулируемый термостат 50 - 250 °С
Регулируемый таймер 0 - 60'
Вместимость 4 противня
Размер 600 x 400 мм или GN1/1 (опция)
Расстояние между противнями 77 мм
Внутреннее пространство печи из нержавеющей стали
Электропитание 230V 1N - 400V 3N - 50 hz
Максимальная потребляемая мощность kW 5,5

Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Система с двумя вентиляторами,
работающими в противоположном
направлении с синхронным изменением
направления.



*Outside dimensions:
(WxDxH) 900x670x510 mm
Thermostat setting range 50 - 250°C
Timer setting range 0 - 60' + manual function
Load capacity 4 trays
dim. 600 x 400 mm. or GN1/1 (optional)
Distance between trays 77 mm
Stainless steel muffle
Electricity supply 230V 1N - 400V 3N - 50 Hz
Maximum power consumption kW 5,5*

*System of two fans turning in opposite
directions, with timed direction reversal.
Double glass cool door.*



ПЕЧИ

O V E N S

ALFA43XE

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
4 ПРОТИВНЯ 435x320 ММ ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ
40 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ФУНКЦИЕЙ
ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

STAINLESS STEEL FAN OVEN
4 TRAYS 435x320 mm ELECTRONIC
40 COOKING PROGRAMS WITH PRE-HEATING FUNCTION



Внешние размеры: 602x537x584 мм
Регулируемый термостат 50 - 280 °C
Регулируемый таймер 5 - 99'
Набор из 4 противней (мод. 3820) 435x320 мм
Расстояние между противнями 80 мм
Эмалированное внутреннее пространство
печи
Электропитание 230V - 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность Kw 3,0

Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Внутреннее стекло легко снимается и его
можно помыть.

*External dimensions:
WxDxH mm 602x584x537
Thermostat setting range 50 - 280°C
Timer setting range 5 - 99' + manual function
Standard fitted 4 trays (mod. 3820) dim. 435 x 320 mm
Distance between trays 80 mm
Enamel cavity
Electricity supply 230V - 50 Hz
Maximum power consumption kW 3,0*

*Double glazed cool door can be completely opened for
easy cleaning.*



ALFA43

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ
4 ПРОТИВНЯ 435x320 мм

FAN OVEN
4 TRAYS 435x320 mm

Внешние размеры: 602x537x584 мм
Регулируемый термостат 50 - 250 °C
Регулируемый таймер 0 - 60'
Набор из 4 противней (мод. 3820) 435x320 мм
Расстояние между противнями 80 мм
Эмалированное внутреннее пространство печи
Электропитание 230V - 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность Kw 3,0

Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Внутреннее стекло легко снимается и его
можно помыть.

*External dimensions:
WxDxH mm 602x584x537
Thermostat setting range 50 - 250°C
Timer setting range 0 - 60' + manual function
Standard fitted 4 trays (mod. 3820) dim. 435 x 320 mm
Distance between trays 80 mm
Enamel cavity
Electricity supply 230V - 50 Hz
Maximum power consumption kW 3,0*

*Double glazed cool door can be completely opened for
easy cleaning.*



ПЕЧИ

ALFA43GH

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ, ГРИЛЬ
2 ПРОТИВНЯ + 2 РЕШЕТКИ ДЛЯ ГРИЛЯ 435X320 MM

STAINLESS STEEL HUMIDIFIED FAN OVEN WITH GRILL
2 TRAYS+2 GRIDS 435x320 mm

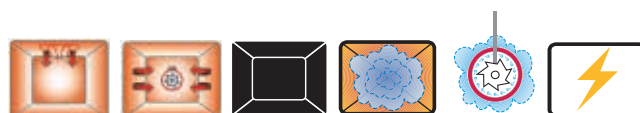


Внешние размеры: 602x537x584 мм
Регулируемый термостат 50 - 250 °C
Регулируемый таймер 0 - 60'
Набор из 2 противней и 2 решетками для гриля 435x320 мм
Расстояние между противнями 80 мм
Эмалированное внутреннее пространство печи
Электропитание 230V - 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность Kw 3,0

Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Внутреннее стекло легко снимается и его можно помыть.

*External dimensions:
WxDxH mm 602x584x537
Thermostat setting range 50 - 250°C
Timer setting range 0 - 60' + manual function
Standard fitted 2 trays+ 2 grids dim. 435 x 320 mm
Distance between trays 80 mm
Enamel cavity
Electricity supply 230V - 50 Hz
Maximum power consumption kW 3,0*

Double glazed cool door can be completely opened for easy cleaning.





K300X

ВЫТЯЖКА С ЖИРОУЛАВЛИВАЮЩИМ ФИЛЬТРОМ,
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

STAINLESS STEEL EXTRACTOR HOOD

Внешние размеры: 872x280/450x1064 мм
 Электропитание 230 V - 50 Hz
 Максимальная потребляемая мощность 400 W
 2 мотора мощностью 615 м3/час каждый
 2 ступени регулировки скорости
 Съёмные и пригодные для мытья жироулавливающие
 фильтры
 Диаметр воздуховода Ø 120 мм

3825

Набор из 4 сменных угольных фильтров

Подходит для печей:
 ALFA241, ALFA341

*Outside dimensions:
 (WxDxH) 872x1064x280/450 mm
 Electricity supply 230V - 50 Hz
 Maximum power consumption 400 W
 2 motors with extraction rate of 615 m³/h each
 Double speed extraction
 Vent outlet Ø 120mm
 Removable and washable outside st/steel filters*

3825

4 charcoal filters on the motor for filtering function

Suitable for the ovens series:
 ALFA241, ALFA341

K135X

ВЫТЯЖКА С ЖИРОУЛАВЛИВАЮЩИМ ФИЛЬТРОМ,
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

STAINLESS STEEL EXTRACTOR/FILTERING HOOD

Внешние размеры: 896x280/450x941 мм
 Электропитание 230 V - 50 Hz
 Максимальная потребляемая мощность: 400 W
 2 мотора мощностью 615 м3/час каждый
 2 ступени регулировки мощности
 Съёмные и пригодные для мытья жироулавливающие
 фильтры
 2 сменных угольных фильтра
 Диаметр воздуховода Ø 120 мм

Подходит для печей:
 ALFA135, ALFA141

*Outside dimensions:
 (WxDxH) 896x941x280/450 mm
 Electricity supply 230V - 50 Hz
 Maximum power consumption 400 W
 2 motors with extraction rate of 615 m³/h each
 Double speed extraction
 Removable and washable outside st/steel filters
 2 charcoal filters on the motor
 Vent outlet Ø 120mm*

Suitable for the ovens series:
 ALFA135, ALFA141

АКСЕССУАРЫ

ACCESSORIES

TVL135

ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧИ С
ДЕРЖАТЕЛЕМ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ,
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

*STAINLESS STEEL OVEN STAND WITH
TRAYS SUPPORT*



Внешние размеры: 900x900/950x850 мм
Полностью из нержавеющей стали
Регулируемые по высоте ножки
Вместимость 16 противней 600 x 400 мм
или GN1/1

Подходит для печей:
ALFA135, ALFA141, ALFA241

*Outside dimensions :
(WxDxH) 900x850x900/950 mm
Completely in stainless steel
Adjustable feet
Capacity 16 trays 600x400 mm or GN1/1*

*Suitable for the ovens series:
ALFA135, ALFA141, ALFA241*

TVL135X2

ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧИ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

STAINLESS STEEL OVEN STAND

Внешние размеры: 1170x1150x850 мм
Полностью из нержавеющей стали
Регулируемые по высоте ножки

Подходит для двух печей серии ALFA241 одна над
другой.

*Outside dimensions: (WxDxH) 1170x850x1150 mm
Completely in stainless steel
Adjustable feet*

*Suitable for two ovens series ALFA241 one on the top of
the other*

TVL135D

ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧИ С ДЕРЖАТЕЛЕМ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ,
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

STAINLESS STEEL OVEN STAND WITH TRAYS SUPPORT

Внешние размеры: 900x616x850 мм
Полностью из нержавеющей стали
Регулируемые по высоте ножки
Вместимость 4 противня 600x400 мм или GN 1/1

Подходит для печей серий ALFA135, ALFA141 одна над
другой или для печи ALFA341

*Outside dimensions: (WxDxH) 900x850x616 mm
Completely in stainless steel
Adjustable feet
Capacity 4 trays 600x400 or GN1/1*

*Suitable for two ovens series ALFA135, ALFA141, one on the
top of the other or for one oven series ALFA341*

TVL31

ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧИ С
ДЕРЖАТЕЛЕМ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ,
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

*STAINLESS STEEL OVEN STAND WITH TRAYS
SUPPORT*

Внешние размеры: 600x900x600 мм
Полностью из нержавеющей стали
Регулируемые по высоте ножки
Вместимость 8 противней 435x320,
325x364 мм или GN 2/3

Подходит для печей:
ALFA43

*Outside dimensions:
(WxDxH) 600x600x900 mm
Completely in stainless steel
Adjustable feet
Capacity 8 Trays 435x320mm, 325x364mm
or GN2/3*

*Suitable for the ovens series:
ALFA43*



4RTVL

НАБОР ИЗ 4 КОЛЕС ДЛЯ TVL135 – TVL 31

KIT 4 WHEELS FOR TVL135 - TVL 31

4 колеса (2 с тормозами)
4 wheels (two with brakes)



АКСЕССУАРЫ

ACCESSORIES

LEV141XV

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ ПОДОГРЕВА
И УВЛАЖНЕНИЯ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

S/S HUMIDIFIED HEATED RISING CABINET



Внешние размеры: 900x890x645 мм
Регулируемый термостат (с или без увлажнения)
Вместимость 10 противней 600 x 400мм (опция)
Корпус и держатели для противней из
нержавеющей стали 18/10
Магнитный замок
Электропитание 230V 1N - 50/60 Hz
Максимальная потребляемая мощность 950W

Подходит для печей:
ALFA135, ALFA141

3891
Набор для совместимости LEV141XV с печами серии
ALFA241

*Outside dimensions:
(WxDxH) 900x645x890 mm
Adjustable thermostat (with or without humidity)
Capacity n. 10 trays 600x400 mm (optional)
Structure and trays support in 18/10 stainless steel
Double magnet door catch
Electricity supply 230V 1N-50/60 Hz
Maximum power absorption 950W*

*For the following oven series:
ALFA135, ALFA141*

3891
*Kit for LEV141XV suitable for ovens
series ALFA241*

LEV41XV

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ
ПОДОГРЕВА И УВЛАЖНЕНИЯ

HUMIDIFIED HEATED RISING CABINET

Внешние размеры: 597x895x545 мм
Вместимость 10 противней 435x320 мм (опция)
Регулируемый термостат (с или без увлажнения)
Максимальная температура 80°C
Корпус и держатели для противней из
нержавеющей стали 18/10
Магнитный замок
Электропитание 230V 1N - 50/60 Hz
Максимальная потребляемая мощность 850W

Подходит для печей:
ALFA43

*Outside dimensions:
(WxDxH) 597x545x895 mm
Capacity n. 10 trays (dim. 435x320 mm) (optional)
Adjustable thermostat (with or without humidity)
Maximum temperature 80°C
Structure and trays support in 18/10 stainless steel
Magnet door catch
Electricity supply 230V 1N 50/60 Hz
Maximum power absorption 850W*

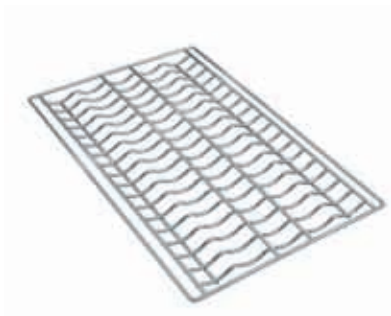
*For the following models series:
ALFA43*



ПРОТИВНИ / РЕШЕТКИ

TRAYS / GRIDS

МОДЕЛИ/MODELS 600x400 мм



3810

НАБОР ИЗ 4 ВОЛНИСТЫХ
РЕШЕТОК ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ

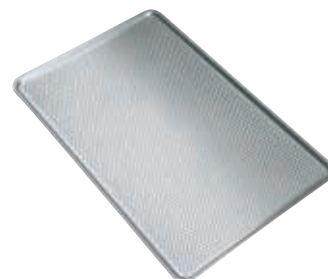
*KIT 4 UNDULATED CHROME GRIDS FOR
BAGUETTES*



3743

НАБОР ИЗ 4 АЛЮМИНИЕВЫХ
ПРОТИВНЕЙ

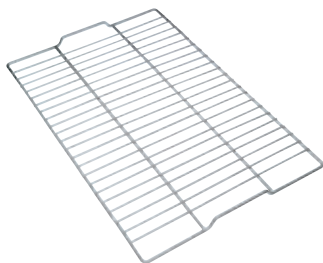
KIT 4 ALUMINIUM TRAYS



3751

НАБОР ИЗ 4 АЛЮМИНИЕВЫХ
ПРОТИВНЕЙ С ОТВЕРСТИЯМИ

*KIT 4 FLAT ALUMINIUM TRAYS
WITH HOLES*



3805

НАБОР ИЗ 4 ХРОМИРОВАННЫХ
РЕШЕТОК

KIT 4 CHROME GRIDS

Подходят для печей:
Specific for ovens series:

ALFA135, ALFA141, ALFA241, ALFA341

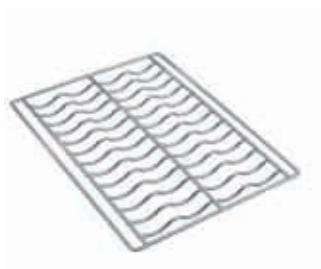
МОДЕЛИ/MODELS 435x320 мм



3729

НАБОР ИЗ 4 ХРОМИРОВАННЫХ
РЕШЕТОК

KIT 4 CHROME GRIDS



3735

НАБОР ИЗ 4 ВОЛНИСТЫХ РЕШЕТОК
ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ БАГЕТОВ

*KIT 4 UNDULATED GRIDS FOR
BAGUETTES*



3820

НАБОР ИЗ 4 АЛЮМИНИЗИРОВАННЫХ
ПРОТИВНЕЙ

KIT 4 ALUMINIZED STEEL TRAYS



3755

НАБОР ИЗ 4 АЛЮМИНИЕВЫХ
РЕШЕТОК С ОТВЕРСТИЯМИ

*KIT 4 FLAT ALUMINIUM TRAYS
WITH HOLES*



3780

НАБОР ИЗ 4 АНТИПРИГАРНЫХ
ПРОТИВНЕЙ

KIT NON-STICK TRAYS

подходят для печей:
Specific for ovens series:

ALFA43

МОДУЛЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
COOKING MODULE



Внешние размеры: 900x2012/2017x1112 мм

Состоит из:

1 печь ALFA241

+ вытяжка K300X

+ подставка для печи TVL135

Вместимость печи 6 противней 600x400 мм
или GN 1/1

Вместимость подставки 16 противней
600x400 мм или GN 1/1

Outside dimensions:

(WxDxH) 900x1112x2012/2017 mm

Composed by:

1 oven series ALFA241

+ extractor hood K300X

+ oven stand TVL135

Oven capacity 6 trays 600x400 mm or GN1/1

Support capacity 16 trays 600x400 mm or GN1/1

4730

**УСТРОЙСТВО ДЛЯ АВТОНОМНОЙ ПОДАЧИ
ВОДЫ (5 ЛИТОВ)**

EXTERNAL KIT TANK FOR WATER SUPPLY (5 Liters)

Подходит для печей:

ALFA43GH, ALFA135GH, ALFA141GH

Suitable for ovens model:

ALFA43GH, ALFA135GH, ALFA141GH

МОДУЛЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
COOKING MODULE

Внешние размеры: 900x2073x1112 мм

Состоит из:

2 печи ALFA135, ALFA141

+ вытяжка K135X

+ подставка для печи TVL135D

Вместимость печи 4 противня 600x400 мм
или GN1/1

Вместимость подставки 8 противней
600x400 мм или GN1/1

Outside dimensions:

(WxDxH) 900x1112x2073 mm

Composed by:

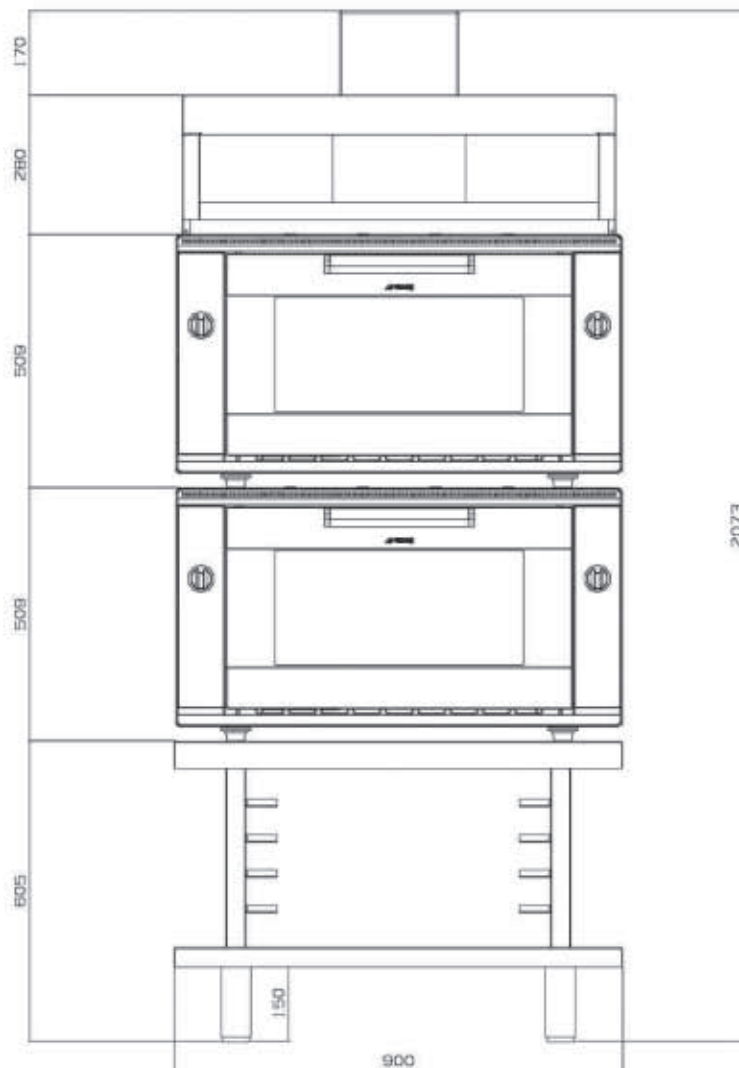
2 ovens series ALFA135, ALFA141

+ extractor hood K135X

+ oven stand TVL135D

Oven capacity 4 trays 600x400 mm. or GN1/1

Support capacity 8 trays 600x400 mm. or GN1/1



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

TECHNICAL DATA

ПЕЧИ / OVENS

МОДЕЛЬ <i>MODEL</i>	КОЛИЧЕСТВО ПРОТИВНЕЙ <i>N° OF TRAYS</i>	РАЗМЕРЫ <i>TRAY DIMENSIONS</i>	ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ <i>ELECTRICITY SUPPLY</i>	ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ <i>OUTSIDE DIMENSIONS (WxDxH)</i>
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
ALFA43XE	4	435x320 mm	230V 1N – 50 HZ	602x584x537 mm
ALFA43	4	435x320 mm	230V 1N – 50 HZ	602x584x537 mm
ALFA43GH	4	435x320 mm	230V 1N – 50 HZ	602x584x537 mm

АКСЕССУАРЫ / ACCESSORIES

МОДЕЛЬ <i>MODEL</i>	ОПИСАНИЕ <i>DESCRIPTION</i>	СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ <i>SPECIFIC FOR</i>	РАЗМЕРЫ <i>OUTSIDE DIMENSIONS (WxDxH)</i>
K300X	ВЫТЯЖКА <i>EXTRACTION HOOD</i>	ALFA241 ALFA341	872x1064x280/450 mm
K135X	ВЫТЯЖКА <i>S/S EXTRACTION/FILTERING HOOD</i>	ALFA135 ALFA141	896x941x280/450 mm
TVL135	ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ <i>S/S OVEN STAND</i>	ALFA135 ALFA141 ALFA241	900x850x900/950 mm
TVL135X2	ДЛЯ ПЕЧИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ <i>S/S OVEN STAND</i>	2 ПЕЧИ/ <i>Nr 2 ovens series</i> ALFA241	1170x850x1150 mm
TVL135D	ДЛЯ ПЕЧИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ <i>S/S OVEN STAND</i>	2 ПЕЧИ/ <i>Nr 2 ovens series</i> ALFA135, ALFA141 1 ПЕЧЬ/ <i>or nr 1 oven serie</i> ALFA341	900x850x616 mm
TVL31	ДЛЯ ПЕЧИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ <i>S/S OVEN STAND</i>	ALFA43	600x600x900 mm
4RTVL	НАБОР ИЗ 4 КОЛЕС <i>KIT 4 WHEELS</i>	TVL31, TVL135	-
LEV141XV	РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ С ФУНКЦИЕЙ ПОДОГРЕВА И УВЛАЖНЕНИЯ <i>STAINLESS STEEL HUMIDIF. HEATED RISING CABINET</i>	ALFA135GH ALFA141GH	900x890x645 mm
3891	КИТ ADATTAMENTO LEV141XV <i>KIT FOR LEV141XV</i>	ALFA241	-
LEV41XV	РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ ПОДОГРЕВА И УВЛАЖНЕНИЯ <i>HUMIDIF. HEATED RISING CABINET</i>	ALFA43	597x545x895 mm

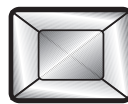
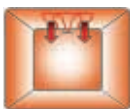
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

TECHNICAL DATA

ПРОТИВНИ И РЕШЕТКИ / TRAYS AND GRIDS

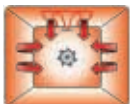
РАЗМЕРЫ <i>DIMENSIONS</i>	МОДЕЛЬ <i>MODEL</i>	ОПИСАНИЕ <i>DESCRIPTION</i>	КОЛИЧЕСТВО В КОРОБКЕ <i>N. PIECES PER BOX</i>	СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ <i>SPECIFIC FOR</i>
600x400 mm	3743	АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ <i>ALUMINIUM TRAY</i>	4	ALFA135, ALFA141 ALFA241, ALFA341
600x400 mm	3751	АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ С ОТВЕРСТИЯМИ <i>FLAT ALUMINIUM TRAY WITH HOLES</i>	4	ALFA135, ALFA141 ALFA241, ALFA341
600x400 mm	3810	РЕШЕТКА ВОЛНИСТАЯ <i>UNDULATED CHROME GRID</i>	4	ALFA135, ALFA141 ALFA241, ALFA341
600x400 mm	3805	РЕШЕТКА <i>WIRE GRID</i>	4	ALFA135, ALFA141 ALFA241, ALFA341
435x320 mm	3780	АНТИПРИГАРНЫЙ ПРОТИВЕНЬ <i>NON STICK TRAY</i>	4	ALFA43
435x320 mm	3820	АЛЮМИНИЗИРОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ <i>ALUMINIZED STEEL TRAY</i>	4	ALFA43
435x320 mm	3755	АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ С ОТВЕРСТИЕМ <i>ALUMINIUM TRAY WITH HOLES</i>	4	ALFA43
435x320 mm	3729	ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА <i>CHROME GRID</i>	4	ALFA43
435x320 mm	3735	РЕШЕТКА ВОЛНИСТАЯ <i>UNDULATED GRID</i>	4	ALFA43

Гриль
Grill element



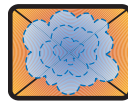
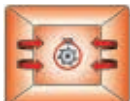
Внутреннее пространство печи из нержавеющей стали
Stainless steel muffle

Вентилятор + гриль
Fan + grill element



Эмалированное внутреннее пространство печи
Enamelled muffle

Вентилятор + круговой нагревательный элемент
(вентилируемое или приготовление сжатым воздухом)
*Fan + circular element
(Fan or forced air cooking)*



увлажнение
Humidification

Электропитание
Electricity supply



переменная система вентиляции
Alternating dual fan system



Прямое парообразование
Direct vaporisation

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.

Smeg S.p.A. reserves the right to modify its products without notification. The illustrations, data and descriptions in this catalogue are not binding and are purely illustrative.

