



**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СЕРИЯ
2017**



ПРЕДСТАВЛЯЯ СОВЕРШЕНСТВО

Подразделение Smeg Foodservice предлагает самые последние технические достижения в профессиональной технике: Smeg Foodservice 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.



2ГОДА
ГАРАНТИИ



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ	7
Конвекционные и многофункциональные печи	8
Расстоечные шкафы	25
Аксессуары	27
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ	30
Серия Topline	32
Серия Easyline	42
Серия Ecoline	48
Котломоечные машины	60
Посудомоечные машины с функцией дезинфекции	62
Аксессуары	64
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	69
Ледогенераторы	70
Минибары	73
Винные шкафы	74
Морозильные лари	75



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ

ПРЕДСТАВЛЯЯ СОВЕРШЕНСТВО

Современный дизайн, передовые технологии и самые лучшие материалы. Smeg представляет модельный ряд печей, разработанных специально для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий, а также приготовления гастрономических блюд, основными параметрами которых являются: абсолютная надежность и превосходная однородность приготовления. Тепловые и нейтральные витрины, расстоечные шкафы, а также широкий выбор противней дополняют модельный ряд профессиональных печей Smeg.



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

ОДНОРОДНОЕ ВЫПЕКАНИЕ. КАЧЕСТВО, ПОДТВЕРЖДЕННОЕ ДВУХЛЕТНЕЙ ГАРАНТИЕЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ. ЛЕГКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ.

Конвекционные печи Smeg узнаваемы благодаря их уникальному дизайну. Привлекательные на вид, они прекрасно подходят для установки в местах обсервации. Они вместительны, просты в использовании и в установке, идеальны для работы в барах, кафе, ресторанах, кондитерских и крупных предприятиях общественного питания.



ЛЕГКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Простота в применении обеспечивается за счет простого интерфейса, который облегчает использование печи в любых условиях и любым оператором.

НАГРЕВ И ВОССТАНОВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Благодаря использованию увеличенных вентиляторов и соответствующей мощности нагревательных элементов, предварительный нагрев печи и восстановление температуры при полной загрузке происходит очень быстро.

УВЛАЖНЕНИЕ

Подходит для быстрого размораживания, для подогрева без засыхания или пережаривания, для глазирование хлеба перед выпечкой. Сочетание пара с конвекционными режимами приготовления обеспечивает исключительное разнообразие приготовления с заметной экономией времени и энергии, сохраняет все питательные вещества продукта, аромат и внешний вид. Идеально подходит для всех видов продуктов.

ВНИМАНИЕ К КЛИЕНТУ

ДЛЯ МАЛОГО БИЗНЕСА

ЭНЕРГИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ

ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

ДЛЯ ЛЮБОЙ ЗАДАЧИ

В каталоге профессионального оборудования Smeg можно найти как печи для небольших предприятий, так и печи, предназначенные для использования в крупных организациях общественного питания. Использование разнообразных модульных комбинаций оборудования Smeg обеспечивает легкость в эксплуатации и непревзойденное качество продукта в любое время. Технические возможности конвенционных печей с паровлажнением и грилем предоставляют высокоэффективную возможность решения любых задач по приготовлению кулинарной продукции.

ПЕЧИ 60 CM

Благодаря компактному размеру всего 60 см шириной, печь идеально впишется в любое пространство. Возможность установки печей одна на другую обеспечивает экономию производственных площадей. Наши компактные печи не требуют специального монтажа и обслуживания. Благодаря прекрасному дизайну и простоте монтажа они идеально подходят для установки в местах обсервации в ресторанах, барах и кафе.

ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ

Возможность регулирования потребляемой мощности позволяет достичь максимальной производительности при минимальных затратах электроэнергии.

БЕЗОПАСНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Безопасность эксплуатации достигается благодаря специальным материалам и передовому дизайну и позволяет оптимально использовать печи с абсолютной уверенностью.

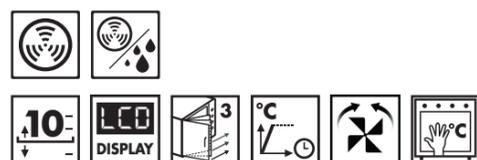
ОДНОРОДНОСТЬ ВЫПЕКАНИЯ

Сочетание тщательно продуманной конструкции рабочей камеры и принудительной вентиляции в противоположном направлении (в моделях для противней 600x400мм) гарантируют превосходную быстроту и равномерность распределения тепла для максимальной скорости, и однородности выпекания.



**10 УРОВНЕЙ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ
600 x 400 мм или GN1/1**

Конвекционная печь с функцией пароувлажнения
ALFA341VE



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали
Внутренняя камера печи из нержавеющей стали
Поворотное открывание дверцы с левосторонними петлями
Охлаждаемая дверца с тройным остеклением, внутреннее стекло легко открывается для удобства мойки
Открытие дверцы в два этапа для выхода пара из рабочей камеры

УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление
40 устанавливаемых пользователем программ
Программа предварительного старта

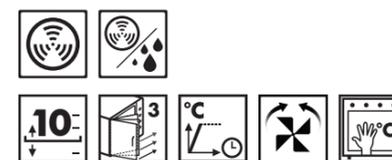
ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с тремя противоположно вращающимися вентиляторами
Цикл быстрого охлаждения рабочей камеры
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе
3 предустановленных уровня пароувлажнения, а также ручной режим
Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи
Дисплей для просмотра и установки параметров приготовления
Кнопки START и STOP для начала и окончания функций приготовления, для начала цикла пароувлажнения вручную, для установки параметров
Ручка "Turn & Push" выбора и установки программ и параметров приготовления
Ручка настройки отвода пара из рабочей камеры
Регулируемая потребляемая мощность

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

Конвекционная печь с функцией пароувлажнения
ALFA341XM



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали
Внутренняя камера из нержавеющей стали
Регулируемый термостат и таймер
Поворотное открывание дверцы с левосторонними петлями
Охлаждаемая дверца с тройным остеклением
Внутреннее стекло легко открывается для удобства мойки
Открытие дверцы в два этапа для выхода пара из рабочей камеры

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с тремя противоположно вращающимися вентиляторами
Пароувлажнение в ручном режиме при помощи специальной ручки
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе
Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи
Ручка отвода пара из рабочей камеры

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

ALFA341VE

Внешние размеры (ШxГxВ)	872x810x1125 мм
Вместимость и размеры противней	10 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)
Тип управления	Электронный
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-280°C
Регулирование таймера	1 - 99'+ ручной
Электропитание	400В 3N - 50Гц / 16 - 9,0кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

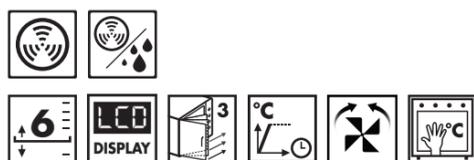
ALFA341XM

Внешние размеры (ШxГxВ)	872x810x1125 мм
Вместимость и размеры противней	10 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-250°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной
Электропитание	400В 3N - 50Гц / 16кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

**6 УРОВНЕЙ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ
600 x 400 мм или GN1/1**

Конвекционная печь с функцией пароувлажнения
ALFA241VE



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали
Внутренняя камера печи из нержавеющей стали
Поворотное открывание дверцы с левосторонними петлями
Охлаждаемая дверца с тройным остеклением, внутреннее стекло легко открывается для удобства мойки
Открытие дверцы в два этапа для выхода пара из рабочей камеры

УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление
40 устанавливаемых пользователем программ
Программа предварительного старта

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с двумя противоположно вращающимися вентиляторами
Цикл быстрого охлаждения рабочей камеры
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе
3 предустановленных уровня пароувлажнения, а также ручной режим
Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи
Дисплей для просмотра и установки параметров приготовления
Кнопки START и STOP для начала и окончания функций приготовления, для начала цикла пароувлажнения вручную, для установки параметров
Ручка "Turn & Push" выбора и установки программ и параметров приготовления
Ручка настройки отвода пара из рабочей камеры
Регулируемая потребляемая мощность

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

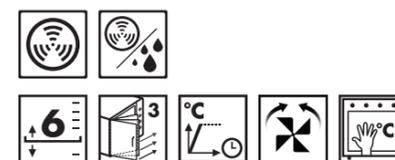
2 ГОДА
ГАРАНТИИ

ALFA241VE

Внешние размеры (ШхГхВ)	872x810x805 мм
Вместимость и размеры противней	6 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)
Тип управления	Электронный
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-280°C
Регулирование таймера	1 - 99'+ ручной
Электропитание	400В 3N - 50Гц / 8,3 - 5,5кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

Конвекционная печь с функцией пароувлажнения
ALFA241XM



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали
Внутренняя камера из нержавеющей стали
Регулируемый термостат и таймер
Поворотное открывание дверцы с левосторонними петлями
Охлаждаемая дверца с тройным остеклением
Внутреннее стекло легко открывается для удобства мойки
Открытие дверцы в два этапа для выхода пара из рабочей камеры

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с двумя противоположно вращающимися вентиляторами
Пароувлажнение в ручном режиме при помощи специальной ручки
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе
Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи
Ручка отвода пара из рабочей камеры

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

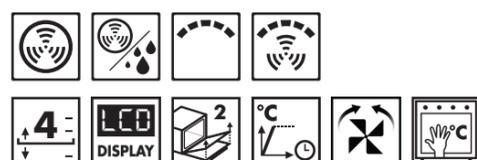
ALFA241XM

Внешние размеры (ШхГхВ)	872x810x805 мм
Вместимость и размеры противней	6 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-250°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной
Электропитание	400В 3N - 50Гц / 8,3кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

**4 УРОВНЯ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ
600 x 400 мм или GN1/1**

Конвекционная печь с функцией пароувлажнения
и гриля - **ALFA144GH1**



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали
Внутренняя камера из нержавеющей стали
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки
Внутренняя вентиляция с двумя противоположно вращающимися вентиляторами
Дисплей для просмотра и установки параметров приготовления

УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление
40 устанавливаемых пользователем программ
Программа предварительного нагрева с отложенным стартом

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Функция гриля
Система прямого пароувлажнения
Цикл быстрого охлаждения рабочей камеры
3 предустановленных уровня пароувлажнения, а также ручной режим установки
Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи
Кнопки START и STOP для начала и окончания функций приготовления, для начала цикла пароувлажнения вручную, для установки параметров
Ручка "Turn & Push" выбора и установки программ и параметров приготовления
Регулируемая потребляемая мощность

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки
Комплект для установки печей одна на другую (модель 3999)
Комплект для уменьшения скорости воздушного потока (модель 3925)

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

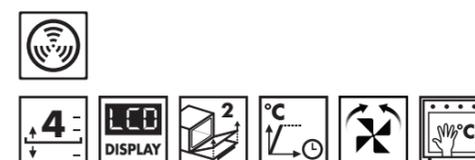
ALFA144GH1

Внешние размеры (ШxГxВ)	780x715x562 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открытие дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электронный
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция; Гриль; Гриль + конвекция
Расстояние между уровнями	77 мм
Регулирование термостата	50-280°C
Регулирование таймера	1 - 99' + ручной
Электропитание	400В 3N 50Гц / 8,3 – 5,5 – 3,0кВт 230В 3N 50Гц / 5,5 - 3,0 кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

Конвекционная печь
ALFA144XE1

**4 УРОВНЯ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ
600 x 400 мм или GN1/1**



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали
Внутренняя камера из нержавеющей стали
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением.
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки

УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление
40 устанавливаемых пользователем программ
Программа предварительного нагрева с отложенным стартом

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с двумя противоположно вращающимися вентиляторами
Дисплей для просмотра и установки параметров приготовления
Кнопки START и STOP для начала и окончания функций приготовления, для начала цикла пароувлажнения вручную, для установки параметров
Ручка "Turn & Push" выбора и установки программ и параметров приготовления
Цикл быстрого охлаждения рабочей камеры
Регулируемая потребляемая мощность

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки
Комплект для установки печей одна на другую (модель 3999)
Комплект для уменьшения скорости воздушного потока (модель 3925)

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

ALFA144XE1

Внешние размеры (ШxГxВ)	780x715x562 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открытие дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электронный
Режимы приготовления	Конвекция
Расстояние между уровнями	77 мм
Регулирование термостата	50-280°C
Регулирование таймера	1 - 99' + ручной
Электропитание	400В 3N 50Гц / 8,3 – 5,5 – 3,0кВт 230В 1N 50Гц / 5,5 – 3,0кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

**4 УРОВНЯ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ
600 x 400 мм или GN1/1**

НОВИНКИ



ALFA425H



ALFA420H



Конвекционная печь
ALFA425H/ALFA420H

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали
Внутренняя камера из нержавеющей стали
Регулируемый термостат и таймер
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

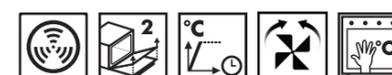
Внутренняя вентиляция с двумя противоположно вращающимися вентиляторами
Пароувлажнение в ручном режиме при помощи специальной ручки
Система прямого пароувлажнения
Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

Конвекционная печь
ALFA310

НОВИНКИ



**3 УРОВНЯ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ
600 x 400 мм или GN1/1**

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали
Внутренняя камера из нержавеющей стали
Регулируемый термостат и таймер
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с одним вентилятором с изменением направления вращения

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	ALFA420H	ALFA425H
Внешние размеры (ШxГxВ)	800x747x563 мм	800x747x563 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Горизонтальное	Боковое (левая петля)
Тип управления	Электромеханический	Электромеханический
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	77 мм	77 мм
Регулирование термостата	50-250°C	50-250°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной	1 - 60'+ ручной
Электропитание	380В 3N 50Гц / 6,7 - 4,5кВт 230В 1N 50Гц / 6,7 - 4,5кВт	380В 3N 50Гц / 6,7 - 4,5кВт 230В 1N 50Гц / 6,7 - 4,5кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	ALFA310
Внешние размеры (ШxГxВ)	800x747x503 мм
Вместимость и размеры противней	3 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	Конвекция
Расстояние между уровнями	77 мм
Регулирование термостата	60-280°C
Регулирование таймера	1 - 99'+ ручной
Электропитание	380В 3N 50Гц / 8,3 - 5,5 - 3,0кВт 230В 1N 50Гц / 5,5 - 3,0кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

**4 УРОВНЯ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ
600 x 400 мм или GN1/1**

НОВИНКИ



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали
Внутренняя камера из нержавеющей стали
Регулируемый термостат и таймер
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с двумя противоположно вращающимися вентиляторами
Пароувлажнение в ручном режиме при помощи специальной ручки
Система прямого пароувлажнения
Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

Конвекционная печь
ALFA420MFH

Конвекционная печь с функцией гриля и статическим режимом - **ALFA43XMF**

**4 УРОВНЯ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ
435 x 320 мм**



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали
Внутренняя камера эмалированная
Регулируемый термостат и таймер
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Один вентилятор

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки
4 алюминиевых противня (модель 3820)

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

ALFA420MFH	
Внешние размеры (ШxГxВ)	800x747x563 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	Конвекция; Конвекция+Пароувлажнение; Статика (без конвекции); Гриль; Нижний нагрев с конвекцией
Расстояние между уровнями	77 мм
Регулирование термостата	70-280°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной
Электропитание	380В 3N 50Гц / 6,9кВт 220В 1N 50Гц / 6,9кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

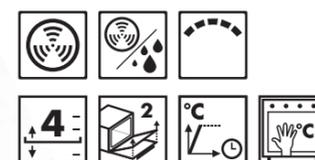
2 ГОДА
ГАРАНТИИ

ALFA43XMF	
Внешние размеры (ШxГxВ)	602x584x537 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 435 x 320 мм
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	Конвекция; Статика (без конвекции); Гриль; Нижний нагрев с конвекцией
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-260°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной
Электропитание	230В 1N 50Гц / 3,0кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

Конвекционная печь с грилем и функцией
пароувлажнения - **ALFA43GH**

**4 УРОВНЯ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ
435 x 320 мм**



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали
Внутренняя камера эмалированная
Регулируемый термостат и таймер
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Функция гриля
Внутренняя вентиляция с одним вентилятором
Система прямого пароувлажнения
Пароувлажнение в ручном режиме при помощи специальной ручки
Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки
2 алюминиевых противня (модель 3820)
2 решетки (модель 3720)

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

ALFA43GH

Внешние размеры (ШxГxВ)	602x584x537 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 435 x 320 мм
Открытие дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция; Гриль
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-250°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной
Электропитание	230В 1N 50Гц / 3.0кВт
Тип управления	ALFAGHU с встроенным насосом для автономной подачи воды (модель 4730)

**4 УРОВНЯ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ
435 x 320 мм**



ALFA43XE



ALFA43XEH



Только
ALFA43XEH

Конвекционная печь
ALFA43XE / ALFA43XEH

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали
Внутренняя камера эмалированная
Регулируемый термостат и таймер
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки

УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление
40 устанавливаемых пользователем программ
Программа предварительного нагрева с отложенным стартом

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с одним вентилятором

КОМПЛЕКТАЦИЯ

4 алюминиевых противня (модель 3820)

Конвекционная печь с функцией пароувлажнения
ALFA43XEH

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Система прямого пароувлажнения
3 предустановленных уровня пароувлажнения, а также ручной режим
Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи

Конвекционная печь
ALFA43X



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Внутренняя камера эмалированная
Регулируемый термостат и таймер
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки
Конструкция из нержавеющей стали

УПРАВЛЕНИЕ

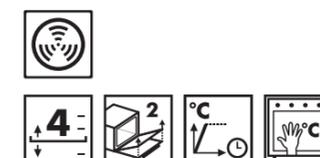
Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с одним вентилятором

КОМПЛЕКТАЦИЯ

4 алюминиевых противня (модель 3820)



2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	ALFA43XE	ALFA43XEH
Внешние размеры (ШxГxВ)	602x584x537 мм	602x584x537 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 435 x 320 мм	4 уровня 435 x 320 мм
Открывание дверцы	Горизонтальное	Горизонтальное
Тип управления	Электронный	Электронный
Режимы приготовления	Конвекция	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	80 мм	80 мм
Регулирование термостата	50-280°C	50-280°C
Регулирование таймера	1 - 99'+ ручной	1 - 99'+ ручной
Электропитание	230В 1N 50Гц / 3.0кВт	230В 1N 50Гц / 3.0кВт

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	ALFA43X
Внешние размеры (ШxГxВ)	602x584x537 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 450 x 320 мм
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	Конвекция
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-250°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной
Электропитание	230В 1N 50Гц / 3,0кВт



ALFA241XM

Для противней размером 600x400 мм или GN1/1

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ ПОДОГРЕВА И ПАРОВУВЛАЖНЕНИЯ



LEV341XV



LEV241XV

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Корпус и направляющие для противней - нержавеющая сталь
Регулируемый термостат

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Максимальная температура 60°C

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	LEV341XV	LEV241XV
Внешние размеры (ШxГxВ)	920x940x600 мм	920x800x950 мм
Вместимость и размеры противней	12 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*	8 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Для печей	ALFA341	ALFA241
Тип управления	Электромеханическое	Электромеханическое
Расстояние между уровнями	70 мм	75 мм
Регулирование термостата	30-60°C	30-60°C
Регулирование таймера	-	-
Электропитание	230В 1N 50Гц / 2.0кВт	230В 1N 50Гц / 2.0кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ ПОДОГРЕВА И ПАРОУВЛАЖНЕНИЯ

Для противней 600x400 мм или GN1/1 либо для противней 435x320 мм

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ РАЗМЕРЫ 600 x 400 мм



LEV143XV-2



LEV43XV-2

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Корпус и направляющие для противней - нержавеющая сталь
Регулируемый термостат

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Максимальная температура 60°C

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	LEV143XV-2	LEV43XV-2
Внешние размеры (ШxГxВ)	810x800x950 мм	600x600x950 мм
Вместимость и размеры противней	8 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*	8 уровней 435 x 320 мм или GN2/3
Для печей	ALFA144, ALFA420, ALFA425, ALFA310	ALFA43, ALFA 45
Тип управления	Электромеханическое	Электромеханическое
Расстояние между уровнями	75 мм	75 мм
Регулирование термостата	30-60°C	30-60°C
Регулирование таймера	-	-
Электропитание	230В 1N 50Гц / 2.0кВт	230В 1N 50Гц / 2.0кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ



K2535C

Зонт вытяжной с пароконденсатором для печей ALFA241, ALFA341. Размеры 876x1053x418 мм



K2535

Зонт вытяжной для печей ALFA241, ALFA341. Размеры 876x1060x345 мм



K1314

Зонт вытяжной для печей ALFA142, ALFA143, ALFA144, ALFA145. Размеры 785x840x270 мм

ПОДСТАВКИ ПОД ПЕЧЬ



TVL340

Подставка под печь с направляющими для противней для печей ALFA341. 8 уровней. Размеры (ШxГxВ) 900x850x616 мм



TVL240

Подставка под печь с направляющими для противней для печей ALFA241. 16 уровней. Размеры (ШxГxВ) 900x850x900/950 мм



2RIP240

Комплект верхних и нижних полок для моделей TVL340, TVL240



TVL420D

Подставка под печь с направляющими для противней для печей ALFA420, ALFA425, ALFA310. 8 уровней. Размеры (ШxГxВ) 800x700x504 мм



TVL420

Подставка под печь с направляющими для противней для печей ALFA420, ALFA425, ALFA310. 16 уровней. Размеры (ШxГxВ) 800x700x900/950 мм



2RIP420

Комплект верхних и нижних полок для моделей TVL420D, TVL420

КОЛЕСА



RUTVL

4 колеса для подставки печи

КОМПЛЕКТ УСТАНОВКА



3999

Комплект для установки печей одной на другую для печей ALFA142, ALFA143, ALFA144, ALFA145

УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ



4730

Устройство для подачи воды (емкость 5л) для печей ALFA143GH, ALFA144GH1

**АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ
РАЗМЕРЫ 600 x 400 мм**

ПРОТИВНИ / РЕШЕТКИ 600 x 400 мм



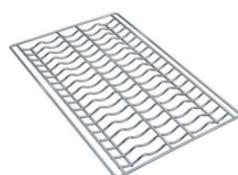
3743
Комплект противней алюминиевых (4 шт.)



3751
Комплект противней алюминиевых перфорированных (4 шт.)



3805
Комплект хромированных решеток (4 шт.)



3810
Комплект решеток для багета рифленых (4 шт.)

ПОДСТАВКА ДЛЯ GN1/1



Подставка для GN1/1 и решеток
RGN11-4 для печей на 4 уровня
RGN11-6 для печей на 6 уровней
RGN11-10 для печей на 10 уровней

КОМПЛЕКТ ДЛЯ УМЕНЬШЕНИЯ СКОРОСТИ ПОТОКА ВЕНТИЛЯТОРА



3921
Комплект для уменьшения скорости потока вентилятора для печей ALFA341 (3 шт.)



3922
Комплект для уменьшения скорости потока вентилятора для печей ALFA241 (2 шт.)



3925
Комплект для уменьшения скорости потока вентилятора для печей ALFA145, ALFA144, ALFA143, ALFA142 (2 шт.)



3927
Комплект для уменьшения скорости потока вентилятора для печей ALFA420, ALFA425

**АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ
РАЗМЕРЫ 435 x 320 мм**

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ



TVL40
Подставка под печь с направляющими для противней для печей ALFA43, ALFA45. 8 уровней. Размеры (ШxГxВ) 600x600x900/950 мм



2RIP40
Комплект верхних и нижних полок для моделей TVL40



RUTVL
4 колеса для подставки печи

ПРОТИВНИ / РЕШЕТКИ 435 x 320 мм



3820
Комплект противней алюминиевых (4 шт.)



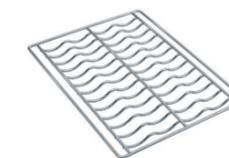
3755
Комплект противней алюминиевых перфорированных (4 шт.)



3780
Комплект противней антипригарных (4 шт.)



3729
Комплект решеток хромированных (4 шт.)



3735
Комплект решеток для багета рифленых (4 шт.)

УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ



4730
Устройство для подачи воды (емкость 5л) для печей ALFA143GH, ALFA144GH1

КОМПЛЕКТ ДЛЯ УМЕНЬШЕНИЯ СКОРОСТИ ПОТОКА ВЕНТИЛЯТОРА



3926
Комплект для уменьшения скорости потока вентилятора для печей ALFA45, ALFA43 (1 шт.)

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, МАКСИМАЛЬНАЯ
ЭФФЕКТИВНОСТЬ И ЧИСТОТА БЕЗ КОМПРОМИССОВ

Новейшая гамма профессиональных посудомоечных машин - это результат более чем 40-летней эволюции процессов проектирования и производства посудомоечных машин, реализованных в Италии для баров, ресторанов и других заведений. Система мытья с высокой технической составляющей позволяет сокращать изнашиваемость, получать результаты высочайшего класса и гарантировать соблюдение санитарных норм при неповторимом дизайне приборов.

Посудомоечные машины Smeg были спроектированы до мельчайших деталей с учетом передовых технологий. От системы водоснабжения до вращающихся рычагов, от отверстий мойки и сушки до системы фильтрации, в этих машинах предусмотрены все механизмы, гарантирующие наилучшие результаты мойки и полоскания, без необходимости предварительной обработки посуды.



TOPLINE

ВЫСОЧАЙШИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ,
 МАКСИМАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ, ГИГИЕНИЧНОСТЬ БЕЗ
 КОМПРОМИССОВ

Посудомоечные машины SMEG были спроектированы до мельчайших деталей с учетом передовых технологий. От системы водоснабжения до вращающихся рычагов, от отверстий мойки и сушки до системы фильтрации, в этих машинах предусмотрены все механизмы, гарантирующие наилучшие результаты мойки и полоскания, без необходимости предварительной обработки посуды.



УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

МОЙКА ПО ЗАКАЗУ

Благодаря стандартным программам мойки с различными режимами, посудомоечные машины Topline дают возможность задать программу, подходящую для посуды различной степени загрязнения.

ПРЕВОСХОДНОЕ ОПОЛАСКИВАНИЕ

ПОСТОЯННЫЙ НАПОР ВОДЫ

Специальный насос обеспечивает постоянный напор поступающей в бак воды, независимо от общего напора воды в водопроводной сети, таким образом, поддерживается оптимальная скорость вращения поршней полоскания.

БЫСТРОЕ ВЫСЫХАНИЕ ПОСУДЫ

Система High Temperature Rinse препятствует проникновению холодной воды в бойлер во время цикла полоскания, таким образом, посуда дольше подвергается контакту с горячей водой, что гарантирует превосходную чистоту и быстроту высыхания посуды.

ЛУЧШИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОПОЛАСКИВАНИЯ



Только HTY620DH

2 ГОДА
 ГАРАНТИИ

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией
- Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
- Инновационная форма моющих рукавов
- 2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304
- 2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304
- Сбалансированный и изолированный купол
- Полезная высота загрузки 420 мм
- Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)
- Механизм SHR сохраняет пар и использует его для повышения температуры воды (только HTY620)
- Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

ПРОГРАММЫ

14 программ (см. стр. 40): ECO, E – стекло, N-стекло, H-стекло, Пиво, Чашки, E –Тарелки, H – Тарелки, Противни, Кастрюли, A0-30, A0-60, PR-Пользователь, Столовые приборы

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

- Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности в течение нескольких минут)
- Система отложенного старта (пример: машина к началу рабочей смены к 8:00 самостоятельно выйдет на рабочий режим)
- Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания
- Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии
- Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня
- Система самодиагностики с сообщением ошибки

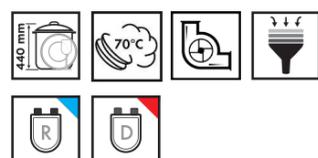
КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием
 PB50D01 и PB50G01 для посуды
 PNO0S02 для столовых приборов

	HTY620D	HTY620DS	HTY620DH
Размеры кассеты	600x500 и 500x500 мм	600x500 и 500x500 мм	600x500 и 500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 72	Макс. 72	Макс. 72
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,9 л	2,9 л	2,9 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-	Встроенный	-
Объем бака / ТЭН	22 л / 1,8 кВт	22 л / 1,8 кВт	22 л / 1,8 кВт
Объем бойлера / ТЭН	8 л / 9,0 кВт	8 л / 9,0 кВт	8 л / 9,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 10 кВт	400В 3N 50Гц / 10 кВт	400В 3N 50Гц / 10 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	734x760x1580/2000 мм	734x760x1580/2000 мм	734x840x1580/2000 мм

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ КУПОЛЬНОГО ТИПА

Серия TOPLINE HTY520 - Кассета 500x500 мм



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

Инновационная форма моющих рукавов

2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304

2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304

Сбалансированный и изолированный купол

Полезная высота загрузки 440 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)

Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

ПРОГРАММЫ

14 программ (см. стр. 40): ECO, E – стекло, N-стекло, H-стекло, Пиво, Чашки, E –Тарелки, H – Тарелки, Противни, Кастрюли, A0-30, A0-60, PR-Пользователь, Столовые приборы

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Система “Мягкий старт” (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности в течение нескольких минут)

Система отложенного старта (пример: машина к началу рабочей смены к 8:00 самостоятельно выйдет на рабочий режим)

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием

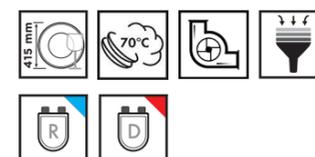
PB50D01 и PB50G01 для посуды

PNO0S02 для столовых приборов

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	HTY520D	HTY520DS
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 72	Макс. 72
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	3,2 л	3,2 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	17 л / 2,2 кВт	17 л / 2,2 кВт
Объем бойлера / ТЭН	8 л / 9,0 кВт	8 л / 9,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	620x736x1530/2007 мм	620x736x1530/2007 мм

Серия TOPLINE - Приподнятая версия FD520 - Кассета 500x500 мм



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

Инновационная форма моющих рукавов

2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304

2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304

Полезная высота загрузки 415 мм

Размер нижнего отсека: (ШxГxВ) 530 x 520 x 320 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)

Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

ПРОГРАММЫ

14 программ (см. стр. 40): ECO, E – стекло, N-стекло, H-стекло, Пиво, Чашки, E –Тарелки, H – Тарелки, Противни, Кастрюли, A0-30, A0-60, PR-Пользователь, Столовые приборы

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Система “Мягкий старт” (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности в течение нескольких минут)

Система отложенного старта (пример: машина к началу рабочей смены к 8:00 самостоятельно выйдет на рабочий режим)

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

Нижняя полка для хранения (дверца - опция)

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием

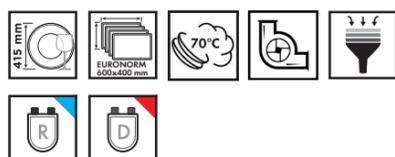
PB50D01 и PB50G01 для посуды

PNO0S02 для столовых приборов

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	FD520D	FD520DS
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 60	Макс. 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,8 л	2,8 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	11 л / 1,1 кВт	11 л / 1,1 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 6,0 - 2,0 кВт	6 л / 6,0 - 2,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x600x1350 мм	600x600x1350 мм

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ ПРОТИВНЕЙ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ



2 ГОДА
ГАРАНТИИ

Серия TOPLINE UD526 - Кассета 500x500 мм

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией
Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
Инновационная форма моющих рукавов
2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304
2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304
Полезная высота загрузки 415 мм
Полезная глубина загрузки 605мм
Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)
Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

ПРОГРАММЫ

14 программ (см. стр. 40): ECO, E – стекло, N-стекло, Н-стекло, Пиво, Чашки, E –Тарелки, Н – Тарелки, Противни, Кастриули, А0-30, А0-60, PR-Пользователь, Столовые приборы

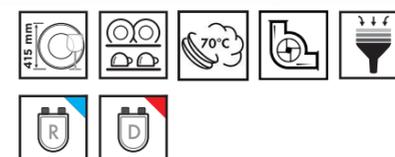
ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности в течение нескольких минут Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания)
Система отложенного старта (пример: машина к началу рабочей смены к 8:00 самостоятельно выйдет на рабочий режим)
Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии
Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня
Система самодиагностики с сообщением ошибки

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Кассета сетчатая для 8 противней 600x400мм
Подставка для кассет евро норм 600x400x350 макс.
PB50D01 для посуды, PHOOS02 для столовых приборов

Серия TOPLINE UD522 - Кассета 500x500 мм



2 ГОДА
ГАРАНТИИ

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ ДЛЯ МОЙКИ 2-Х КАССЕТ ОДНОВРЕМЕННО

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией
Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
Инновационная форма моющих рукавов
2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304
2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304
Полезная высота загрузки 415 мм
Полезная высота загрузки верхней кассеты 145 /225мм
Полезная высота загрузки нижней кассеты 190 /110мм
Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)
Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

ПРОГРАММЫ

14 программ (см. стр. 40): ECO, E – стекло, N-стекло, Н-стекло, Пиво, Чашки, E –Тарелки, Н – Тарелки, Противни, Кастриули, А0-30, А0-60, PR-Пользователь, Столовые приборы

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Одновременная мойка посуды в 2-х кассетах:
Нижняя кассета для чашек и стаканов
Верхняя кассета для тарелок и блюд

Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности в течение нескольких минут)
Система отложенного старта (пример: машина к началу рабочей смены к 8:00 самостоятельно выйдет на рабочий режим)
Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания
Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии
Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня
Система самодиагностики с сообщением ошибки

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием
PB50D01 и PB50G01 для посуды, PHOOS02 для столовых приборов

	UD526D	UD526DS
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Производительность мойки	8 противней 600x400мм одновременно	8 противней 600x400мм одновременно
Кассеты в час	Макс. 60	Макс. 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,8 л	2,8 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	11 л / 1,1 кВт	11 л / 1,1 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 6,0 - 2,0 кВт	6 л / 6,0 - 2,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x680x820 мм	600x680x820 мм

	UD522D	UD522DS
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Производительность мойки	2 кассеты 500x500 мм одновременно	2 кассеты 500x500 мм одновременно
Кассеты в час	60 + 60	60 + 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,8 л	2,8 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	11 л / 1,1 кВт	11 л / 1,1 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 6,0 - 2,0 кВт	6 л / 6,0 - 2,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x600x820 мм	600x600x820 мм

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ

Серия TOPLINE UD520 - Кассета 500x500 мм



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

Инновационная форма моющих рукавов

2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304

2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304

Полезная высота загрузки 415 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)

Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

ПРОГРАММЫ

14 программ (см. стр. 40): ECO, E – стекло, N-стекло, Н-стекло, Пиво, Чашки, E –Тарелки, Н – Тарелки, Противни, Кастриули, А0-30, А0-60, PR-Пользователь, Столовые приборы

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Система “Мягкий старт” (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности в течение нескольких минут)

Система отложенного старта (пример: машина к началу рабочей смены к 8:00 самостоятельно выйдет на рабочий режим)

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием

PB50D01 и PB50G01 для посуды

PNO0S02 для столовых приборов

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	UD520D	UD520DS
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 60	Макс. 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,8 л	2,8 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	11 л / 1,1 кВт	11 л / 1,1 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 6,0 - 2,0 кВт	6 л / 6,0 - 2,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x600x820 мм	600x680x1350 мм

Серия TOPLINE UG420 - Кассета 400x400 мм



СТАКАНОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

Инновационная форма моющих рукавов

2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304

2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304

Полезная высота загрузки 300 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)

Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

ПРОГРАММЫ

9 программ (см. стр. 40): ECO, E – стекло, N-стекло, Н-стекло, Пиво, Чашки, E –Тарелки, Н – Тарелки, PR-Пользователь

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Система “Мягкий старт” (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности в течение нескольких минут)

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Система отложенного старта (пример: машина к началу рабочей смены к 8:00 самостоятельно выйдет на рабочий режим)

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Автоматическая мойка бака во время замены воды в моечном баке

Система самодиагностики с сообщением ошибки

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием

PB40G01 для стаканов

WB40G01 с плоским дном

PNOOS01 для столовых приборов

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	UG420D	UG420DS
Размеры кассеты	400x400 мм	400x400 мм
Кассеты в час	Макс. 60	Макс. 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,3 л	2,3 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	7 л / 0,8 кВт	7 л / 0,8 кВт
Объем бойлера / ТЭН	4 л / 4,5 - 3,0 кВт	4 л / 4,5 - 3,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 4,8 кВт; 320В 3 50 Гц / 4,8 кВт; 220В 1N 50 Гц / 3,3 кВт	400В 3N 50 Гц / 4,8 кВт; 320В 3 50 Гц / 4,8 кВт; 220В 1N 50 Гц / 3,3 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	488x532x705 мм	488x532x705 мм
Модели в наличии	UG420DR с круглой кассетой	

ЦИКЛЫ МОЙКИ

Серия TOPLINE

Возможность использования машин для мойки стекла, фарфора и инвентаря (разная температура ополаскивания).

Программы	На дисплее	Описание	Время	Температура мойки	Температура ополаскивания	Типы ПММ
P1		ECO	0:50	Т° Бака	71 °С	UG UD НТУ
P2		Е – стекло	1:00	Т° Бака	71 °С	UG UD НТУ
P3		Н-стекло	1:10	Т° Бака	71 °С	UG UD НТУ
P4		Н-стекло	2:10	Т° Бака	71 °С	UG UD НТУ
P5		ПИВО	4:00	Т° Бака	25 °С	UG UD НТУ
P6		Чашки	2:00	Т° Бака	85 °С	UG UD НТУ
P7		Е – Тарелки	2:00	Т° Бака	85 °С	UG UD НТУ
P8		Н – Тарелки	UG 4:00 UD 4:00 НТУ 2:30	Т° Бака	85 °С	UG UD НТУ
P9		Противни	UD 4:00 НТУ 2:30	Т° Бака	85 °С	UD НТУ
P10		КАСТРЮЛИ	UD 4:10 НТУ 2:40	Т° Бака	85 °С	UD НТУ
P11		A0-30	UD 25:00 НТУ 25:00	70 °С	85 °С	UD НТУ
P12		A0-60	UD 25:00 НТУ 25:00	70 °С	85 °С	UD НТУ
P13		PR- Пользоват	UG 4:00 UD 4:00 НТУ 2:30	Т° Бака	85 °С	UG UD НТУ
P14		СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ	UD 7:00 НТУ 7:00	70 °С	85 °С	UD НТУ

UG - стаканомоечные машины
UD - посудомоечные машины
НТУ - посудомоечные машины купольного типа



EASYLINE

ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОЦЕССА МОЙКИ
ВЫСШЕГО КЛАССА, ПРОЧНОСТЬ, ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Компактные и удобные в использовании посудомоечные машины Easyline гарантируют идеальный уровень чистоты для любых типов посуды, от обычных тарелок до особо ценных приборов. Широта спектра посудомоечных машин этой линии обеспечивает безупречное выполнение мойки любого типа сложности.

СТАКАНОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

Полезная высота загрузки 300 мм позволяет удобно размещать в кассете различные типы стаканов, а также столовые приборы и тарелки большого диаметра.

КОМФОРТ

ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Интуитивно понятной итерфейс панели управления облегчает использование посудомоечных машин Smed и позволяет легко управлять многочисленными функциями.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ

Высота используемого пространства в 415 мм – уникальное предложение среди итальянских посудомоечных машин – машины Easyline вмещают тарелки большого диаметра, подносы, противни и GN1/1.

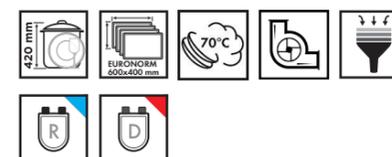
ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ КУПОЛЬНОГО ТИПА

Просторный бак представленных купольных посудомоечных машин вмещает до 16 тарелок диаметром 32 см, противни, GN1/1 и подносы.

ВЫСОКАЯ УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

Серия EASYLINE
НТУ611 - Кассета 600x500 мм

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ
КУПОЛЬНОГО ТИПА



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией
Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304
2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304
Сбалансированный и изолированный купол
Полезная высота загрузки 420 мм
Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)
Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

ПРОГРАММЫ

6 программ (см. стр. 45): N-стекло, H-стекло, E –Тарелки, H – Тарелки, Противни, Кастрюли, PR-Пользователь

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Система “Мягкий старт” (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности в течение нескольких минут)
Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания
Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня
Система самодиагностики с сообщением ошибки
Цветовая индикация моечного процесса

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием
PB50D01 и PB50G01 для посуды
PHOOS02 для столовых приборов

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

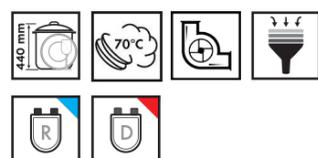
НТУ611D	
Размеры кассеты	600x500 или 500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	3,2 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-
Объем бака / ТЭН	22 л / 1,8 кВт
Объем бойлера / ТЭН	8 л / 9,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 10 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	734x760x1580/2000 мм



**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ
КУПОЛЬНОГО ТИПА**

**Серия EASYLINE
НТУ511 - Кассета 500x500 мм**

**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ КУПОЛЬНОГО ТИПА
НТУ511 - Кассета 500x500 мм**



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304

2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304

Сбалансированный и изолированный купол

Полезная высота загрузки 440 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)

Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

ПРОГРАММЫ

6 программ (см. стр. 45): N-стекло, H-стекло, E –Тарелки, H – Тарелки, Противни, Кастрюли, PR-Пользователь

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности в течение нескольких минут)

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

Цветовая индикация моечного процесса

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием

PB50D01 и PB50G01 для посуды

PHOOS02 для столовых приборов



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	НТУ511D
Размеры кассеты	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	3,2 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-
Объем бака / ТЭН	17 л / 2,2 кВт
Объем бойлера / ТЭН	8 л / 9,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 9,7кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	620x736x1530/2007 мм

Серия EASYLINE

ЦИКЛЫ МОЙКИ

Программы	На дисплее	Описание	Время	Температура мойки	Температура ополаскивания	Типы ПММ
P1		N – стекло	1:10	T ° Бака	71 °C	UG, UD, НТУ
P2		H – стекло	2:10	T ° Бака	71 °C	UG, UD, НТУ
P3		E – ТАРЕЛКИ	2:00	T ° Бака	85 °C	UG, UD, НТУ
P4		H – ТАРЕЛКИ	3:00	T ° Бака	85 °C	UG, UD, НТУ
P5		КАСТРЮЛИ	4:10	T ° Бака	85 °C	UG, UD, НТУ
P6		PR – ПОЛЬЗОВАТ	3:10 - 10:10	T ° Бака	85 °C	UD, НТУ

UG - стаканомоечные машины
UD - посудомоечные машины
НТУ - посудомоечные машины купольного типа

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ



Серия EASYLINE UD511 - Кассета 500x500 мм

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304

2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304

Полезная высота загрузки 415 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)

Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

ПРОГРАММЫ

6 программ (см. стр. 45): N-стекло, Н-стекло, E –Тарелки, Н – Тарелки, Противни, Кастрюли, PR-Пользователь

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности в течение нескольких минут)

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

Цветовая индикация моечного процесса

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием

PB50D01 и PB50G01 для посуды

PNO0S02 для столовых приборов

Серия EASYLINE UG411 - Кассета 400x400 мм



СТАКАНОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304

2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304

Полезная высота загрузки 300 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)

Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

ПРОГРАММЫ

5 программ (см. стр. 45): N-стекло, Н-стекло, E –Тарелки, Н – Тарелки, Противни, Кастрюли

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности в течение нескольких минут)

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

Цветовая индикация моечного процесса

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием

PB40G01 для стаканов

WB40G01 с плоским дном

PNO0S01 для столовых приборов

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	UD511D
Размеры кассеты	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 40
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,8 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-
Объем бака / ТЭН	11 л / 0,8 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 6 кВт
Электропитание	400В 1N 50 Гц 6,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x600x820

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	UG411DM
Размеры кассеты	400x400 мм
Кассеты в час	Макс. 30
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,3 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-
Объем бака / ТЭН	7 л / 0,8 кВт
Объем бойлера / ТЭН	4 л / 4,5 кВт
Электропитание	400В/230В 1N 50 Гц / 4,8 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	488x532x705 мм
Модели в наличии	UG410DM без насоса ополаскивания

ECOLINE

ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, МАКСИМАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ, ЧИСТОТА БЕЗ КОМПРОМИССОВ

Посудомоечные машины Smeg были спроектированы до мельчайших деталей с учетом передовых технологий. От системы водоснабжения до вращающихся рычагов, от отверстий мойки и сушки до системы фильтрации, в этих машинах предусмотрены все механизмы, гарантирующие наилучшие результаты мойки.

КОНСТРУКЦИЯ

Бак, моющие лопасти и лопасти полоскания, как и корпус машины, выполнены из нержавеющей стали AISI 304, что гарантирует максимальную защиту от коррозии.

ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Интуитивный дисплей, позволяющий программировать режим работы посудомоечной машины, и сбалансированная дверца, ограничивающая образование пара - все это гарантирует максимальный комфорт в работе.

ПРАКТИЧНЫЙ ДИЗАЙН

ГАРАНТИЯ ГИГИЕНИЧНОСТИ

ВОДОУМЯГЧИТЕЛЬ

Новый встроенный водоумягчитель непрерывного цикла.
-Частые и короткие процессы регенерации смолы в течение цикла мойки
-Не требуется проводить отдельный цикл регенерации и прерывать работу машины.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Функция «ЧИСТАЯ ВОДА» для смены воды в моечном баке после каждого цикла мойки.
Функция «ЭКСТРА ОПОЛАСКИВАНИЕ» для продолжительного ополаскивания



Серия ECOLINE - Электронное управление
НТУ505D - Кассета 500X500мм

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ
КУПОЛЬНОГО ТИПА



■ НОВИНКА



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)
Цельнотянутый моечный бак с закругленными углами
Цельнотянутые направляющие для корзин
2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304
2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304
Бойлер с возможностью полного слива воды
Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания
Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии
Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня
Система самодиагностики с сообщением ошибки
Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

Система «Мягкий старт» (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности в течение нескольких минут)
Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR
Возможность ополаскивания: с двумя температурными режимами 71° или 85°C (настраивается сервис инженером при монтаже)
Динамическая ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"

КОМПЛЕКТАЦИЯ

PB50G01 – кассета из полипропилена с плоским дном
PB50D01 – кассета из полипропилена для тарелок
PHOOS03 – кассета для столовых приборов

	НТУ505D	НТУ505DS
Размеры кассеты	500x500мм	500x500мм
Тип управления	Электронный	Электронный
Кассеты в час	60 / 30 / 20	60 / 30 / 20
Полезная высота загрузки	440мм	440мм
Потребление воды за цикл	3,2 л	3,2 л
Водоумягчитель	-	Встроенный
Бак: Вместимость / мощность	17л / 2,2 кВт	17л / 2,2 кВт
Бойлер: Вместимость / мощность	8 л / 9 кВт	8 л / 9 кВт
Энергопотребление / Максимальная потребляемая мощность	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	620x730x1530/2102мм	620x730x1530/2102мм

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ КУПОЛЬНОГО ТИПА

Серия ECOLINE - Электронное управление НТУ503D - Кассета 500x500мм



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)
Цельнотянутый моечный бак с закругленными углами
Цельнотянутые направляющие для корзин
2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304
2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304
Бойлер с возможностью полного слива воды
Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания
Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии
Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня
Система самодиагностики с сообщением ошибки
Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием

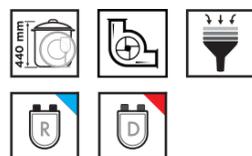
ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности в течение нескольких минут)
Возможность ополаскивания: с двумя температурными режимами 71° или 85°C (настраивается сервис инженером при монтаже)
Динамическая ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"

КОМПЛЕКТАЦИЯ

PB50G01 – кассета из полипропилена с плоским дном
PB50D01 – кассета из полипропилена для тарелок
PHOOS03 – кассета для столовых приборов

■ НОВИНКА



	НТУ503D
Размеры кассеты	500x500мм
Тип управления	Электронный
Кассеты в час	60 / 30 / 20
Полезная высота загрузки	440мм
Потребление воды за цикл	3,2 л
Водоумягчитель	-
Бак: Вместимость / мощность	17л / 2,2 кВт
Бойлер: Вместимость / мощность	8 л / 9 кВт
Энергопотребление / Максимальная потребляемая мощность	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	620x730x1530/2102мм

Серия ECOLINE - Электромеханическое управление НТУ500D - Кассета 500x500мм

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ КУПОЛЬНОГО ТИПА



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)
Цельнотянутый моечный бак с закругленными углами
Цельнотянутые направляющие для корзин
2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304
2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304
Бойлер с возможностью полного слива воды
Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания
Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии
Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня
Система самодиагностики с сообщением ошибки
Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности в течение нескольких минут)
Возможность ополаскивания: с двумя температурными режимами 71° или 85°C (настраивается сервис инженером при монтаже)
Динамическая ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
2 программы мойки: короткая 90", средняя 150"

КОМПЛЕКТАЦИЯ

PB50G01 – кассета из полипропилена с плоским дном
PB50D01 – кассета из полипропилена для тарелок
PHOOS03 – кассета для столовых приборов

■ НОВИНКА



	НТУ500D
Размеры кассеты	500x500мм
Тип управления	Электромеханическое
Кассеты в час	40 / 20
Полезная высота загрузки	440 мм
Потребление воды за цикл	3,2 л
Водоумягчитель	-
Бак: Вместимость / мощность	17 л / 2,2 кВт
Бойлер: Вместимость / мощность	8 л / 9 кВт
Энергопотребление / Максимальная потребляемая мощность	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	620x736x1460/2029 мм

Серия ECOLINE - Электронное управление
UD505 - Кассета 500X500мм

**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ
С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ**



■ НОВИНКА



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)
- Изолированная дверь с двойной стенкой
- Цельнотянутый моечный бак с закругленными углами
- Цельнотянутые направляющие для корзин
- Моющие и ополаскивающие рукава легко снимаются для удобства обслуживания
- Бойлер с возможностью полного слива воды
- Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания
- Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии
- Система "Break tank"
- Система самодиагностики с сообщением ошибки
- Перистальтический дозатор ополаскивающего и моющего средств: электронное управление

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

- Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности в течение нескольких минут)
- Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (НТР)
- Возможность ополаскивания: с двумя температурными режимами 71° или 85°C (настраивается сервис инженером при монтаже)
- Динамическая ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива, для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
- 3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"
- Функция «ЧИСТАЯ ВОДА» для смены воды в моечном баке после каждого цикла мойки
- Функция «ЭКСТРА ОПОЛАСКИВАНИЕ» для продолжительного ополаскивания

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- PB50G01 – кассета из полипропилена с плоским дном для стаканов
- PB50D01 – кассета из полипропилена для тарелок
- PNOOS02 – кассета для столовых приборов

	UD505D	UD505DS
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Тип управления	Электронный	Электронный
Кассеты в час	40 / 24 / 15	40 / 24 / 15
Полезная высота загрузки	365 мм	365 мм
Потребление воды за цикл	3.2 л	3.2 л
Водоумягчитель	-	Встроенный
Бак: Вместимость / мощность	13 л / 2,0 кВт	13 л / 2,0 кВт
Бойлер: Вместимость / мощность	6 л / 5 кВт	6 л / 5 кВт
Энергопотребление / Максимальная потребляемая мощность	400В 3N 50Гц / 5,7 кВт 230В 1N 50Гц / 3,2 кВт	400В 3N 50Гц / 5,7 кВт 230В 1N 50Гц / 3,2 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	580x600x820мм	580x600x820мм

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ

Серия ECOLINE - Электронное управление UD503 - Кассета 500x500мм



■ **НОВИНКА**



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)
Изолированная дверь с двойной стенкой
Цельнотянутый моечный бак с закругленными углами
Цельнотянутые направляющие для корзин
Моющие и ополаскивающие рукава легко снимаются для удобства обслуживания
Бойлер с возможностью полного слива воды
Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания
Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии
Система самодиагностики с сообщением ошибки
Перистальтический дозатор ополаскивающего и моющего средств: электронное управление

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности в течение нескольких минут)
Возможность ополаскивания: с двумя температурными режимами 71° или 85°C (настраивается сервис инженером при монтаже)
Динамическая ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"
Функция «ЧИСТАЯ ВОДА» для смены воды в моечном баке после каждого цикла мойки
Функция «ЭКСТРА ОПОЛАСКИВАНИЕ» для продолжительного ополаскивания

КОМПЛЕКТАЦИЯ

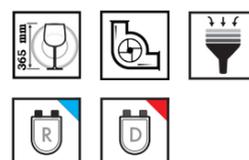
PB50G01 – кассета из полипропилена с плоским дном для стаканов
PB50D01 – кассета из полипропилена для тарелок
PHOOS02 – кассета для столовых приборов

	UD503D	UD503DS
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Тип управления	Электронный	Электронный
Кассеты в час	40 / 24 / 15	40 / 24 / 15
Полезная высота загрузки	365 мм	365 мм
Потребление воды за цикл	3.2 lt	3.2 lt
Водоумягчитель	-	Встроенный
Бак: Вместимость / мощность	13 л / 2,0 кВт	13 л / 2,0 кВт
Бойлер: Вместимость / мощность	6 л / 5 кВт	6 л / 5 кВт
Энергопотребление / Максимальная потребляемая мощность	400В 3N 50Гц / 5,7 кВт 230В 1N 50Гц / 3,2 кВт	400В 3N 50Гц / 5,7 кВт 230В 1N 50Гц / 3,2 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	580x600x820мм	580x600x820мм

Серия ECOLINE - Электромеханическое управление UD500 - Кассета 500x500мм



■ **НОВИНКА**



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)
Изолированная дверь с двойной стенкой
Цельнотянутый моечный бак с закругленными углами
Цельнотянутые направляющие для корзин
Моющие и ополаскивающие рукава легко снимаются для удобства обслуживания
Бойлер с возможностью полного слива воды
Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания
Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии
Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня
Система самодиагностики с сообщением ошибки (световой сигнал)
Перистальтический дозатор ополаскивающего и моющего средств: электронное управление

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности в течение нескольких минут)
Возможность ополаскивания: с двумя температурными режимами 71° или 85°C (настраивается сервис инженером при монтаже)
Динамическая ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
2 программы мойки: короткая 90", средняя 150"

КОМПЛЕКТАЦИЯ

PB50G01 – кассета из полипропилена с плоским дном для стаканов
PB50D01 – кассета из полипропилена для тарелок
PHOOS02 – кассета для столовых приборов

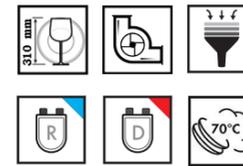
	UD500D	UD500DS
Размеры кассеты	500x500мм	500x500мм
Тип управления	Электромеханическое	Электромеханическое
Кассеты в час	40 / 24	40 / 24
Полезная высота загрузки	365 мм	365 мм
Потребление воды за цикл	3,2 л	3,2 л
Водоумягчитель	-	Встроенный
Бак: Вместимость / мощность	13 л / 2,0 кВт	13 л / 2,0 кВт
Бойлер: Вместимость / мощность	6 л / 5 кВт	6 л / 5 кВт
Энергопотребление / Максимальная потребляемая мощность	400В 3N 50Гц / 5,7 кВт 230В 1N 50Гц / 3,2 кВт	400В 3N 50Гц / 5,7 кВт 230В 1N 50Гц / 3,2 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	580x600x820мм	580x600x820мм

Серия ECOLINE - Электронное управление
UG405 - Кассета 400x400мм, Высота 710мм

СТАКАНОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ



■ **НОВИНКА**



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)
Изолированная дверь с двойной стенкой
Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
Цельнотянутые направляющие для корзин
Моющие и ополаскивающие рукава легко снимаются для удобства обслуживания
Бойлер с возможностью полного слива воды
Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания
Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии
Система "Break tank"
Система самодиагностики с сообщением ошибки
Перистальтический дозатор ополаскивающего и моющего средств:
электронное управление

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности в течение нескольких минут)
Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR (температура воды на поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)
Динамическая ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"
Функция «ЧИСТАЯ ВОДА» для смены воды в моечном баке после каждого цикла мойки
Функция «ЭКСТРА ОПОЛАСКИВАНИЕ» для продолжительного ополаскивания

КОМПЛЕКТАЦИЯ

PB40G01 – 2 кассеты с плоским дном для стаканов
PHOOS01 – кассета для столовых приборов



	UG405DM	UG405DMS
Размеры кассеты	400x400мм	400x400мм
Тип управления	Электронный	Электронный
Кассеты в час	40 / 24 / 15	40 / 24 / 15
Полезная высота загрузки	310 мм	310 мм
Потребление воды за цикл	2,3 л	2,3 л
Водоумягчитель	-	Встроенный
Бак: Вместимость / мощность	8 л / 2,0 кВт	8 л / 2,0 кВт
Бойлер: Вместимость / мощность	4 л / 2,3 кВт	4 л / 2,3 кВт
Энергопотребление / Максимальная потребляемая мощность	230В 1N 50Гц / 2,6 кВт	230В 1N 50Гц / 2,6 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	440x530x710мм	440x530x710мм
Модели в наличии	UG405DMRU в комплекте кассета для тарелок	



■ НОВИНКА



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)
Изолированная дверь с двойной стенкой
Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
Цельнотянутые направляющие для корзин
Моющие и ополаскивающие рукава легко снимаются для удобства обслуживания
Бойлер с возможностью полного слива воды
Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания
Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии
Система самодиагностики с сообщением ошибки
Перистальтический дозатор ополаскивающего и моющего средств: электронное управление

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности в течение нескольких минут)
Динамическая ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"
Функция «ЧИСТАЯ ВОДА» для смены воды в моечном баке после каждого цикла мойки
Функция «ЭКСТРА ОПОЛАСКИВАНИЕ» для продолжительного ополаскивания

КОМПЛЕКТАЦИЯ

PB40G01 – 2 кассеты с плоским дном для стаканов
PNOOS01 – кассета для столовых приборов

	UG403DM	UG403DMS
Размеры кассеты	400x400 мм	400x400 мм
Тип управления	Электронный	Электронный
Кассеты в час	40 / 24 / 15	40 / 24 / 15
Полезная высота загрузки	310 мм	310 мм
Потребление воды за цикл	2,3 л	2,3 л
Водоумягчитель	-	Встроенный
Бак: Вместимость / мощность	8 л / 2,0 кВт	8 л / 2,0 кВт
Бойлер: Вместимость / мощность	4 л / 2,3 кВт	4 л / 2,3 кВт
Энергопотребление / Максимальная потребляемая мощность	230В 1N 50Гц / 2,6 кВт	230В 1N 50Гц / 2,6 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	440x530x710мм	440x530x710мм



■ НОВИНКА



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)
Изолированная дверь с двойной стенкой
Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
Цельнотянутые направляющие для корзин
Моющие и ополаскивающие рукава легко снимаются для удобства обслуживания
Бойлер с возможностью полного слива воды
Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания
Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии
Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня
Система самодиагностики с сообщением ошибки
Перистальтический дозатор ополаскивающего и моющего средств: электронное управление

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности в течение нескольких минут)
Система ополаскивания: давление водопроводной сети с двумя температурными режимами (71° / 85°C)
Динамическая ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
2 программы мойки: короткая 90", средняя 150"

КОМПЛЕКТАЦИЯ

PB40G01 – 2 кассеты с плоским дном для стаканов
PNOOS01 – кассета для столовых приборов

	UG402DM	UG402DMS
Размеры кассеты	400x400мм	400x400мм
Тип управления	Электромеханическое	Электромеханическое
Кассеты в час	40 / 24	40 / 24
Полезная высота загрузки	310 мм	310 мм
Потребление воды за цикл	2,3 л	2,3 л
Водоумягчитель	-	Встроенный
Бак: Вместимость / мощность	8 л / 2,0 кВт	8 л / 2,0 кВт
Бойлер: Вместимость / мощность	4 л / 2,3 кВт	4 л / 2,3 кВт
Энергопотребление / Максимальная потребляемая мощность	230В 1N 50Гц / 2,6 кВт	230В 1N 50Гц / 2,6 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	440x530x710мм	440x530x710мм

КОТЛОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

МАКСИМАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ, ГИГИЕНИЧНОСТЬ БЕЗ КОМПРОМИССОВ И ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДЛЯ МОЙКИ КУХОННОГО ИНВЕНТАРЯ

Созданные для пищевой промышленности, ресторанов, баров, кондитерских и других предприятий, котломоечные машины SMEG являются идеальным решением для мойки кухонного инвентаря: пекарских листов, кастрюль, подносов и т.д.

ГАРАНТИРОВАННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Котломоечные машины SMEG гарантируют превосходные результаты мойки благодаря их усиленным насосам и идеальной температуре ополаскивания. Кроме этого, система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR) обеспечивает постоянное давление и температуру.

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

ГАРАНТИЯ SMEG

ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Простота в использовании благодаря интерфейсу панели Soft Touch, который является простым и интуитивным и дает возможность контролировать температуру воды в баке и бойлере.

ПРОСТОТА В ОБСЛУЖИВАНИИ

Моечный бак с закругленными углами делает очистку машины простой и удобной. Обслуживание машины легко осуществить с передней панели. Двойные фильтры из нержавеющей стали собирают твердые отходы и легко очищаются по мере загрязнения.

БОЛЬШИЕ РАЗМЕРЫ

Благодаря своим большим размерам, котломоечные машины SMEG позволяют мыть противни 600x400/600x800 мм и GN1/1, кастрюли большого объема, формы для выпечки и прочий кухонный инвентарь.

ГАРАНТИЯ ГИГИЕНИЧНОСТИ

Возможность мойки при высокой температуре – мойка при 55°C и ополаскивание при 85°C – гарантирует гигиеничность без компромиссов. Кроме этого, в котломоечных машинах SMEG вода и моющее средство попадают даже в самые труднодоступные места, благодаря разработанной системе моющих рукавов.

Серия UW

КОТЛОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ КУХОННОГО ИНВЕНТАРЯ



UW60132D



UW6070D



UW5757D

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

- Конструкция из нержавеющей стали AISI304
- Цельнотянутый моечный бак с закругленными углами
- Моющие рукава из нержавеющей стали AISI304
- Ополаскивающие рукава из нержавеющей стали
- Сбалансированные дверцы для открывания без дополнительных усилий
- Модели UW60132D и UW6070D позволяют мыть противни и другие предметы шириной 800 мм
- Модель UW5757D позволяет мыть противни и другие предметы шириной 640 мм

УПРАВЛЕНИЕ

- Полностью электронное управление
- 3 программ мойки:
 - Короткая 120", длинная 240", устанавливаемая пользователем
- Визуализированный контроль температуры на панели управления
- Панель управления Soft Touch с низким напряжением (24V)

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

- Двойные фильтры из нержавеющей стали для сбора твердых отходов
- Система ополаскивания HTR с помпой и атмосферным бойлером
- Система эвакуации пара после цикла мойки для благоприятной рабочей среды
- W.A.G.P. Система предотвращает попадание грязной воды в моечный бак (для модели UW6070D)

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Дозатор моющего средства
- Дозатор ополаскивающего средства

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	UW60132D	UW6070D	UW5757D
Размеры кассеты	600x1320 мм	600x700 мм	570x570 мм
Кассеты в час	Макс. 30	Макс. 30	Макс. 30
Система мойки	3 насоса	2 насоса	2 насоса
Количество моющих рукавов	Двойная система мойки с 4+3 рукава	4+3	3+1
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Боковая мойка	Встроенная	Встроенная	-
Система слива	Система перелива	Система перелива	Система перелива
Дозатор моющего средства	перистальтический насос с электронным регулированием	перистальтический насос с электронным регулированием	перистальтический насос с электронным регулированием
Электропитание	400В 3N 50Гц/ 18,6кВт	400В 3N 50Гц/ 12,7кВт	400В 3N 50Гц/ 9,0кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	1450x865x2025 мм	800x860x2025 мм	680x750x1665 мм

Серия SWT260
Полная смена воды

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ
С ФУНКЦИЕЙ ТЕРМОДЕЗИНФЕКЦИИ

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ФУНКЦИЕЙ ТЕРМОДЕЗИНФЕКЦИИ И СИСТЕМОЙ МОЙКИ ЧИСТОЙ ВОДОЙ

ПОЛНАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ОБРАБОТКА, МАКСИМАЛЬНАЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ, ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Новые посудомоечные машины с двойной корзиной и системой мойки чистой водой позволяют мыть одновременно различные типы посуды и столовые приборы, обеспечивая оптимальные результаты мытья. Две программы термодезинфекции позволяют полностью удалить бактериальную среду для достижения максимальной чистоты.



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией
Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304
Сбалансированная дверца с дополнительной изоляцией и уплотнителем
Блокировка безопасности закрытия дверцы и автоматическое открытие в конце цикла

УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление
7 программ мойки:
цикл хрустальной и стеклянной посуды 7 (5*) мин. Средний цикл 10 (8*) мин, долгий цикл 12 (11*) мин, интенсивный цикл 23 мин., 2 цикла термодезинфекции: 40 мин. и 50 мин. Функция замачивания 5 мин.
2 программы термодезинфекции при температуре 93°C

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки
Функция "Чистая вода" для смены воды в моечном баке после каждого цикла
Контроль температуры воды ополаскивания
Ополаскивание при постоянном давлении
Интегрированный фильтр бака
Система конденсации пара
Автоматическое открытие двери
Функция "Повтор" использует воду от предыдущего цикла ополаскивания в новом цикле, обеспечивая экономию воды и *сокращает продолжительность цикла

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего средства, интегрированный в промежуточной дверце
Дозатор порошкообразного моющего средства, интегрированного в дверце
1 корзина в ряд для столовых приборов
1 корзина в ряд для стаканов, чашек и блюдец

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОПЦИЯ

Благодаря комплектам KSLR260 профессиональные корзины могут быть использованы профессиональные кассеты 500x500 мм (PB50D01) вместо стандартной нижней кассеты

	МОЙКА: ПРЕВОСХОДНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	КОМФОРТ
ЧИСТАЯ ВОДА	Полная смена воды в баке в каждом цикле позволяет моющему средству действовать более эффективно, обеспечивая безупречные результаты при минимальных расходах.	ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ Простой и интуитивно понятный интерфейс облегчает использование в любом помещении и любому оператору.
ТЕРМОДЕЗИНФЕКЦИЯ	Две программы термодезинфекции подвергают столовые приборы действию температуры 93°C в течение 5 или 10 минут. Это обеспечивает снижение бактериальной среды в соответствии с требованием европейского стандарта EN15883-1.	

ПОЛНАЯ ЧИСТОТА
ТЕРМОДЕЗИНФЕКЦИЯ

93°C

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	SWT260D	SWT260XD
Производительность	2 кассеты за один цикл	2 кассеты за один цикл
Цикл форсированной сушки	-	Выбирается для каждой программы
Перистальтические дозаторы моющего и ополаскивающего средств	Есть	Есть
Система Acquastop	Опция	Опция
Водоумягчитель	Встроенный	Встроенный
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 6,74 кВт или 230В 1N 50 Гц / 3,5 кВт	400В 3N 50 Гц / 6,74 кВт или 230В 1N 50 Гц / 3,5 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x600x850 мм	600x600x850 мм

КАССЕТЫ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА



PB60G01 - Размер 600x500мм
Универсальная кассета с плоским дном

PB50G01 - Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном



PB60D01 - Размер 600x500мм
Кассета для тарелок на 22 шт. Ø 25 см

PB50D01 - Размер 500x500мм
Кассета для тарелок на 18 шт. Ø 25 см



PB60T02 - Размер 600x500мм
Кассета для GN1/1



PHOOS01
Одиная кассета для приборов



PHOOS02
Кассета для приборов с 6 отсеками



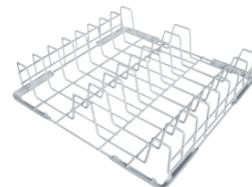
PHOOS03
Кассета для приборов с 8 отсеками

КАССЕТЫ С ПОКРЫТИЕМ ИЗ РИЛСАНА



WB60G01 - Размер 600x500мм
Универсальная кассета с плоским дном и широкой сеткой

WB50G01 - Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном и широкой сеткой



WB60D01 - Размер 600x500мм
Кассета для тарелок на 24 шт. Ø 26 см

WB60D02 - Размер 600x500мм
Кассета для тарелок на 16 шт. Ø 32 см



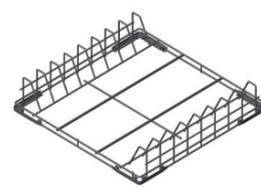
WB50D01 - Размер 500x500мм
Кассета для тарелок на 18 шт. Ø 25 см



WB50G03 - Размер 500x500мм
Кассета для чашек, макс 72 мм

WB50G02 - Размер 500x500мм
Кассета для чашек, макс 90 мм

WB50G04 - Размер 500x500мм
Кассета для чашек, макс 135 мм



WB60T03 - Размер 600x500мм
Кассета для 5 противней 600x400мм

WB50T02 - Размер 500x500мм
Кассета для 7 противней GN1/1 проф. 20мм



WH00S01
Вставка для 12 небольших тарелок



WH00C01
Вставка для кассеты для чашек

СТОЛЫ



WTX51200L - соединение слева
WTX51200R - соединение справа
Стол простой Размеры 1200x720x821,50мм



WTX51200 - соединение слева или справа
Стол с мойкой Размеры 1200x560x821,5 мм



WTX5700 - соединение слева или справа
Стол с мойкой Размеры 700x560x821,5 мм



WTX5700L - соединение слева
WTX5700R - соединение справа
Стол простой Размеры 700x720x821,5 мм



WT5700SL - соединение слева
WT5700SR - соединение справа
Стол с мойкой Размеры 700x720x821,5 мм



WT51200SL - соединение слева
WT51200SR - соединение справа
Стол с мойкой Размеры 1200x720x821,50мм



WT51200SHL - соединение слева
WT51200SHR - соединение справа
Стол с отверстием для слива и мойкой
Размеры 1200x720x821,5мм



WTX6700F - соединение слева или справа
Подставка Размеры 700x720x821,5мм

КАССЕТЫ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА



PB50G01 - Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном



PB50D01 - Размер 500x500мм
Кассета для тарелок на 18 шт. Ø 25 см



PHOOS01
Одинарная кассета для приборов
PHOOS02
Кассета для приборов с 6 отсеками
PHOOS03
Кассета для приборов с 8 отсеками

КАССЕТЫ С ПОКРЫТИЕМ ИЗ РИЛСАНА



WB50G01 - Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном и широкой сеткой



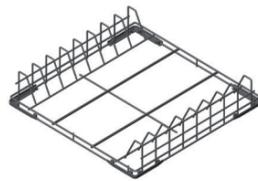
WB50G03 - Размер 500x500мм
Кассета для чашек, макс 72 мм Ø

WB50G02 - Размер 500x500мм
Кассета для чашек, макс 90 мм Ø

WB50G04 - Размер 500x500мм
Кассета для чашек, макс 135 мм Ø



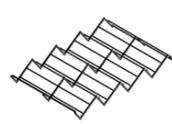
WB50D01 - Размер 500x500мм
Кассета для тарелок на 18 шт. Ø 25 см



WB50T02 - Размер 500x500мм
Кассета для 7 противней GN1/1 проф. 20мм



WH00S01
Вставка для 12 небольших тарелок



WH00C01
Вставка для кассеты для чашек

KSLR260

Адаптер для профессиональных корзин
PB50D01

ПОДСТАВКА



WP02
Подставка, Размеры 600x600x500мм

КАССЕТЫ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА



PB40G01 - Размер 400x400мм
Универсальная кассета с плоским дном

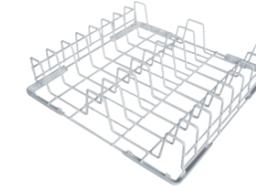


PHOOS01
Одинарная кассета для приборов
PHOOS02
Кассета для приборов с 6 отсеками
PHOOS03
Кассета для приборов с 8 отсеками

КАССЕТЫ С ПОКРЫТИЕМ ИЗ РИЛСАНА



WB40G01 - Размер 400x400мм
Универсальная кассета с плоским дном и широкой сеткой



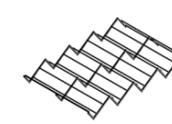
WB40D01 - Размер 400x400мм
Кассета для тарелок на 8 шт. Ø 315 см



WB40G02 - Размер 400x400мм
Кассета для чашек, макс 90 мм Ø



WH00S01
Вставка для 12 небольших тарелок



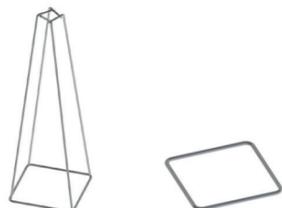
WH00C01
Вставка для кассеты для чашек

ПОДСТАВКА



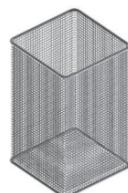
WP01
Подставка, Размеры 500x500x490мм

Аксессуары из нержавеющей стали

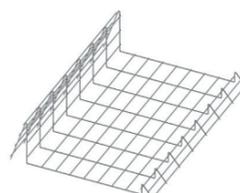


WH00B01 - Размер 140x140x440мм
Дополнительно для кондитерского мешка

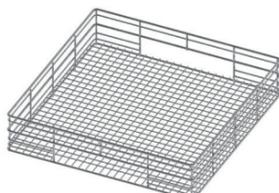
WH00B02
Подставка для кондитерского мешка



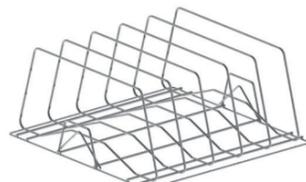
WH00S02 - Размер 150x150x250мм
Корзина для половников и ножей



WH00C02 - Размер 530x370x120мм
Держатель для подносов



WB57G01 - Размер 570x570x140мм
Универсальная кассета с плоским дном и широкой сеткой



WB5757T01 - Размер 570x570x255мм
Дополнительно для 5 противней



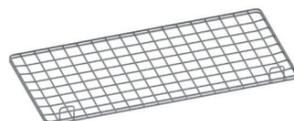
WB5757T02 - Размер 570x570x255мм
Дополнительно для 8 противней



WB6070G01 - Размер 700x600x305мм
Универсальная кассета с плоским дном и широкой сеткой



WB6070T01 - Размер 700x600x535мм
Дополнительно для противней



WB60132G02 - Размер 1320x600мм
Подставка

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПЕРЕДОВАЯ ТЕХНОЛОГИЯ, ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО, ПРОСТОТА
В ИСПОЛЬЗОВАНИИ, ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ И УНИКАЛЬНЫЙ
ДИЗАЙН

Холодильное оборудование Smeg разработано с учетом передовых технологий, отличается превосходным качеством и удобством в использовании. Широкий ассортимент включает в себя ледогенераторы, морозильные лари, винные шкафы, а также минибары. Благодаря уникальному дизайну холодильное оборудование Smeg популярно и легко узнаваемо во всем мире.



**ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ**

Корпус из нержавеющей стали AISI 304
 Дверца легко отодвигается внутрь для быстрого и простого доступа к бункеру со льдом
 Контейнер для льда выполнен из термоформованного пластика и изолирован полиуретаном высокой плотности
 Выключатель с подсветкой расположен на передней панели устройства
 Холодильное устройство расположено в нижней части конструкции вместе с герметичным компрессором

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Спрей технология формирования кубиков льда: вода через форсунки снизу вверх нагнетается на охлаждаемые формы, на которых происходит нарастание льда. По заполнении формы льдом, включается подача горячих паров хладагента, в результате чего лед падает в емкость.

Водяное охлаждение
 Хладагент: R404a

**ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ**

Корпус из нержавеющей стали AISI 304
 Дверца легко отодвигается внутрь для быстрого и простого доступа к бункеру со льдом
 Контейнер для льда выполнен из термоформованного пластика и изолирован полиуретаном высокой плотности
 Выключатель с подсветкой расположен на передней панели устройства
 Холодильное устройство расположено в нижней части конструкции вместе с герметичным компрессором

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Технология образования льда-паллетная
 При производстве льда используется запатентованное устройство лопастей, для оптимизации производственного цикла
 Водяное охлаждение
 Хладагент: R404a

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	FGS23PW	FGS35PW	FGS45PW	FGS54PW	FGS77PW
Производительность в сутки	23 кг	35 кг	45 кг	54 кг	77 кг
Тип льда / вес	Кубик / 22 гр				
Объем бункера для льда	6 кг	13 кг	13 кг	25 кг	30 кг
Температура окружающей среды	+10° ÷ 43°C				
Температура воды на входе	+3° ÷ 32°C				
Давление воды на входе	1 ÷ 6 бар				
Электропитание	230В 1N 50 Гц / 350 Ватт	230В 1N 50 Гц / 410 Ватт	230В 1N 50 Гц / 450 Ватт	230В 1N 50 Гц / 500 Ватт	230В 1N 50 Гц / 700 Ватт
Внешние размеры (ШxГxВ)	375x487x647 мм	440x606x762 мм	440x606x762 мм	520x647x960 мм	650x645x990 мм
Вес брутто / нетто	37/32 кг	48/41 кг	48/41 кг	59/52 кг	70/62 кг
Версия с воздушным охлаждением	FGS23PA	FGS35PA	FGS45PA	FGS54PA	FGS77PA

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	FGS25CW	FGS32CW	FGS45CW	FGS60CW	FGS80CW
Производительность в сутки	27 кг	32 кг	45 кг	60 кг	80 кг
Тип льда / вес	Пальчиковый / 20 гр				
Объем бункера для льда	6 кг	13 кг	13 кг	25 кг	30 кг
Температура окружающей среды	+10° ÷ 43°C				
Температура воды на входе	+3° ÷ 32°C				
Давление воды на входе	1 ÷ 6 бар				
Электропитание	230В 1N 50 Гц / 320 Ватт	230В 1N 50 Гц / 390 Ватт	230В 1N 50 Гц / 450 Ватт	230В 1N 50 Гц / 490 Ватт	230В 1N 50 Гц / 590 Ватт
Внешние размеры (ШxГxВ)	420x515x672/685 мм	420x615x732/745 мм	420x615x732/745 мм	500x610x875/925 мм	630x655x1025/1075 мм
Вес брутто / нетто	37/32 кг	48/41 кг	48/41 кг	59/52 кг	70/62 кг
Версия с воздушным охлаждением	FGS23CA	FGS35CA	FGS45CA	FGS54CA	FGS77CA

**ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ**

Корпус из нержавеющей стали AISI 304
Дверца легко отодвигается внутрь для быстрого и простого доступа к бункеру со льдом
Контейнер для льда выполнен из термоформованного пластика и изолирован полиуретаном высокой плотности
Выключатель с подсветкой расположен на передней панели устройства
Холодильное устройство расположено в нижней части конструкции вместе с герметичным компрессором

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Водяное охлаждение
Хладагент: R404a

**ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ**

Внешний корпус полностью окрашен
Перенавешиваемая дверца
Регулируемый термостат
Внутренняя LED подсветка
Регулируемые полки
Полки на дверцы регулируются по высоте и глубине
Контейнер для кубиков льда

УПРАВЛЕНИЕ

Автоматическая разморозка

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Абсорбционная система охлаждения
Водяное охлаждение
Хладагент: R404a

КОМПЛЕКТАЦИЯ

В комплекте кабель с розеткой Schuko

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	FGS60GRW	FGS100GRW	FGS150GRW
Производительность в сутки	60 кг	100 кг	150 кг
Тип льда / вес	гранулы	гранулы	гранулы
Объем бункера для льда	10 кг	20 кг	40 кг
Температура окружающей среды	+10° ÷ 43°C	+10° ÷ 43°C	+10° ÷ 43°C
Температура воды на входе	+3° ÷ 32°C	+3° ÷ 32°C	+3° ÷ 32°C
Давление воды на входе	1 ÷ 6 бар	1 ÷ 6 бар	1 ÷ 6 бар
Электропитание	230В 1N 50 Гц / 350 Ватт	230В 1N 50 Гц / 410 Ватт	230В 1N 50 Гц / 450 Ватт
Внешние размеры (ШхГхВ)	450x620x732/745 мм	496x660x800/850 мм	741x678x1040/1090 мм
Вес брутто / нетто	64/56 кг	67/59 кг	95/85 кг
Версия с воздушным охлаждением	FGS60GRA	FGS100GRA	FGS150GRA

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	АВМ32-2	АВМ42-2
Объем / Полезный объем	30 л	40 л
Регулируемые полки	1	2
Регулируемые полки на дверце	2	2
Температура	3° ÷ 12°C	3° ÷ 12°C
Внешние размеры (ШхГхВ)	400x420x490 мм	400x440x560 мм
Электропитание	230В 1N 50 Гц / 70 Ватт	230В 1N 50 Гц / 70 Ватт
Потребление энергии	278 кВт/год	274 кВт/год
Климатический класс	SN-T	SN-T
Класс энергопотребления	D	D
Вес брутто / нетто	17 / 16 кг	18,5 / 17,5 кг

ВИННЫЙ ШКАФ

Винный шкаф из нержавеющей стали SCV115



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Внешний корпус окрашен в черный цвет
Стекланные двери с покрытием анти-UV
Блокировка в нижней части дверцы
6 деревянных полок
Внутреннее подстветка
Открытие справа

УПРАВЛЕНИЕ

Регулирование и электронный контроль температуры - мультисональные
Автоматическая разморозка

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Цифровой дисплей
Цифровой термометр в комплекте
Система вентиляции
Фильтрация воздуха с помощью угольных фильтров
Термостат для защиты от замерзания
Звуковая сигнализация при падении температуры ниже 2°C в течение более 1 часа
Антивибрационный компрессор



2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	SCV115A	SCV115AS
Максимальная загрузка	198 бутылок (0,75 л)	198 бутылок (0,75 л)
Количество моторов	1	1
Количество регулируемых термостатов	2	2
Температурные зоны	2	2
Температура	5° ÷ 22°C	5° ÷ 22°C
Внешние размеры (ШхГхВ)	600x600x1850 мм	600x600x1850 мм
Электропитание	230В 1N 50Hz / 350Ватт	230В 1N 50Hz / 350Ватт
Годовой расход электрэнергии	223 кВт/год	223 кВт/год
Климатический класс	SN-ST	SN-ST
Вес брутто/нетто	98/91 кг	98/91 кг
Дверной упор	Справа	Слева

Серия СН

МОРОЗИЛЬНЫЕ ЛАРИ



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Внешний корпус с защитой от коррозии
Внутренняя камера покрыта алюминием с защитой от царапин
Теплоизоляция между внутренней камерой и внешним корпусом 60 мм
Противовесная крышка
Цифровой дисплей

УПРАВЛЕНИЕ

Система замораживания снизу вверх

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренний индикатор потребления энергии
Звуковой сигнала при отклонении температуры от заданной на 3С
Зеленый индикатор рабочего режима
Оранжевый индикатор сигнала тревоги температуры
Ручная разморозка
Статическая система замораживания с "D" трубкой

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	СН300Е	СН400Е	СН500Е
Объем / Полезный объем	290 / 282 л	373 / 362 л	476 / 464 л
Производительность	17 кг/24ч	18 кг/24ч	21 кг/24ч
Температурный режим	-24° ÷ -17°C	-24° ÷ -17°C	-24° ÷ -17°C
Внешние размеры (ШхГхВ)	1020x600x850 мм	1260x600x850 мм	1560x600x850 мм
Электроподключение	230В 1N 50Hz / 130Ватт	230В 1N 50Hz / 145Ватт	230В 1N 50Hz / 190Ватт
Годовой расход электроэнергии	336 кВт/год	394 кВт/год	467 кВт/год
Климатический класс	SN-ST	SN-ST	SN-ST
Время хранения без электроэнергии (время оттайки)	28 ч	28 ч	32 ч
Вес брутто/нетто	55/ 50 кг	61/ 55 кг	72/ 64 кг

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ



КОНВЕКЦИЯ: Конвекция в печах Smeg обеспечивает оптимальный результат и позволяет приготовление разных блюд одновременно.



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.



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



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



СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (верхний + нижний нагревательные элементы): Традиционный режим приготовления, идеально подходит для любых типов продуктов и для деликатного приготовления.



ФУНКЦИЯ "ПИЦЦА": Функция "Пицца" обеспечивает непосредственный контакт огнеупорного камня для приготовления пиццы с нижним нагревательным элементом печи. Это позволяет приготовить пиццу за 3 минуты. Можно также использовать для пирогов, овощей и запекания рыбы.



УРОВНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Печи Smeg имеют 10 / 6 / 4 / 3 уровня приготовления, обеспечивая максимальную гибкость использования. Они позволяют экономить время, когда необходимо приготовить несколько блюд одновременно, или большое количество пищи.



LCD-ДИСПЛЕЙ: LCD-дисплей: для оптимизации производительности и упрощения использования прибора, некоторые печи оснащены LCD-дисплеем.



ДВЕРЦА С ТРОЙНЫМ ОСТЕКЛЕНИЕМ: В моделях печей на 10 уровней дверца имеет тройное остекление. Благодаря этому внешняя поверхность дверцы остается холодной даже при длительном приготовлении, гарантируя максимальную безопасность. Два внутренних стекла - теплоотражающие, для большей энергоэффективности.



СЪЕМНЫЕ ВНУТРЕННИЕ СТЕКЛА ДВЕРЦЫ: В модельному ряду печей Smeg внутренние стекла дверцы легко съемные, что значительно облегчает уход за духовым шкафом.



БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ: Данная опция позволяет быстро разогреть печь до заданной температуры (в зависимости от модели от 6 до 9 минут), для более быстрого приготовления пищи.



СИСТЕМА ВЕНТИЛАЦИИ: Печи Smeg обеспечивают идеальную однородность выпечки даже при полной загрузке. Такой результат достигается за счет увеличенных вентиляторов, которые вращаются в противоположных направлениях и дефлекторов повышенной производительности.



КНОПКА "FAST": В моделях ALFA 143 и ALFA 144 общая номинальная мощность может быть установлена в соответствие с необходимостью при помощи кнопки "FAST": 6,7 кВт – 4,5 кВт.



КНОПКА "ПАРОВУВЛАЖНЕНИЕ": Регулируемое паровувлажнение в ручном режиме при помощи кнопки "ПАРОВУВЛАЖНЕНИЕ". Для модели печи ALFA143GH.



КНОПКА "DOOR": При помощи кнопки "DOOR" дверь открывается автоматически. Для печей серии ALFA145, ALFA45GH, ALFA45MFPGN.



ХОЛОДНАЯ ДВЕРЦА: Все печи Smeg имеют "холодную дверцу". Благодаря сочетанию системы тангенциального охлаждения и внутренних теплоотражающих стекол, температура на внешней поверхности дверцы поддерживается ниже 50°C.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ



ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА: Полезная высота загрузки 440 / 420 / 415 / 365/310/ 300 мм.



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ ПРОТИВНЕЙ: Возможность мыть корзины и противни 600x400 мм, макс. высота 350 мм.



СИСТЕМА С ДВОЙНОЙ ЗАГРУЗКОЙ: Два уровня для промежуточной корзины: нижний уровень для чашек и стаканов и верхний уровень для тарелок и тарелочек.



ПОМПЫ СЛИВА: Насос слива откачивает наиболее загрязненную воду со дна промывочного бака после каждого цикла мытья. Таким образом после цикла ополаскивания в баке остается чистая вода.



СИСТЕМА ФИЛЬТРАЦИИ С ТРОЙНЫМ ДИНАМИЧЕСКИМ ФИЛЬТРОМ: Уникальная система фильтрации, запатентована компанией Smeg S.p.A., состоит из трех уровней. Такая система предусматривает сбор всех осадков в центральный барабан, который тут же легко очистить.



DHR system: Система рекуперации тепла: благодаря специальному механизму Drain Heat Recovery (D.H.R.) - запатентовано- горячая вода, уже нагретая после цикла мытья, согревает поступающую холодную воду примерно на 20°C. Различные технические разработки.



SHR system: Механизм Steam Heat Recovery (S.H.R.) - запатентовано- путем втягивания сохраняет пар, образующийся в ходе цикла полоскания и использует его для повышения температуры воды, поступающей в машину, на 10°C, что обеспечивает сокращение потребляемой электроэнергии и комфорт в работе.



СИСТЕМА ОПОЛАСКИВАНИЯ НТР С НАСОСОМ ОПОЛАСКИВАНИЯ И АТМОСФЕРНЫМ БОЙЛЕРОМ: Система High Temperature Rinse (HTR) препятствует проникновению холодной воды в бойлер во время цикла ополаскивания. Таким образом, поверхность посуды достигает температуры 70° как минимум в течение 1 минут, гарантируя наивысший уровень чистоты.



ТЕРМОДЕЗИНФЕКЦИЯ: функция термодезинфекции позволяет полностью удалить бактериальную среду с посуды, благодаря продолжительному ополаскивания при температуре 93°C.



ДОЗАТОР ОПОЛАСКИВАЮЩЕГО СРЕДСТВА: Дозатор ополаскивающего средства с перистальтическим насосом с электронным / ручным регулированием.



ДОЗАТОР МОЮЩЕГО СРЕДСТВА: Дозатор моющего средства с перистальтическим насосом с электронным / ручным регулированием.

ЛЕДОГЕНЕРАТОРЫ



КУБИКОВЫЙ ЛЕД: Ледогенератор производит кубиковый лед.



ПАЛЬЧИКОВЫЙ ЛЕД: Ледогенератор производит пальчиковый лед.



ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ЛЕД: Ледогенератор производит гранулированный лед.



АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ: В большинстве моделей холодильников Smeg в холодильном отделении используется автоматическое размораживание.



БЫСТРОЕ ЗАМОРАЖИВАНИЕ: Эта функция позволяет быстро заморозить большое количество свежих продуктов. Необходимо активировать ее за час до загрузки свежих продуктов, морозильная камера понижает температуру, и после нескольких часов работы при пониженной температуре автоматически восстанавливает нормальный режим работы.



ШИРИНА: Указывается ширина холодильника.



УРОВЕНЬ ШУМА: Отличная шумоизоляция и специальные устройства, призванные заглушить звук от работающего компрессора, позволяют снизить уровень шума.



LED-ПОДСВЕТКА: Некоторые модели холодильников имеют светодиодное внутреннее освещение, что гарантирует экономию энергии и, в то же время, обеспечивает хорошее освещение внутреннего пространства.



Smegfoodservice.ru



СМЕГ Россия

ООО "СМЕГ Россия"

Варшавское шоссе, д. 1 стр.1-2, 117105, Москва, Россия

Тел. (495) 380-37-82,

www.smegfoodservice.ru, foodservice@smeg.ru

Региональные подразделения:

Санкт-Петербург

191014, Лиговский проспект, д.13/15 БЦ «Греческий», 5 этаж, оф. 502

Тел./Факс: +7 (812) 677-76-34

Нижний Новгород

603022, Окский съезд, д.2, офис 522А

Тел.: +7 (962) 505-55-70

Екатеринбург

620075, пр-т Ленина 50-б (БЦ-Континент), офис 213

Тел./Факс: +7 (343) 287-11-89

Краснодар

350049, ул. Пластунская, д.28, оф. 202

Тел: +7 (861) 203-10-40

Самара

443045, ул. Авроры 150, офис 314

Тел.: +7 (846) 979-68-51 / +7 +7 (963) 913-92-27

Новосибирск

630007, г. Новосибирск, Красный проспект, д.22, Магазин SMEG

Тел.: 8 (383) 201 80 60 (61)

Ростов-на-Дону

344113, Ростов-на-Дону, ул. 50-летия Ростсельмаша, 1/52, офис 418

Тел.: +7 961 328-25-52



MADE IN ITALY
PREMIUM QUALITY AND DESIGN

ООО "СМЕГ Россия" Варшавское шоссе, д. 1 стр.1-2, 117105, Москва
Россия тел. (495) 380-37-82, www.smegfoodservice.ru, foodservice@smeg.ru