



**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СЕРИЯ
2024**



ПРЕДСТАВЛЯЯ СОВЕРШЕНСТВО

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





ГОЛОВНОЙ ОФИС



MADE IN ITALY

Smeg – это итальянский производитель бытовой и профессиональной техники, головной офис которого находится в городе **Гуасталла** на севере Италии в провинции Реджио Эмилия.

Smeg присутствует во всем мире в **18-и филиалах**: Гонконге и Саудовской Аравии, Франции, Бельгии, Нидерландах, Германии, Швеции, Дании, Испании, Польше, Португалии, России, Украине, Казахстане, Южной Африке, США, Австралии, Мозамбике и Мексике.

Группа компаний Smeg узнаваема во всем мире как удачный пример «Made in Italy» благодаря своей корпоративной культуре, где особое внимание уделяется качеству, технологической составляющей и дизайну продукции.



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ	8
Пароконвектомат	10
Конвекционные печи	16
Многофункциональные печи	20
Расстоечные шкафы	25
Аксессуары	27
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ	30
Серия Topline	42
Серия Easyline	54
Серия Ecoline	64
Котломоечные машины	78
Посудомоечные машины с функцией дезинфекции	82
Водоподготовка	86
Аксессуары	88
Условные обозначения	93



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.

Расстоечные шкафы, а также широкий выбор противней дополняют модельный ряд профессиональных печей Smeg.



ПАРОКОНВЕКТОМАТ GALILEO ТВОРЧЕСТВО НА КУХНЕ

Пароконвектомат Galileo Professional - чрезвычайно универсальный профессиональный прибор, способный идеально приготовить любое блюдо. Мясо, рыба и овощи. Пароконвектомат позволяет контролировать несколько процессов одновременно, без перекрестного смешивания вкусов и с превосходными результатами.





smeg

smeg



smeg



smeg



ЭЛЕГАНТНОСТЬ И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Новая камера ThermoFunnel

Тщательно проработанный дизайн новой камеры с **параболической формой задней стенки** и новой **геометрией дефлектора** улучшает распределение воздуха и обеспечивает равномерный нагрев всех видов продуктов. Это обеспечивает равномерное приготовление и превосходные результаты при сокращении времени и потребления энергии.



40%



► Комбинация режимов

Объедините мощность и температуру в режиме конвекции с прямым впрыском пара. Минимальная потеря веса при приготовлении и идеальная регенерация продуктов.



100%



► Пар

Использование насыщенного пара оптимизирует эффективность, гарантирует равномерное приготовление и сохраняет все питательные вещества в пище, улучшая ее цвет и вкус.



40%



► Гриль

Управление пароотводным клапаном и позволяет регулировать влажность в камере для приготовления пищи, чтобы создать идеальные условия для приготовления пищи на гриле.



Приготовление на пару достигает превосходного уровня с пароконвектоматом Galileo Professional.

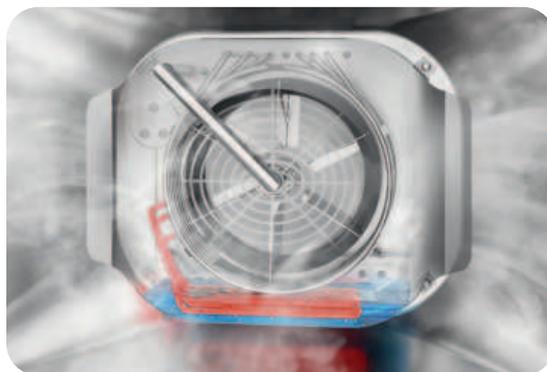
Две различные технологии производства пара позволяют шеф-повару контролировать количество, качество и степень пара в соответствии с требованиями приготовления и типом блюда.

► Прямой впрыск пара

Сочетает в себе функции конвекционного приготовления с пароувлажнением, подходит для комбинированного приготовления замороженных и большого количества продуктов.

► Технология SteamArt

Позволяет генерировать насыщенный пар путем кипячения непосредственно в печи без использования внешнего бойлера, за очень короткое время и даже при низких температурах (начиная с 30°C для расσταивания теста). Оптимальное решение для деликатного приготовления с использованием 100% пара, например, при приготовлении овощей и рыбы, для сохранения свойств продуктов без изменений и с минимальной потерей веса.



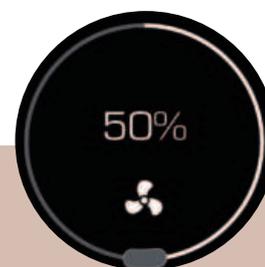
► Ночной режим

Приготовление при низкой температуре оптимизирует время и гарантирует идеальное и деликатное приготовление блюда с минимальной потерей веса и низким потреблением энергии.



► Система ΔT°

Система ΔT° в сочетании с точным контролем температуры, обеспечиваемым мультizonным термощупом, гарантирует отличные результаты.



► Конвекция

Равномерное приготовление благодаря системе циркуляции воздуха, которая позволяет готовить пищу с одинаковыми результатами на любом уровне, даже когда пароконвектомат заполнен полностью.



ИДЕАЛЬНАЯ КОНСТРУКЦИЯ



Мультизонный температурный щуп

4 точки температуры обеспечивают точный контроль и точные показания. Позволяет получить правильный уровень приготовления непосредственно в центре любого типа продукта, для отличных результатов приготовления.



Цифровой дисплей

Недавно разработанный графический интерфейс предлагает множество функций и позволяет настраивать режимы работы. 7-дюймовый сенсорный дисплей последнего поколения стал еще быстрее и интуитивно понятнее. Это упрощает управление пароконвектоматом для достижения наилучших результатов приготовления.



Тройной стеклопакет

Дверца оснащена тремя стеклами для улучшения теплоизоляции, что позволяет поддерживать однородный нагрев и температуру внутри пароконвектомата, в то время как внешняя температура дверцы всегда низкая.



LED подсветка

Подсветка, расположенная на дверце, обеспечивает оптимальное освещение, чтобы вам было удобно контролировать приготовление пищи на каждой отдельной полке.

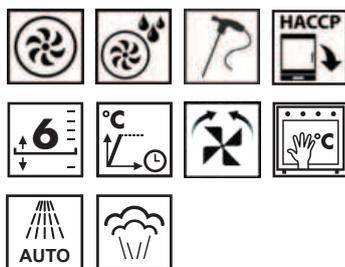


USB-порт

Расположен на двери, в удобном и доступном месте для мгновенного обновления и загрузки новых рецептов.

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

SPO4L2SDL



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

- Конструкция из нержавеющей стали
- Внутренняя камера из нержавеющей стали
- Регулируемый термостат и таймер
- Дверца с тройным остеклением
- Внутреннее стекло с теплоотражающим покрытием
- Внутреннее стекло легко открывается для удобства мойки
- Выдвижной контейнер для моющих средств

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

- 512 редактируемых программ (по 8 шагов в каждой)
- Внутренняя вентиляция с противоположно вращающимися вентилятором
- Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи
- Настройка отвода пара из рабочей камеры
- Функция предварительного разогрева рабочей камеры с задаваемой температурой
- Функция подогрева готовых блюд
- Функция форсированного охлаждения рабочей камеры, отложенный старт
- USB-порт для вывода данных HACCP, сервисных данных и копирования информации на USB-накопитель

SPO4L2SDL

Внешние размеры (ШxГxВ)	790 x 898 (включая выступ ручки) x 635 (с регулируемыми ножками) мм
Вместимость и размеры противней	5 GN1/1 или 4 противня 600x400 мм
Открывание дверцы	Боковое - петли слева
Дисплей	TFT, 7 дюймов, сенсорный
Тип управления	Электронный
Режимы приготовления	Комбинация режимов; Пар; Гриль; Ночной режим; Система^oT; Конвекция
Расстояние между уровнями	70 мм GN1/1 - 90 мм для 600x400 мм
Регулирование термостата	30-270°C
Настройка таймера	от 0 до 23 ч от 0 до 59 мин.
Регулируемая скорость вентилятора	да
Разъем для термощупа	да
Программы мойки	3 + полоскание
Регулирование таймера	0-99 +бесконечность
Электропитание	380-415 В / 3N / 50-60 Гц/ 17А - 8,0 кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

*Возможность исполнения с правосторонним открытием

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА РАЗМЕРЫ 600 x 400 мм

ПРОТИВНИ / РЕШЕТКИ 600 x 400 мм



T11XH20

Гastroемкость GN1/1, высота - 20 мм
Материал - нержавеющая сталь; внешний размер: 530x325 мм, h - 20 мм.



T11XH65

Гastroемкость GN1/1, высота - 65 мм
Материал - нержавеющая сталь; внешний размер: 530x325 мм, h - 20 мм.



T11TH20

Гastroемкость GN1/1 с антипригарным покрытием, высота - 20 мм
Материал - алюминий с антипригарным покрытием; внешний размер: 530x325 мм, h - 20 мм.



T11TH40

Гastroемкость GN1/1 с антипригарным покрытием, высота - 40 мм
Материал - алюминий с антипригарным покрытием; внешний размер: 530x325 мм, h - 40 мм.



TMF11TH2

Гastroемкость с микроперфорацией GN 1/1 с антипригарным покрытием
Материал - алюминий с антипригарным покрытием; внешний размер: 530x325 мм, h - 20 мм.



T8S11T

Гastroемкость GN1/1 на 8 ячеек
Материал - алюминий с антипригарным покрытием; внешний размер: 530x325 мм, h - 20 мм.

ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ



K4610X

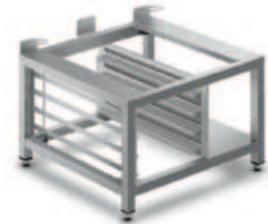
Зонт вытяжной независимый с угольным фильтром и пароконденсатором для пароконвектоматов серии SPO. В комплекте набор для подключения зонта к пароконвектомату.
Размеры: (ШхГхВ) 798x781x251 мм

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ



STDH

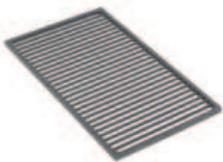
Подставка с направляющими для GN1/1 или противней 600x400 8 уровней для пароконвектоматов серий PO/SPO
Размеры: 800x750x850 мм



STDМ

Подставка с направляющими для GN1/1 или противней 600x400 4 уровня для установки 2-х пароконвектоматов серий PO/SPO
Размеры: 800x750x500 мм

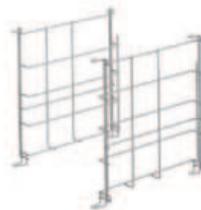
РЕШЕТКИ 600 x 400 мм



G11T

Решетка гриль GN1/1
Материал - алюминий с антипригарным покрытием

КОМПЛЕКТ НАПРАВЛЯЮЩИХ



R4EN6040

Для противней 600x400 мм на 4 шт для пароконвектоматов серии PO/SPO
Материал - нержавеющая сталь

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 открытых кухнях. 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.

ВНИМАНИЕ К КЛИЕНТУ

ДЛЯ МАЛОГО БИЗНЕСА

ДЛЯ ЛЮБОЙ ЗАДАЧИ

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

ПЕЧИ 60 СМ

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 обзора в ресторанах, барах и кафе.



**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 глазирования 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.

**ЭНЕРГИЯ И
БЕЗОПАСНОСТЬ**

**ОПТИМАЛЬНЫЕ
РЕЗУЛЬТАТЫ**

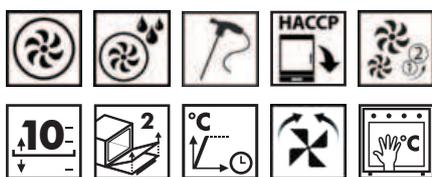
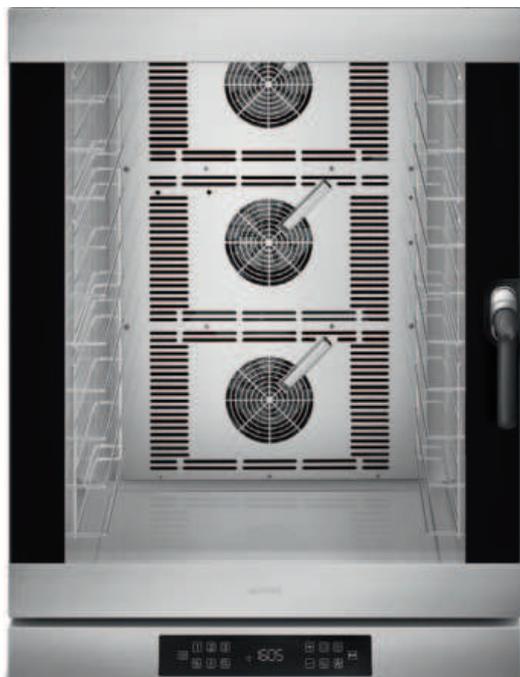
**БЕЗОПАСНОСТЬ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

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 вентиляции с противоположно вращающимися вентиляторами (в моделях для противней 600x400мм) гарантируют превосходную быстроту и равномерность распределения тепла для максимальной скорости, и однородности выпекания.



**ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ**

Конструкция из нержавеющей стали
 Внутренняя камера из нержавеющей стали
 Регулируемый термостат и таймер
 Цифровой TFT дисплей
 Поворотное открывание дверцы с левосторонними петлями
 Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
 Внутреннее стекло с теплоотражающим покрытием
 Внутреннее стекло легко открывается для удобства мойки
 Регулируемые по высоте ножки

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

100 программ по 3 шага в каждой
 Внутренняя вентиляция с тремя противоположно вращающимися вентиляторами
 5 уровней пароувлажнения + ручное
 Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе
 Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи
 Настройка отвода пара из рабочей камеры
 Функция предварительного разогрева рабочей камеры с задаваемой температурой
 Функция подогрева готовых блюд
 Функция форсированного охлаждения рабочей камеры, отложенный старт
 USB-порт для вывода данных HACCP, сервисных данных и копирования информации на USB-накопитель

**ALFA1035E1HDS**

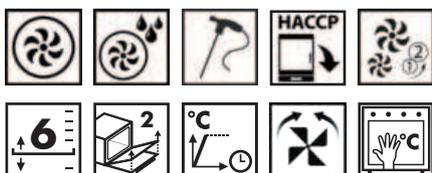
Внешние размеры (ШxГxВ)	798x772x1110 мм
Вместимость и размеры противней	10 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)
Тип управления	Электронный
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	75 мм
Регулирование термостата	50-280°C
Регулируемая скорость вентилятора 100-50%	да
Разъем для термощупа	да
Термощуп в комплекте	нет
Регулирование таймера	0-99 +бесконечность
Электропитание	380В, 50Гц, 15,7 кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

*Возможность исполнения с правосторонним открытием

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

ALFA625E1HDS



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

- Конструкция из нержавеющей стали
- Внутренняя камера из нержавеющей стали
- Регулируемый термостат и таймер
- Цифровой TFT дисплей
- Поворотное открывание дверцы с левосторонними петлями
- Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
- Внутреннее стекло с теплоотражающим покрытием
- Внутреннее стекло легко открывается для удобства мойки
- Регулируемые по высоте ножки

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

- 100 программ по 3 шага в каждой
- Внутренняя вентиляция с двумя противоположно вращающимися вентиляторами
- 5 уровней пароувлажнения + ручное
- Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе
- Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи
- Настройка отвода пара из рабочей камеры
- Функция предварительного разогрева рабочей камеры с задаваемой температурой
- Функция подогрева готовых блюд
- Функция форсированного охлаждения рабочей камеры, отложенный старт
- USB-порт для вывода данных HACCP, сервисных данных и копирования информации на USB-накопитель



ALFA625E1HDS

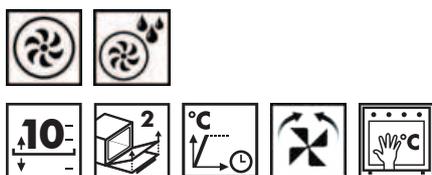
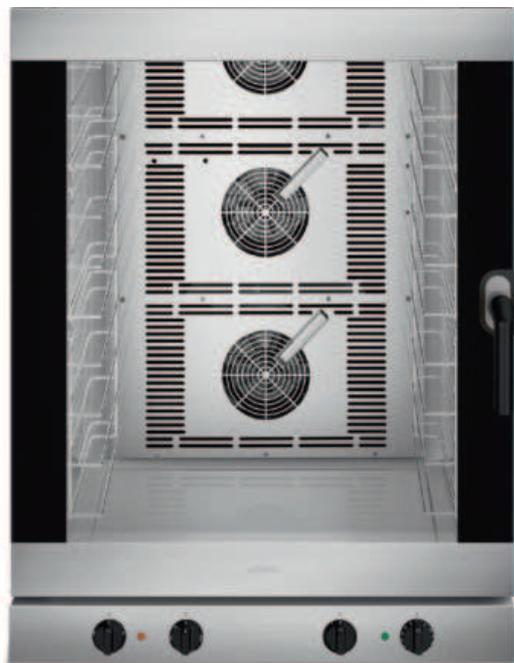
Внешние размеры (ШxГxВ)	798x757x793 мм
Вместимость и размеры противней	6 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)
Тип управления	Электронный
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	75 мм
Регулирование термостата	50-280°C
Регулируемая скорость вентилятора 100 -50%	да
Разъем для термощупа	да
Термощуп в комплекте	нет
Регулирование таймера	0-99 +бесконечность
Электропитание	380В 3N - 50Гц / 10,5кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

*Возможность исполнения с правосторонним открытием

ALFA1035H-2

10 УРОВНЕЙ 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
Поворотное открывание дверцы с левосторонними петлями
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Внутреннее стекло с теплоотражающим покрытием
Внутреннее стекло легко открывается для удобства мойки
Регулируемые по высоте ножки

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
Функция отвода пара из рабочей камеры



ALFA 1035H-2

Внешние размеры (ШxГxВ)	798x757x1110 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	75 мм
Регулирование термостата	50-270°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной
Электропитание	380В 3N - 50Гц / 15,7кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

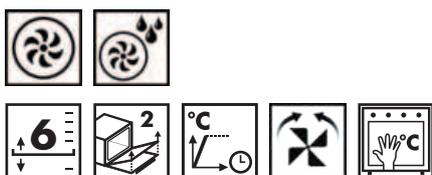
*Возможность исполнения с правосторонним открытием



ALFA625H-2



ALFA625HR-2



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали
Внутренняя камера из нержавеющей стали
Регулируемый термостат и таймер
Поворотное открывание дверцы с левосторонними петлями
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Внутреннее стекло с теплоотражающим покрытием
Внутреннее стекло легко открывается для удобства мойки
Регулируемые по высоте ножки

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

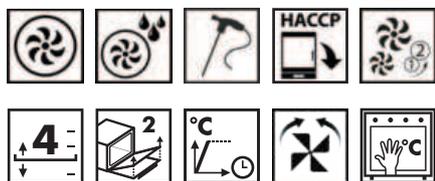
ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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
Функция отвода пара из рабочей камеры



	ALFA625H-2	ALFA625HR-2
Внешние размеры (ШxГxВ)	798x757x792,5 мм	798x757x792,5 мм
Вместимость и размеры противней	6 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*	6 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)	Боковое (правая петля)
Тип управления	Электромеханический	Электромеханический
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	75 мм	75 мм
Регулирование термостата	50-270°C	50-270°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной	1 - 60'+ ручной
Электропитание	380В 3N - 50Гц / 10,5кВт	380В 3N - 50Гц / 10,5кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

ALFA420E1HDS**4 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
 Цифровой TFT дисплей
 Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
 Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки
 Регулируемые по высоте ножки

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

100 программ по 3 шага в каждой
 Внутренняя вентиляция с двумя противоположно вращающимися вентиляторами
 5 уровней пароувлажнения + ручное
 Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе
 Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи
 Функция предварительного разогрева рабочей камеры с задаваемой температурой
 Функция подогрева готовых блюд
 Функция форсированного охлаждения рабочей камеры, отложенный старт
 USB-порт для вывода данных HACCP, сервисных данных и копирования информации на USB-накопитель

**ALFA420E1HDS**

Внешние размеры (ШxГxВ)	800x747x563 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электронный
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	75 мм
Регулирование термостата	50-280°C
Регулируемая скорость вентилятора 100 -50%	да
Разъем для термощупа	да
Термощуп в комплекте	нет
Встроенный ручной душ с возвратным механизмом	нет
Регулирование таймера	1-99 +ручной
Электропитание	220В/380В, 50Гц, 6,9 кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

**ALFA425H-2/
ALFA420H-2**

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



ALFA425H



ALFA420H-2

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
- Регулируемые по высоте ножки

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



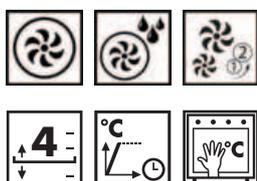
	ALFA420H-2	ALFA425H-2
Внешние размеры (ШхГхВ)	800x747x563 мм	800x747x563 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Горизонтальное	Боковое (левая петля)
Тип управления	Электромеханический	Электромеханический
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	75 мм	75 мм
Регулирование термостата	50-270°C	50-270°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

ALFA43XE2HDS

НОВИНКА

4 УРОВНЯ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ
435 x 320 мм



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали
Внутренняя камера из Эмаль Ever Clean
Регулируемый термостат и таймер
Охлаждаемая дверца с тройным остеклением (Это позволяет поддерживать низкую температуру внешнего стекла в соответствии с регламентом EN/IEC 60335-2-42)
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

99 программ пошагового приготовления (2 шага + предварительный разогрев)
Регулируемая скорость вентиляторов (2 скорости)
3 уровня пароувлажнения + ручное
Система прямого пароувлажнения на вентиляторе
Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи
Функция предварительного разогрева рабочей камеры с задаваемой температурой

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Комплект алюминиевых противней (4 шт.) - модель 3820



ALFA43XE2HDS

Внешние размеры (ШxГxВ)	602x584x537 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровней 435x320 мм в комплекте 4 алюминиевых противня - 3820
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электронный
Режимы приготовления	Конвекция; Конвекция+Пароувлажнение.
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-270°C
Регулируемая скорость вентилятора 100 -50%	да
Разъем для термощупа	нет
Регулирование таймера	1-99' + ручной
Электропитание	220В, 50Гц, 3 кВт

4 УРОВНЯ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ
435 x 320 мм

ALFA43X



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Количество вентиляторов: 1

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Комплект алюминиевых противней (4 шт.) - модель 3820



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

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ

МАКСИМАЛЬНАЯ УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАДЕЖНОСТЬ И ЛЕГКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ.

Передовые технологии, высокая производительность, узнаваемый дизайн: новые многофункциональные печи представляют собой превосходство сделанное в Италии. Созданные для приготовления пищи, они сочетают в себе максимальную универсальность и простоту использования. Разработанные и построенные для обеспечения надежности и равномерности пропекания, они идеальны для работы в барах, кафе, ресторанах, кондитерских и крупных предприятиях общественного питания.

МАКСИМАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ИДЕАЛЬНЫЙ ДЛЯ
ЛЮБОГО ТИПА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Благодаря разным функциям приготовления, можно добиться идеальных и равномерных результатов при любых видах нагрузки.

ФУНКЦИИ БЕЗ
КОНВЕКЦИИ

Функция статики удовлетворяет потребностям в приготовлении пищи при отсутствии вентиляции. Использование гриля также облегчает результаты на поверхности, улучшая его поджаривание и хрусткость.

УДОБСТВО И УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

ПРОСТОТА
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

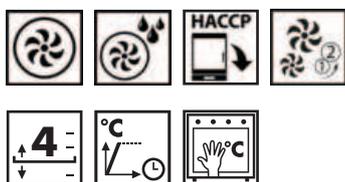
Простота использования обеспечивается простым и удобным интерфейсом, который облегчает его использование в любой рабочей среде и любым оператором.



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

ALFA43XE1HDS

НОВИНКА



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали
Внутренняя камера из Эмаль Ever Clean
Регулируемый термостат и таймер
Новый интерфейс пользователя
Охлаждаемая дверца с тройным остеклением
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки
Универсальные направляющие для GN2/3 и противней 435x320мм

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Пошаговое приготовление 99 программ (3 шага + предварительный разогрев)
2-х скоростной двигатель вентилятора
Пониженная скорость при пониженном энергопотреблении, с 2,9 кВт/ч до 1,4 кВт/ч
5 уровней пароувлажнения + ручное
Система прямого пароувлажнения на вентиляторе
Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи
Функция предварительного разогрева рабочей камеры с задаваемой температурой
Функция форсированного охлаждения рабочей камеры, отложенный старт
USB-порт для загрузки и скачивания рецептов, вывода данных HACCP, сервисных данных и копирования информации на USB

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Комплект алюминиевых противней (4 шт.) - модель 3820

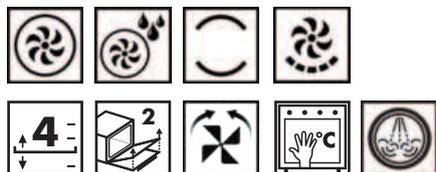


ALFA43XE1HDS

Внешние размеры (ШxГxВ)	602x584x537 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровней 435x320 мм или GN 2/3
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электронный
Режимы приготовления	Конвекция; Конвекция+Пароувлажнение; Статика (без конвекции); Конвекция+Гриль; Гриль; Нижний нагрев; Нижний нагрев с конвекцией; Верхний нагрев+Нижний нагрев+Конвекция.
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-280°C
Регулируемая скорость вентилятора 100 -50%	да
Разъем для термощупа	нет
Регулирование таймера	0-99 +бесконечность
Электропитание	220-240В 1Ф 50Гц / 3,0 кВт

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

ALFA420MFH-2



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
Регулируемые по высоте ножки

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



ALFA420MFH-2

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	75 мм
Регулирование термостата	70-270°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной
Электропитание	380В 3N 50Гц / 6,9кВт 220В 1N 50Гц / 6,9кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

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

**ALFA43XMFDS
/ALFA43XMFHDS**

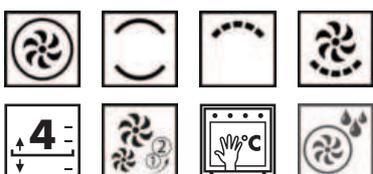
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПЕЧЬ



ALFA43XMFHDS



ALFA43XMFDS



Только
ALFA43XMFHDS

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Количество вентиляторов: 1
Регулировка скорости вентилятора - 2 скорости:
стандартная - 2700 об/мин, пониженная - 2100 об/мин

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Комплект алюминиевых противней (4 шт.) - модель 3820



Конвекционная печь с функцией пароувлажнения
ALFA43XMFHDS

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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



	ALFA43XMFDS	ALFA43XMFHDS
Внешние размеры (ШхГхВ)	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	Электромеханический	Электромеханический
Режимы приготовления	Конвекция (2 скорости), статика, гриль, нижний нагрев + конвекция (2 скорости)	Конвекция (2 скорости), статика, гриль, нижний нагрев + конвекция (2 скорости), Конвекция+пароувлажнение
Расстояние между уровнями	80 мм	80 мм
Регулирование термостата	50-260°C	50-260°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной	1 - 60'+ ручной
Электропитание	220В, 50Гц/3 кВт	220В, 50Гц/3 кВт



Для противней 600x400 мм или GN1/1

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ ПОДОГРЕВА И ПАРООУВЛАЖНЕНИЯ



LEV420XV

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Корпус и направляющие для противней - нержавеющая сталь
Регулируемый термостат

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Максимальная температура 90°C

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки



LEV1035XV



	LEV420XV	LEV1035XV
Внешние размеры (ШxГxВ)	800x800x930 мм	800x900x600 мм
Вместимость и размеры противней	8 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*	6 уровней для 12 противней 600x400 мм или GN1/1
Для печей	ALFA420, ALFA144, ALFA625	ALFA420, ALFA144 и для печей серии ALFA1035.
Тип управления	Электромеханическое	Электромеханическое
Расстояние между уровнями	70 мм	70 мм
Регулирование термостата	30-90°C	30-90°C
Регулирование таймера	-	-
Электропитание	220В 1N 50Гц / 2.0кВт	220В 1N 50Гц / 2.0кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ ПОДОГРЕВА И ПАРОВОУВЛАЖНЕНИЯ

Для противней 435x320 мм



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



LEV43XV-2

Внешние размеры (ШхГхВ)	600x600x950 мм
Вместимость и размеры противней	8 уровней 435 x 320 мм или GN2/3
Для печей	ALFA43
Тип управления	Электромеханическое
Расстояние между уровнями	70 мм
Регулирование термостата	30-60°C
Регулирование таймера	-
Электропитание	230В 1N 50Гц / 2.0кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ

НОВИНКА



K4610X

Зонт вытяжной для печей ALFA420, ALFA425, ALFA625, ALFA1035.
Размеры 798x842x251 мм

ПОДСТАВКИ ПОД ПЕЧИ



TVL425D

Подставка под печь с направляющими для противней. (ШхГхВ) 780x700x504 мм, расстояние между направляющими 70 мм, нержавеющая сталь, для установки ALFA1035H, печей серий ALFA420H/MFH, ALFA425H и старый ассортимент печей серий ALFA142, 143, 144.



TVL425

Подставка под печь с направляющими для противней. (ШхГхВ) 800x747x900 мм, расстояние между направляющими 70 мм, нержавеющая сталь, для печей серий ALFA420H/MFH, ALFA425H, ALFA625H и старый ассортимент печей серий ALFA142, 143, 144.

УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ



4730

Устройство для подачи воды (емкость 5л)
для печей ALFA420/425, ALFA144GH1

ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП



KITSC

Для печей ALFA420EHDS/EHT, ALFA625EHDS/EHT,
ALFA1035EHDS/EHT.

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ РАЗМЕРЫ 600 x 400 мм

ПРОТИВНИ / РЕШЕТКИ 600 x 400 мм



3743

Комплект противней алюминиевых
(4 шт.)



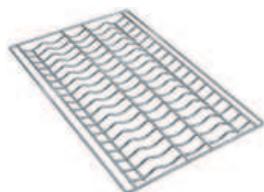
3751

Комплект противней алюминиевых
перфорированных (4 шт.)



3805

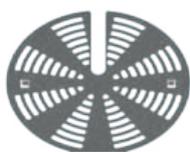
Комплект хромированных решеток (4 шт.)



3810

Комплект решеток для замороженных багета
рифленых (4 шт.)

КОМПЛЕКТ ДЛЯ УМЕНЬШЕНИЯ СКОРОСТИ ПОТОКА ВЕНТИЛЯТОРА



3927

Комплект для уменьшения скорости потока
вентилятора для печей ALFA420, ALFA425,
ALFA625, ALFA1035 (3 шт.)

СОЕДИНИТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ 2-Х ПЕЧЕЙ И ВЫТЯЖНОГО ЗОНТА.



SVRPP420

Соединительный комплект для установки 2-х
печей 4 уровня (600x400) и вытяжного зонта.

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ РАЗМЕРЫ 435 x 320 мм

ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ

НОВИНКА



K43X

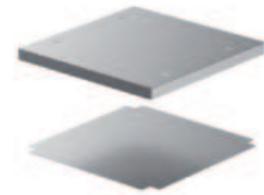
Для печей серии ALFA43: ALFA43X, ALFA43XMF, ALFA43GH (GHU), ALFA43XE (XEH), ALFA43XE1HDS

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ



TVL40

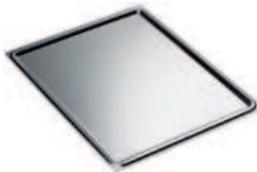
Подставка под печь с направляющими для противней для печей ALFA43, ALFA45. 8 уровней. Размеры (ШxГxВ) 600x600x900/950 мм



2RIP40

Комплект верхних и нижних полок для моделей TVL40

ПРОТИВНИ / РЕШЕТКИ 435 x 320 мм



3820

Комплект противней алюминиевых (4 шт.)



3755

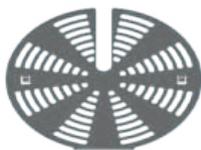
Комплект противней алюминиевых перфорированных (4 шт.)



3780

Комплект противней антипригарных (4 шт.)

КОМПЛЕКТ ДЛЯ УМЕНЬШЕНИЯ СКОРОСТИ ПОТОКА ВЕНТИЛЯТОРА



3926

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

УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ



4730

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



Control panel icons and text:

- Power button (green)
- Washing Rinsing (thermometer icon)
- 60°C
- 85°C
- Stacked plates icon
- S (Soil sensor)
- 02.00 (Time)
- Green arrow button
- Right arrow button
- Gears icon (Settings)

smeg

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.



HOST 2017
**SMART
LABEL**



СИСТЕМА РЕКУПЕРАЦИИ ПАРА SHR+

НАДЕЖНОСТЬ, КОМФОРТ И ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ СЕКТОРЕ

SMEG Professional представляет свою новую систему рекуперации пара SHR +, представленную в посудомоечной машине серии Topline HTY520DH, которая получила важную награду SMARTLABEL (в рамках выставки HOST) за инновации в сегменте HoReCa.

Новая система резко уменьшает количество пара, поступающего из посудомоечной машины в конце цикла ополаскивания, используя его для нагрева поступающей воды. Это приводит к заметной экономии энергии и, кроме того, делает рабочие места операторов более безопасными, устраняя опасность обжечься паром каждый раз, когда они открывают посудомоечную машину.

В стандартных посудомоечных машинах во время последнего ополаскивания вода нагревается до высоких температур для гигиены посуды. Пар, выходящий из посудомоечной машины, рассеивается в помещении и это негативно влияет на здоровье операторов. Эффективная, надежная и экологически чистая система SHR + сокращает выделение пара во время цикла мойки всего за 40 секунд.



КАК ЭТО РАБОТАЕТ?

Пар, образующийся в моечной камере, поступает в систему рекуперации тепла, расположенную в задней части посудомоечной машины. Благодаря вентилятору, пар нагревает входящую холодную воду. В результате, экономия на операционных расходах может достигать 30%.

TOPLINE

ВЫСОЧАЙШИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ,
МАКСИМАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ, ГИГИЕНА БЕЗ
КОМПРОМИССОВ

Посудомоечные машины SMEG были спроектированы до мельчайших деталей с учетом передовых технологий. От системы водоснабжения до моющих рукавов, от форсунок до 3-х уровневой системы фильтрации, в этих машинах предусмотрены все технологии, гарантирующие наилучшие результаты мойки и ополаскивания.

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 моющих рукавов.

БЫСТРОЕ ВЫСЫХАНИЕ ПОСУДЫ

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

ЛУЧШИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОПОЛАСКИВАНИЯ





- UG** | Станомоечная машина
- UD** | Посудомоечная машина
- FD** | Посудомоечная машина приподнятая
- HTY** | Посудомоечная машина купольного типа

- UG 4 2 0** | С помпой ополаскивания
- UD 5 2 0** | С помпой ополаскивания
- UD 5 2 2** | С двойной кассетой
- UD 5 2 6** | С увеличенной камерой для противней 600x400 мм

БЕСШУМНАЯ РАБОТА

Двойные стенки корпуса машины, тепло и звукоизоляция в сочетании с оптимизированным гидравлическим контуром делают модели TOPLINE одними из самых бесшумных машин в своем классе (**53 дБ (А)**).

БУКВЕННО-ЦИФРОВОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ

- D** | Встроенный дозатор мощного средства
- S** | Встроенный водоумягчитель
- H** | С системой SHR
- E** | С системой DHR

ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ

Цветовая индикация процесса позволяет оператору эффективно контролировать процесс мойки: **ЗЕЛЕНый** - Машина готова к работе. **СИНИЙ** - Машина выполняет цикл ополаскивания. **КРАСНИЙ** - Машина сигнализирует об ошибке.

КОМФОРТ

Показатель температуры



УНИВЕРСАЛЬНЫЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

ВСЕ МОДЕЛИ В СЕРИИ TORLINE ОСНАЩЕНЫ СПЕЦИАЛЬНЫМИ ФУНКЦИЯМИ ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОЙ РЕАЛИЗАЦИИ СВОЕЙ УНИВЕРСАЛЬНОСТИ ГАРАНТИИ ГИГИЕНЫ И ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

ВЫБОР ПРОГРАММ

14 программ мойки

Программы	На дисплее	Описание	Время	Температура мойки	Температура ополаскивания	Типы ПММ
P1		ECO	0:50	Т° Бака	71 °С	UG UD HTY
P2		Е – СТЕКЛО	1:00	Т° Бака	71 °С	UG UD HTY
P3		Н-СТЕКЛО	1:10	Т° Бака	71 °С	UG UD HTY
P4		Н-стекло	2:10	Т° Бака	71 °С	UG UD HTY
P5		ПИВО	4:00	Т° Бака	25 °С	UG UD HTY
P6		ЧАШКИ	2:00	Т° Бака	85 °С	UG UD HTY
P7		Е –ТАРЕЛКИ	2:00	Т° Бака	85 °С	UG UD HTY
P8		Н – ТАРЕЛКИ	UG 4:00 UD 4:00 HTY 2:30	Т° Бака	85 °С	UG UD HTY
P9		ПРОТИВНИ	UD 4:00 HTY 2:30	Т° Бака	85 °С	UD HTY
P10		КАСТРЮЛИ	UD 4:10 HTY 2:40	Т° Бака	85 °С	UD HTY
P11		А0-30 ТЕРМОДЕЗИНФЕКЦИЯ	UD 25:00 HTY 25:00	70 °С	85 °С	UD HTY
P12		А0-60 ТЕРМОДЕЗИНФЕКЦИЯ	UD 25:00 HTY 25:00	70 °С	85 °С	UD HTY
P13		PR- Пользоват	UG 4:00 UD 4:00 HTY 2:30	Т° Бака	85 °С	UG UD HTY
P14		СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ	UD 7:00 HTY 7:00	70 °С	85 °С	UD HTY

ПРИМЕРЫ ПРОГРАММ



ПИВНЫЕ КРУЖКИ

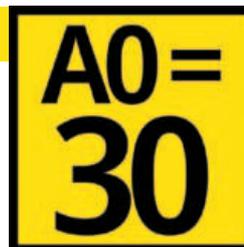
Холодное ополаскивание (около 25 °С)



Программа для пивных кружек включает в себя ополаскивание холодной водой. В этой программе температура мойки близка к температуре входящей воды. Эта программа гарантирует, что кружки можно отдавать сразу после мойки, что не доставляет дискомфорт посетителям из-за пива в “горячих кружках”.

A0-ПРОГРАММЫ ТЕРМОДЕЗИНФЕКЦИИ

Программы термодезинфекции A0: 30 и 60: A0 работают при более высоких температурах, вызывают гибель большей части микроорганизмов. Программы есть только в моделях UD (посудомоечные машины) и серии НТУ (посудомоечные машины купольного типа).



A0 - Программы в машинах соответствует Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19.

Методические рекомендации МР 3.1/2.3.6. 0190- 20 от 01.06.2020



ЧИСТЫЙ ЦИКЛ

Дополнительная функция ЧИСТЫЙ ЦИКЛ позволяет запускать программу мойки в режиме чистой воды. В этом режиме, каждая мойка осуществляется чистой водой. Бак с водой полностью обновляется, цикл мойки увеличивается на 3 минуты (при подключении на горячую воду).

Широкий спектр различных программ мойки предлагает универсальные варианты применения и точную настройку ополаскивания в зависимости от интенсивности загрязнения посуды. Программы мойки различаются по температуре и времени ополаскивания для того, чтобы удовлетворить самые разнообразные требования по мойке кухонной и столовой посуды.

НТУ625

Кассета 600x500 мм

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ КУПОЛЬНОГО ТИПА



С
СИСТЕМОЙ
РЕКУПЕРАЦИИ
ПАРА SHR+

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих и 2 ополаскивающих рукава из нерж. стали AISI 304

Сбалансированный и изолированный купол

Полезная высота загрузки 420 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания НТР (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)

Панель управления с отображением температуры мойки и ополаскивания

ПРОГРАММЫ

14 программ (см. стр. 42): ECO, **Е – стекло**, **Н-стекло**, **Н-стекло**, **Пиво**, Чашки, Е –Тарелки, Н – Тарелки, Противни, Кастрюли, А0-30, А0-60, PR-Пользователь, Столовые приборы

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Встроенная система рекуперации пара SHR (сохраняет пар и использует его для повышения температуры воды)

Встроенная система рекуперации тепла грязной воды DHR (дополнительная экономия электроэнергии)

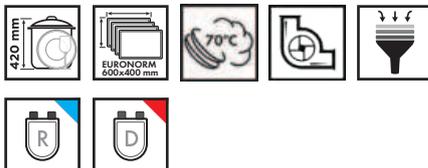
Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)

Термостоп для соблюдения требования ХАССП

Спящий режим (в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии)

Система самодиагностики с сообщением ошибки

Автоматическая мойка интерьера машины в конце рабочего дня



КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB60G01

Размер 600x500мм
Универсальная кассета с плоским дном



PB60D01

Размер 600x500мм
Кассета для тарелок на 22шт. Ø 25мм



PHO0S03

Кассета для приборов с 8 отсеками

НТУ625DH



Функции

Размеры кассеты

600x500 и 500x500 мм

Кассеты в час

Макс. 72

Система ополаскивания

Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (НТР)

Потребление воды за цикл

2,7 л

Система слива

3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива

Дозатор моющего средства

Настраивается с панели управления

Водоумягчитель

-

Объем бака / ТЭН

25 л / 1,8 кВт

Объем бойлера / ТЭН

8 л / 9,0 кВт

Электропитание

380В/3Ф/10 кВт

Внешние размеры (ШxГxВ)

716x836x1520/2040 мм

НТУ625DEH



Функции

Размеры кассеты

600x500 и 500x500 мм

Кассеты в час

Макс. 72

Система ополаскивания

Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (НТР)

Потребление воды за цикл

2,7 л

Система слива

3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива

Дозатор моющего средства

Настраивается с панели управления

Водоумягчитель

-

Объем бака / ТЭН

25 л / 1,8 кВт

Объем бойлера / ТЭН

8 л / 9,0 кВт

Электропитание

400В 3N 50Гц / 10 кВт

Внешние размеры (ШxГxВ)

716x836x1520/2040 мм



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих и 2 ополаскивающих рукава из нерж. стали AISI 304

Сбалансированный и изолированный купол

Полезная высота загрузки 420 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания НТР (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)

Панель управления с отображением температуры мойки и ополаскивания

ПРОГРАММЫ

14 программ (см. стр. 42): ECO, **Е – стекло**, **Н-стекло**, **Н-стекло**, **Пиво**, Чашки, Е –Тарелки, Н – Тарелки, Противни, Кастриули, А0-30, А0-60, PR-Пользователь, Столовые приборы

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

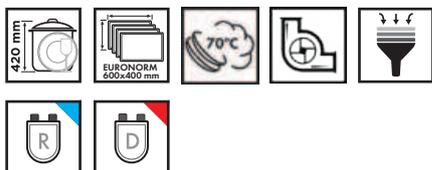
Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)

Термостоп для соблюдения требования ХАССП

Спящий режим (в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии)

Система самодиагностики с сообщением ошибки

Автоматическая мойка интерьера машины в конце рабочего дня



КОМПЛЕКТАЦИЯ



PВ60G01

Размер 600x500мм
Универсальная кассета с плоским дном



PВ60D01

Размер 600x500мм
Кассета для тарелок на 22шт. Ø 25мм



PНО0S03

Кассета для приборов с 8 отсеками

	НТУ625D	НТУ625DS
Размеры кассеты	600x500 и 500x500 мм	600x500 и 500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 72	Макс. 72
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (НТР)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (НТР)
Потребление воды за цикл	2,7 л	2,7 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	Настраивается с панели управления	Настраивается с панели управления
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	25 л / 1,8 кВт	25 л / 1,8 кВт
Объем бойлера / ТЭН	8 л / 9,0 кВт	8 л / 9,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 10 кВт	400В 3N 50Гц / 10 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	730x760x1520/2000 мм	730x760x1520/2000 мм

HTY520DH

Кассета 500x500 мм

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ КУПОЛЬНОГО ТИПА



С
СИСТЕМОЙ
РЕКУПЕРАЦИИ
ПАРА SHR+

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих и 2 ополаскивающих рукава из нерж. стали AISI 304

Сбалансированный и изолированный купол

Полезная высота загрузки 440 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)

Панель управления с отображением температуры мойки и ополаскивания

ПРОГРАММЫ

14 программ (см. стр. 42): ECO, E – стекло, N-стекло, H-стекло, Пиво, Чашки, E –Тарелки, H – Тарелки, Противни, Кастрюли, A0-30, A0-60, PR-Пользователь, Столовые приборы

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Встроенная система рекуперации пара SHR (сохраняет пар и использует его для повышения температуры воды)

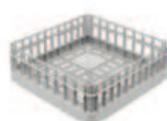
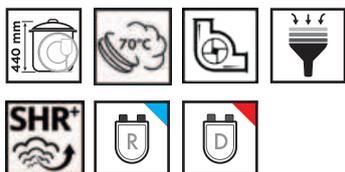
Система “Мягкий старт” (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)

Термостоп для соблюдения требования ХАССП

Спящий режим (в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии)

Автоматическая мойка интерьера машины в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки



PB50G02

Размер 500x500мм

Универсальная кассета с плоским дном



PB50D01

Размер 500x500мм

Кассета для тарелок на 18шт. Ø 25мм



PHOOS02

Кассета для приборов с 6 отсеками

	HTY520DH	HTY520DSH
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	2,7 л	2,7 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор моющего средства	Настраивается с панели управления	Настраивается с панели управления
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	14 л / 2,2 кВт	14 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)	620x745x1530/2007 мм	620x745x1530/2007 мм



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих и 2 ополаскивающих рукава из нерж. стали AISI 304

Сбалансированный и изолированный купол

Полезная высота загрузки 440 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания НТР (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)

Панель управления с отображением температуры мойки и ополаскивания

ПРОГРАММЫ

14 программ (см. стр. 42): ECO, **Е – стекло**, **Н-стекло**, **Н-стекло**, **Пиво**, Чашки, Е –Тарелки, Н – Тарелки, Противни, Кастрюли, А0-30, А0-60, PR-Пользователь, Столовые приборы

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

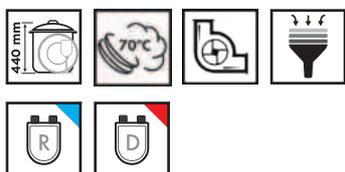
Система “Мягкий старт” (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)

Термостоп для соблюдения требования ХАССП

Спящий режим (в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии)

Автоматическая мойка интерьера машины в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки



КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB50G02

Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном



PB50D01

Размер 500x500мм
Кассета для тарелок на 18шт. Ø 25мм



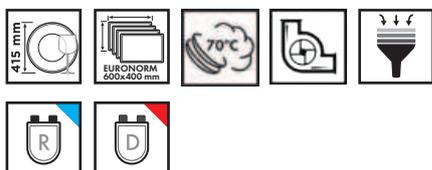
PHOOS02

Кассета для приборов с 6 отсеками

	НТУ520D	НТУ520DS
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 72	Макс. 72
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (НТР)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (НТР)
Потребление воды за цикл	2,7 л	2,7 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор мощного средства	Настраивается с панели управления	Настраивается с панели управления
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	14 л / 2,2 кВт	14 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

UD526

Кассета 500x500 мм



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ ПРОТИВНЕЙ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих и 2 ополаскивающих рукава из нерж. стали AISI 304

Полезная высота загрузки 415 мм

Полезная глубина загрузки 605 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)

Панель управления с отображением температуры мойки и ополаскивания

ПРОГРАММЫ

14 программ (см. стр. 42): ECO, **Е – стекло**, **Н-стекло**, **Н-стекло**, **Пиво**, Чашки, Е –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)

Термостоп для соблюдения требования ХАССП

Спящий режим (в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии)

Автоматическая мойка интерьера машины в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB50D01

Размер 500x500мм

Кассета для тарелок на 18шт. Ø 25мм

PB50G01

Размер 500x500мм

Универсальная кассета с плоским дном

WB50T03

Размер 500x500мм

Кассета для 5ти подносов/противней 600x500 мм, сетка с рилсановым покрытием

PHO0S02

Кассета для приборов с 6 отсеками

	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	2,7 л	2,7 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор моющего средства	Настраивается с панели управления	Настраивается с панели управления
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 / 6,7 кВт; 230В 3N 50 Гц / 6,7 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,7 кВт	400В 3N 50 Гц / 6,7 кВт; 230В 3N 50 Гц / 6,7 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x675x820 мм	600x675x820 мм

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

UD522
Кассета 500x500 мм



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией
 Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
 2 моющих и 2 ополаскивающих рукава из нерж. 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 (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)
 Панель управления с отображением температуры мойки и ополаскивания

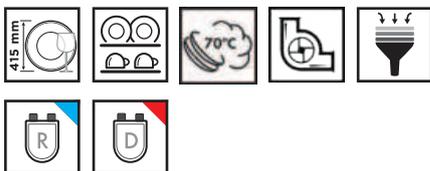
ПРОГРАММЫ

14 программ (см. стр. 42): ECO, E – стекло, N-стекло, H-стекло, Пиво, Чашки, E –Тарелки, H – Тарелки, Противни, Кастрюли, A0-30, A0-60, PR-Пользователь, Столовые приборы

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

Система “Мягкий старт” (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)
 Термостоп для соблюдения требования ХАССП
 Спящий режим (в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии)
 Автоматическая мойка интерьера машины в конце рабочего дня
 Система самодиагностики с сообщением ошибки



КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB50G02
Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном



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



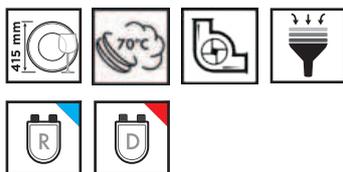
PHOOS02
Кассета для приборов с 6 отсеками

	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	2,7 л	2,7 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор моющего средства	Настраивается с панели управления	Настраивается с панели управления
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 / 6,7 кВт; 230В 3N 50 Гц / 6,7 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,7 кВт	400В 3N 50 Гц / 6,7 кВт; 230В 3N 50 Гц / 6,7 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x600x820 мм	600x600x820 мм

UD520

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

2 моющих и 2 ополаскивающих рукава из нерж. стали AISI 304

Полезная высота загрузки 415 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)

Панель управления с отображением температуры мойки и ополаскивания

ПРОГРАММЫ

14 программ (см. стр. 42): ECO, **Е – стекло**, **Н-стекло**, **Н-стекло**, **Пиво**, Чашки, Е –Тарелки, Н – Тарелки, Протвни, Кастрюли, А0-30, А0-60, PR-Пользователь, Столовые приборы

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

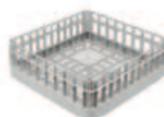
Термостоп для соблюдения требования ХАССП

Спящий режим (в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии)

Автоматическая мойка интерьера машины в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB50G02
Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном



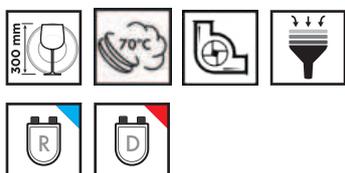
PB50D01
Размер 500x500мм
Кассета для тарелок на 18шт. Ø 25мм



PHOOS02
Кассета для приборов с 6 отсеками



	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	2,7 л	2,7 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор моющего средства	Настраивается с панели управления	Настраивается с панели управления
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 / 6,7 кВт; 230В 3N 50 Гц / 6,7 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,7 кВт	400В 3N 50 Гц / 6,7 кВт; 230В 3N 50 Гц / 6,7 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x600x820 мм	600x680x820 мм



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией
 Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
 2 моющих и 2 ополаскивающих рукава из нерж. стали AISI 304
 Полезная высота загрузки 300 мм
 Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)
 Панель управления с отображением температуры мойки и ополаскивания

ПРОГРАММЫ

9 программ (см. стр. 42): ECO, **Е – стекло**, **Н-стекло**, **Н-стекло**, **Пиво**, Чашки, Е –Тарелки, Н – Тарелки, PR-Пользователь

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Система “Мягкий старт” (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)
 Термостоп для соблюдения требования ХАССП
 Спящий режим (в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии)
 Автоматическая мойка интерьера машины в конце рабочего дня
 Система самодиагностики с сообщением ошибки



КОМПЛЕКТАЦИЯ



WB40G02
Размер 400x400мм
Универсальная кассета для бокалов и фужеров с наклонным дном Ø макс 90 мм



WB40G01
Размер 400x400мм
Кассета для тарелок на 18шт. Ø 25мм



PH00S01
Кассета для приборов с 6 отсеками

	UG425D	UG425DS
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 для отделения осадка и контроля уровня воды в баке	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор моющего средства	Настраивается с панели управления	Настраивается с панели управления
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	7 л / 0,8 кВт	7 л / 0,8 кВт
Объем бойлера / ТЭН	4 л / 4,5 - 3 кВт	4 л / 4,5 - 3 кВт
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 4,8 кВт; 230В 2,6N 50 Гц / 4,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 3,3 кВт	400В 3N 50 Гц / 4,8 кВт; 230В 2,6N 50 Гц / 4,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 3,3 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	460x600x705 мм	460x600x705 мм

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 интерфейс панели управления облегчает использование посудомоечных машин Smeg и позволяет легко управлять многочисленными функциями.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ

Высокий рабочий проем 415 мм – уникальное предложение среди итальянских посудомоечных машин – машины Easyline вмещают тарелки большого диаметра, подносы, противни и GN1/1.

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

ВЫСОКАЯ УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ





- UG** Станомоечная машина
- UD** Посудомоечная машина
- FD** Посудомоечная машина приподнятая
- HTY, SPH** Посудомоечная машина купольного типа

UG 4 1 5 С помпой ополаскивания

БУКВЕННО-ЦИФРОВОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ

- D** Встроенный дозатор
- S** Встроенный водоумягчитель
- H** С системой SHR
- W** Двойная обшивка купола
- M** Одна фаза

ЦИКЛЫ МОЙКИ

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

НТУ615

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 и 2 ополаскивающих рукава из нерж. стали AISI 304

Сбалансированный и изолированный купол

Полезная высота загрузки 420 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)

Панель управления с отображением температуры мойки и ополаскивания

ПРОГРАММЫ

6 программ (см. стр. 53): **Н-стекло**, **Н-стекло**, **Е** –Тарелки, **Н** – Тарелки, Противни, Кастрюли, **PR**-Пользователь

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

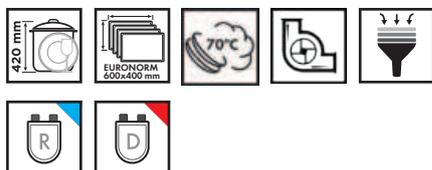
Система “Мягкий старт” (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)

Термостоп для соблюдения требования ХАССП

Автоматическая мойка интерьера машины в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

Цветовая индикация моечного процесса



КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB60G01 -
Размер 500x500мм

Универсальная кассета
с плоским дном



PB60D01 -
Размер 500x500мм

Кассета для тарелок
на 22 шт. Ø 25 см



PNO0S03

Кассета для приборов
с 8 отсеками



	НТУ615D	НТУ615DS
Размеры кассеты	600x500 или 500x500 мм	600x500 или 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	3,2 л	3,2 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор моющего средства	Настраивается с панели управления	Настраивается с панели управления
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	25 л / 2,2 кВт	25 л / 2,2 кВт
Объем бойлера / ТЭН	8 л / 9,0 кВт	8 л / 9,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 10 кВт	400В 3N 50Гц / 10 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	716x760x1520/1940 мм	716x760x1520/1940 мм



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих и 2 ополаскивающих рукава из нерж. стали AISI 304

Сбалансированный и изолированный купол

Полезная высота загрузки 470 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)

Панель управления с отображением температуры мойки и ополаскивания

ПРОГРАММЫ

6 программ (см. стр. 53): **N-стекло, Н-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)

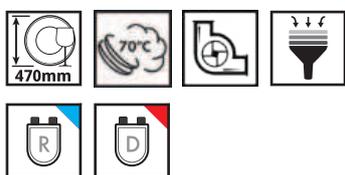
Термостоп для соблюдения требования ХАССП

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Автоматическая мойка интерьера машины в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

Цветовая индикация моечного процесса



КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB50G02
Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном



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



PHO0S02
Кассета для приборов с 6 отсеками

	SPH515	SPH515S
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	3,2 л	3,2 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор моющего средства	Настраивается с панели управления	Настраивается с панели управления
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	14 л / 2,2 кВт	14 л / 2,2 кВт
Объем бойлера / ТЭН	8 л / 9,0 кВт	8 л / 9,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 9,7кВт	400В 3N 50Гц / 9,7кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	635x750x1510/2102 мм	635x750x1510/2102 мм

*Новая модель, замена НТУ511DW и НТУ511DSW

HTY511DH

Кассета 500x500 мм

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ КУПОЛЬНОГО ТИПА



С
СИСТЕМОЙ
РЕКУПЕРАЦИИ
ПАРА SHR+

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих и 2 ополаскивающих рукава из нерж. стали AISI 304

Сбалансированный и изолированный купол

Полезная высота загрузки 440 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)

Панель управления с отображением температуры мойки и ополаскивания

ПРОГРАММЫ

6 программ (см. стр. 53): **N-стекло**, **H-стекло**, E –Тарелки, H – Тарелки, Противни, Кастрюли, PR-Пользователь

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Встроенная система рекуперации пара SHR (сохраняет пар и использует его для повышения температуры воды)

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

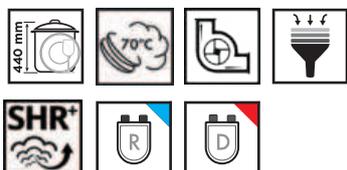
Термостоп для соблюдения требования ХАССП

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Автоматическая мойка интерьера машины в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

Цветовая индикация моечного процесса



КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB50G02

Размер 500x500мм

Универсальная кассета с плоским дном



PB50D01

Размер 500x500мм

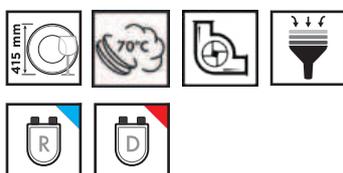
Кассета для тарелок на 18шт. Ø 25мм



PHO0S02

Кассета для приборов с 6 отсеками

	HTY511DH	HTY511DSH
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	2,7 л	2,7 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор мощного средства	Настраивается с панели управления	Настраивается с панели управления
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	14 л / 2,2 кВт	14 л / 2,2 кВт
Объем бойлера / ТЭН	8 л / 9,0 кВт	8 л / 9,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 9,7кВт	400В 3N 50Гц / 9,7кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	620x745x1530/2007 мм	620x745x1530/2007 мм



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих и 2 ополаскивающих рукава из нерж. стали AISI 304

Полезная высота загрузки 415 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)

Панель управления с отображением температуры мойки и ополаскивания

ПРОГРАММЫ

6 программ (см. стр. 53): **N-стекло, Н-стекло**, E –Тарелки, Н – Тарелки, Кастрюли, PR-Пользователь

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

Термостоп для соблюдения требования ХАССП

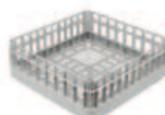
Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Автоматическая мойка интерьера машины в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

Цветовая индикация моечного процесса

КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB50G02

Размер 500x500мм

Универсальная кассета с плоским дном



PB50D01

Размер 500x500мм

Кассета для тарелок на 18шт. Ø 25мм



PHOOS02

Кассета для приборов с 6 отсеками



	UD515D	UD515DS-1
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 40	Макс. 40
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 насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор моющего средства	Настраивается с панели управления	Настраивается с панели управления
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	11 л / 0,8 кВт	11 л / 0,8 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 4,5 кВт	6 л / 4,5 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 5,2 кВт; 230В 1N 50Гц / 3,7 кВт	400В 3N 50Гц / 5,2 кВт; 230В 1N 50Гц / 3,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x600x820	600x600x820

ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ

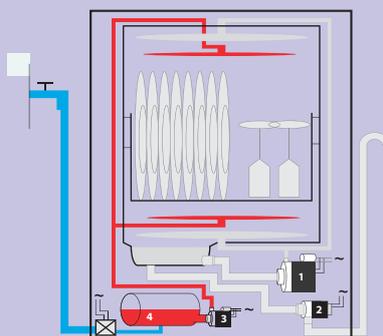
Новая панель управления обеспечивает четкий обзор наиболее важной информации о состоянии машины (выбранный цикл, температура и диагностика).

Новая кнопка «СТАРТ» отображает состояние машины, изменяя его цвет:

ЗЕЛЕННЫЙ - Машина готова к работе.

ГОЛУБОЙ - Машина выполняет цикл ополаскивания.

КРАСНЫЙ - Аппарат сообщает о неисправности.

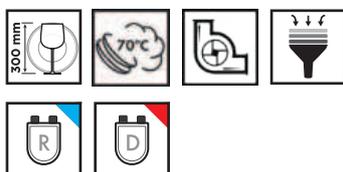


- 1 - Насос
- 2 - Слив
- 3 - Насос увеличения давления
- 4 - Бойлер

СИСТЕМА ОПОЛАСКИВАЯ HTR



Каждая модель оснащена системой ополаскивания HTR. Машина имеет постоянное давление воды вне зависимости от давления в магистральном водопроводе, температура посуды достигает 70°C как минимум в течении 1 минуты, гарантируя микробиологическую безопасность



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией
 Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
 2 моющих и 2 ополаскивающих рукава из нерж. стали AISI 304
 Полезная высота загрузки 300 мм
 Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)
 Панель управления с отображением температуры мойки и ополаскивания

ПРОГРАММЫ

5 программ (см. стр. 53): 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)
 Термостоп для соблюдения требования ХАССП
 Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии
 Автоматическая мойка интерьера машины в конце рабочего дня
 Система самодиагностики с сообщением ошибки
 Цветовая индикация моечного процесса

КОМПЛЕКТАЦИЯ



WB40G02
Размер 400x400мм
Универсальная кассета для бокалов и фужеров с наклонным дном Ø макс 90 мм



WB40G01
Размер 400x400мм
Универсальная кассета с плоским дном



PNO001
Одинарная кассета для приборов

	UG415D-1	UG415DS-1
Размеры кассеты	400x400 мм	400x400 мм
Кассеты в час	Макс. 30	Макс. 30
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 для отделения осадка и контроля уровня воды в баке	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор моющего и ополаскивающего средства	Настраивается с панели управления	Настраивается с панели управления
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	7 л / 0,8 кВт	7 л / 0,8 кВт
Объем бойлера / ТЭН	4 л / 4,5 кВт	4 л / 4,5 кВт
Электропитание	400В 1N 50 Гц / 4,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 3,3 кВт	400В 1N 50 Гц / 4,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 3,3 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	488x532x705 мм	488x532x705 мм

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 моечных рукавов, от форсунок до системы фильтрации, в этих машинах предусмотрены все механизмы, гарантирующие наилучшие результаты мойки.

КОНСТРУКЦИЯ

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

ПРАКТИЧНЫЙ ДИЗАЙН

ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

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

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



СИСТЕМА ФИЛЬТРАЦИИ

Инновационная 3-х уровневая система фильтрации и помпа слива позволила улучшить фильтрацию моющего раствора, сохранить его чистоту и устранить любые остаточные загрязнения.

ГАРАНТИРОВАННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Посудомоечные машины Smeg гарантируют превосходные результаты мойки благодаря их усиленным насосам и идеальной температуре ополаскивания. Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR (температура воды на поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)

UG
UD
HTY, SPH

Станомоечная машина
Посудомоечная машина
Посудомоечная машина купольного типа

ПРЕВОСХОДНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

БУКВЕННО-ЦИФРОВОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ

КОМБИНИРОВАННЫЕ РУКАВА

Комбинированные моющие и ополаскивающие рукава позволяют достичь высокого и одинакового давления воды как в центре, так и на концах. Большее покрытие поверхности мойки по сравнению с системой с двумя отдельными рукавами.

UG 4 0 3

Электронное управление H710

UG 4 0 5

Электронное управление H710+ помпа ополаскивания

UD 5 0 3

Электронное управление

UD 5 0 5

Электронное управления + помпа ополаскивания

D

Встроенный дозатор

S

Встроенный водоумягчитель

M

Одна фаза



SPH505

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 и 2 ополаскивающих рукава из нерж. стали AISI 304
Бойлер с возможностью полного слива воды
Термостоп для соблюдения требования ХАССП
Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии
Автоматическая мойка интерьера машины в конце рабочего дня
Система самодиагностики с сообщением ошибки
Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Панель управления с отображением температуры мойки и ополаскивания

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"
Максимальное количество тарелок в час - 720
Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)
Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)
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-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Входят gastronormы GN 1/1 (до 40 мм)

КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB50G02

Размер 500x500мм

Универсальная кассета с плоским дном



PB50D01

Размер 500x500мм

Кассета для тарелок на 18шт. Ø 25мм



PHO0S02

Кассета для приборов с 6 отсеками

	SPH505	SPH505S
Размеры кассеты	500x500мм	500x500мм
Тип управления	Электронный	Электронный
Кассеты в час	40/24/15	40/24/15
Полезная высота загрузки	470мм	470мм
Потребление воды за цикл	2,7 л	2,7 л
Водоумягчитель	-	Встроенный
Бак: Вместимость / мощность	14л / 2,2 кВт	14л / 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 (ШxГxB)	635x750x1510/2102мм	635x750x1510/2102мм

*Новая модель, замена НТУ505D и НТУ505DS



С
СИСТЕМОЙ
РЕКУПЕРАЦИИ
ПАРА SHR+



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

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

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

Встроенная система рекуперации пара SHR (сохраняет пар и использует его для повышения температуры воды)

3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"
Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)
Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)
Возможность ополаскивания: с двумя температурными режимами 71° или 85°C (настраивается сервис инженером при монтаже)
3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Входят габаритности GN 1/1 (до 40 мм)

КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB50G02
Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном



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



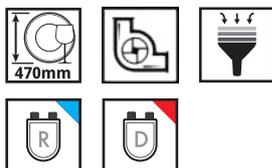
PHO0S02
Кассета для приборов с 6 отсеками

	НТУ505DH	НТУ505DSH
Размеры кассеты	500x500мм	500x500мм
Тип управления	Электронный	Электронный
Кассеты в час	40/24/15	40/24/15
Полезная высота загрузки	440мм	440мм
Потребление воды за цикл	2,7 л	2,7 л
Водоумягчитель	-	Встроенный
Бак: Вместимость / мощность	14л / 2,2 кВт	14л / 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 (ШxГxB)	620x745x1530/2102мм	620x745x1530/2102мм

SPH503

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 и 2 ополаскивающих рукава из нерж. стали AISI 304
Бойлер с возможностью полного слива воды
Термостоп для соблюдения требования ХАССП
Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии
Автоматическая мойка интерьера машины в конце рабочего дня
Система самодиагностики с сообщением ошибки
Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Панель управления с отображением температуры мойки и ополаскивания

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"
Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)
Возможность ополаскивания: с двумя температурными режимами 71° или 85°C (настраивается сервис инженером при монтаже)
3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Входят gastronormы GN 1/1 (до 40 мм)

КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB50G02

Размер 500x500мм

Универсальная кассета с плоским дном



PB50D01

Размер 500x500мм

Кассета для тарелок на 18шт. Ø 25мм



PHOOS02

Кассета для приборов с 6 отсеками

SPH503

Размеры кассеты	500x500мм
Тип управления	Электронный
Кассеты в час	40/24/15
Полезная высота загрузки	470мм
Потребление воды за цикл	2,7 л
Водоумягчитель	-
Бак: Вместимость / мощность	14л / 2,2 кВт
Бойлер: Вместимость / мощность	8 л / 9 кВт
Энергопотребление / Максимальная потребляемая мощность	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт
Внешние размеры (ШхГхВ)	635x750x1510/2102 мм

*Новая модель, замена НТУ503D



Линейка купольных посудомоечных машин от Smeg позволяет добиться идеального результата мойки, благодаря специально разработанной системе принудительного слива с интегрированным трехступенчатым динамическим фильтром, который гарантирует чистую воду в моечном баке и позволяет существенно сократить расход моющих средств. Увеличенная полезная высота мойки в новых моделях - 470мм – дает возможность мыть тарелки большого диаметра, кухонный инвентарь и наплитную посуду, гастроремкости. Простое и интуитивно понятное управление доступно любому оператору.

HTY500D

Кассета 500x500мм

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ КУПОЛЬНОГО ТИПА



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

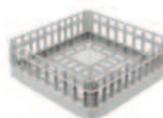
Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)
Цельнотянутый моечный бак с закругленными углами
Цельнотянутые направляющие для корзин
2 моющих и 2 ополаскивающих рукава из нерж. стали AISI 304
Бойлер с возможностью полного слива воды
Термостоп для соблюдения требования ХАССП
Функция Stand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

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

2 программы мойки: короткая 90", средняя 150"
Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)
Возможность ополаскивания: с двумя температурными режимами 71° или 85°C (настраивается сервис инженером при монтаже)
3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Входят габаритности GN 1/1 (до 40 мм)



КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB50G02

Размер 500x500мм

Универсальная кассета с плоским дном



PB50D01

Размер 500x500мм

Кассета для тарелок на 18шт. Ø 25мм



PHOOS02

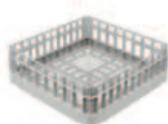
Кассета для приборов с 6 отсеками

HTY500D

Размеры кассеты	500x500мм
Тип управления	Электромеханическое
Кассеты в час	40/24/15
Полезная высота загрузки	440 мм
Потребление воды за цикл	2,7 л
Водоумягчитель	-
Бак: Вместимость / мощность	14л / 2,2 кВт
Бойлер: Вместимость / мощность	8 л / 9 кВт
Энергопотребление / Максимальная потребляемая мощность	380В 3Ф 50Гц / 9,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	620x736x1457/2029 мм



КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB50G02
Размер 500x500мм
Универсальная кассета
с плоским дном



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



PHO0502
Кассета для приборов
с 6 отсеками

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
- Эллиптические моющие и ополаскивающие рукава легко снимаются для удобства обслуживания
- Автозапуск цикла мойки при закрытии двери (активирует сервис-инженера)
- Бойлер с возможностью полного слива воды
- Термостоп для соблюдения требования ХАССП
- 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
- Панель управления с отображением температуры мойки и ополаскивания

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

- 3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"
- Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)
- Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания НТР (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)
- Возможность ополаскивания: с двумя температурными режимами 71° или 85°C (настраивается сервис инженером при монтаже)
- 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
- Функция «ЧИСТАЯ ВОДА» для смены воды в моечном баке после каждого цикла мойки
- Функция «ЭКСТРА ОПОЛАСКИВАНИЕ» для продолжительного ополаскивания



	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)	568x598x820мм	568x598x820мм

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Все модели в линейке ECOLINE имеют дополнительные функции, увеличивающие их универсальность, обеспечивают гигиеничность и экономят энергию.

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОПОЛАСКИВАНИЕ

Эта функция, которая может быть включена при необходимости, удлиняет фазу ополаскивания, если есть посуда, которую очень трудно отмыть.

ЧИСТАЯ ВОДА

Специальная программа - "Чистая вода" полностью сливает воду после каждого моечного цикла.

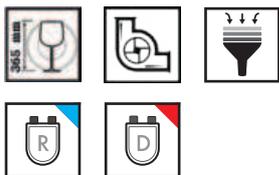
ТЕРМОСТОП

После каждого цикла мойки, программа проверяет достигла ли вода в бойлере необходимой температуры для ополаскивания и только после того, как она ее достигла, машина запускает цикл ополаскивания.

САМООТЧИСТКА

После того, как слив закончен, запускается автоматическая мойка бака, что исключает ручную мойку машины.





КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB50G02
Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном



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



RHOOS02
Кассета для приборов с 6 отсеками

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
- Эллиптические моющие и ополаскивающие рукава легко снимаются для удобства обслуживания
- Автозапуск цикла мойки при закрытии двери (активирует сервис-инженера)
- Бойлер с возможностью полного слива воды
- Термостоп для соблюдения требования ХАССП
- Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии
- Система самодиагностики с сообщением ошибки
- Перистальтический дозатор ополаскивающего и моющего средств: электронное управление
- Панель управления с отображением температуры мойки и ополаскивания

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

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

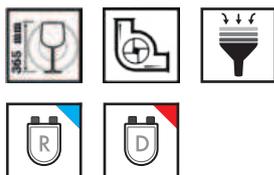


	UD503D	UD503DS
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Тип управления	Электронный	Электронный
Кассеты в час	40 / 24 / 15	40 / 24 / 15
Полезная высота загрузки	365 мм	365 мм
Потребление воды за цикл	3.2 lt	3.2 lt
Водоумягчитель	-	Встроенный
Бак: Вместимость / мощность	13 л / 2,0 кВт	13 л / 2,0 кВт
Бойлер: 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)	568x598x820мм	568x598x820мм

UD500

Кассета 500x500мм

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ



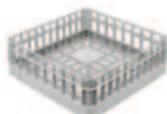
ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

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

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB50G02

Размер 500x500мм

Универсальная кассета с плоским дном



PB50D01

Размер 500x500мм

Кассета для тарелок на 18шт. Ø 25мм



PH00S02

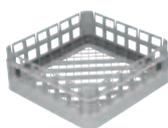
Кассета для приборов с 6 отсеками



	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



КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB40G01 - 2 шт.
Размер 400x400мм
Универсальная кассета
с плоским дном



PHO0S01
Одинарная кассета
для приборов

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
- Эллиптические моющие и ополаскивающие рукава легко снимаются для удобства обслуживания
- Автозапуск цикла мойки при закрытии двери (активирует сервис-инженера)
- Бойлер с возможностью полного слива воды
- Термостоп для соблюдения требования ХАССП
- 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
- Панель управления с отображением температуры мойки и ополаскивания

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

- 3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"
- Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)
- Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)
- Возможность ополаскивания: с двумя температурными режимами 71° или 85°C (настраивается сервис инженером при монтаже)
- Новая запатентованная трехступенчатая система фильтрации в моечном баке
- Функция «ЧИСТАЯ ВОДА» для смены воды в моечном баке после каждого цикла мойки
- Функция «ЭКСТРА ОПОЛАСКИВАНИЕ» для продолжительного ополаскивания



	SPG405M	SPG405MS
Размеры кассеты	400x400мм	400x400мм
Тип управления	Электронный	Электронный
Кассеты в час	40 / 24 / 15	40 / 24 / 15
Полезная высота загрузки	300 мм	300 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 / 3 кВт	230В 1N 50Гц / 3 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	440x550x695мм	440x550x695мм

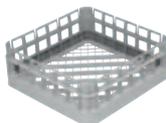
SPG403

Кассета 400X400мм

СТАКАНОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ



КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB40G01 - 2 шт.
Размер 400x400мм
Универсальная кассета
с плоским дном



PHOOS01
Одинарная кассета
для приборов

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

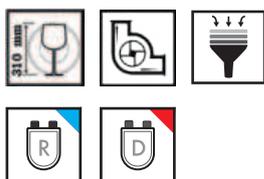
Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)
Изолированная дверь с двойной стенкой
Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
Цельнотянутые направляющие для корзин
Эллиптические моющие и ополаскивающие рукава легко снимаются для удобства обслуживания
Автозапуск цикла мойки при закрытии двери (активирует сервис-инженера)
Бойлер с возможностью полного слива воды
Термостоп для соблюдения требования ХАССП
Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии
Система самодиагностики с сообщением об ошибках
Перистальтический дозатор ополаскивающего и моющего средств: электронное управление
Панель управления с отображением температуры мойки и ополаскивания

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

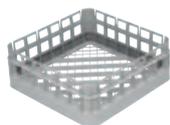
3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"
Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)
Возможность ополаскивания: с двумя температурными режимами 71° или 85°C (настраивается сервис инженером при монтаже)
3-х ступенчатая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



	SPG403M	SPG403MS
Размеры кассеты	400x400 мм	400x400 мм
Тип управления	Электронный	Электронный
Кассеты в час	40 / 24 / 15	40 / 24 / 15
Полезная высота загрузки	330 мм	330 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)	440x 555 x 659 мм	440x 555 x 659 мм



КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB40G01 - 2 шт.
Размер 400x400мм
Универсальная кассета
с плоским дном



PNOOS01
Одинарная кассета
для приборов

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
- Эллиптические моющие и ополаскивающие рукава легко снимаются для удобства обслуживания
- Бойлер с возможностью полного слива воды
- Термостоп для соблюдения требования ХАССП
- Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии
- Автоматическая мойка интерьера машины в конце рабочего дня
- Система самодиагностики с сообщением ошибки
- Перистальтический дозатор ополаскивающего и моющего средств

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

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



	UG400DM	UG400DMS
Размеры кассеты	400x400мм	400x400мм
Тип управления	Электромеханическое	Электромеханическое
Кассеты в час	40 / 24	40 / 24
Полезная высота загрузки	330 мм	330 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)	440x530x 670 мм	440x530x 670 мм

КОТЛОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

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

Созданные для пищевой промышленности, ресторанов, баров, кондитерских, местных производств 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.



UW60132D

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

- Конструкция из нержавеющей стали AISI304
- Моющие рукава из нержавеющей стали AISI304
- Ополаскивающие рукава из нержавеющей стали
- Сбалансированные дверцы для открывания без дополнительных усилий
- Модели позволяют мыть противни и другие предметы шириной 850 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 эвакуации пара после цикла мойки для благоприятной рабочей среды

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Дозатор моющего средства
- Дозатор ополаскивающего средства



WH00S02
150x150x250мм

Корзина для половников и ножей



WB60132G02
1320x600мм

Кассета с плоским дном



	UW60132D	UW60132DPS
Размеры кассеты	600x1320x650 мм	600x1320x650 мм
Полезная высота загрузки	850 мм	850 мм
Кассеты в час	Макс. 30	Макс. 30
Потребление воды за цикл	7,5 л	7,5 л
Система мойки	3 насоса	3 насоса
Количество моющих рукавов	Двойная система мойки с 4+3 рукава	Двойная система мойки с 4+3 рукава
Боковая мойка	Встроенная	Встроенная
Помпа слива	-	да
Дозатор моющего средства	перистальтический насос с электронным регулированием	перистальтический насос с электронным регулированием
Электропитание	400В 3N 50Гц/ 18,6кВт	400В 3N 50Гц/ 18,6кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	1450x865x2025 мм	1450x865x2025 мм

UW6070



UW6070D

КОТЛОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ КУХОННОГО ИНВЕНТАРЯ

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

- Конструкция из нержавеющей стали AISI304
- Моющие рукава из нержавеющей стали AISI304
- Ополаскивающие рукава из нержавеющей стали
- Сбалансированные дверцы для открывания без дополнительных усилий
- Модели позволяют мыть противни и другие предметы шириной 850 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 эвакуации пара после цикла мойки для благоприятной рабочей среды
- W.A.G.P. Система предотвращает попадание грязной воды в моечный бак

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Дозатор моющего средства
- Дозатор ополаскивающего средства



WH00S02
150x150x250мм



WB6070G01
700x600x305мм

- Корзина для половников и ножей
- Универсальная кассета с плоским дном и широкой сеткой



	UW6070D	UW6070DPS
Размеры кассеты	600x700x640 мм	600x700x640 мм
Полезная высота загрузки	850 мм	850 мм
Кассеты в час	Макс. 30	Макс. 30
Потребление воды за цикл	6 л	6 л
Система мойки	2 насоса	2 насоса
Количество моющих рукавов	4+3	4+3
Боковая мойка	Встроенная	Встроенная
Помпа слива	-	да
Дозатор моющего средства	перистальтический насос с электронным регулированием	перистальтический насос с электронным регулированием
Электропитание	400В 3N 50Гц/ 12,7кВт	400В 3N 50Гц/ 12,7кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	800x856x2095 мм	800x856x2095 мм



UW5757D

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

- Конструкция из нержавеющей стали AISI304
- Моющие рукава из нержавеющей стали AISI304
- Ополаскивающие рукава из нержавеющей стали
- Сбалансированные дверцы для открывания без дополнительных усилий
- Модель позволяет мыть противни и другие предметы шириной 640 мм

УПРАВЛЕНИЕ

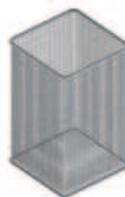
- Полностью электронное управление
- 3 программ мойки:
 - Короткая 120", длинная 240", устанавливаемая пользователем
- Визуализированный контроль температуры на панели управления
- Панель управления Soft Touch с низким напряжением (24V)

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

- Двойные фильтры из нержавеющей стали для сбора твердых отходов
- Система эвакуации пара после цикла мойки для благоприятной рабочей среды

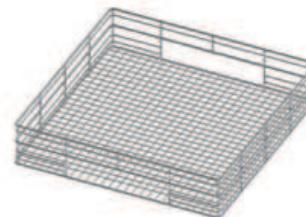
КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Дозатор моющего средства
- Дозатор ополаскивающего средства



WH00S02
150x150x250мм

Корзина для половников и ножей



WB5757G0
570x570x140мм

Универсальная кассета с плоским дном и широкой сеткой



	UW5757D	UW5757DPS
Размеры кассеты	570x570x650 мм	570x570x650 мм
Полезная высота загрузки	640 мм	640 мм
Кассеты в час	Макс. 30	Макс. 30
Потребление воды за цикл	5 л	5 л
Система мойки	2 насоса	2 насоса
Количество моющих рукавов	3+1	3+1
Боковая мойка	-	-
Помпа слива	-	да
Дозатор моющего средства	перистальтический насос с электронным регулированием	перистальтический насос с электронным регулированием
Электропитание	400В 3N 50Гц/ 9,0кВт	400В 3N 50Гц/ 9,0кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	685x750x1725 мм	685x750x1725 мм

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.

МОЙКА: ПРЕВОСХОДНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ЧИСТАЯ ВОДА

Полная смена воды в баке в каждом цикле позволяет мощному средству действовать более эффективно, обеспечивая безупречные результаты при минимальных расходах.

КОМФОРТ

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



ДВЕРНОЙ ЗАМОК

Дверной замок предотвращает открывание двери во время программы термодезинфекции, случайного прерывания и загрязнения.

ЦИКЛ СУШКИ

Некоторые модели серии SWT имеют встроенную сушку. В конце цикла эта система обеспечивает совершенно сухую посуду.

ПОВТОР ЦИКЛА

Функция повтора использует воду из последнего полоскания для следующего цикла мойки. Расход воды значительно снижен и цикл мойки короче.

ПРОГРАММЫ

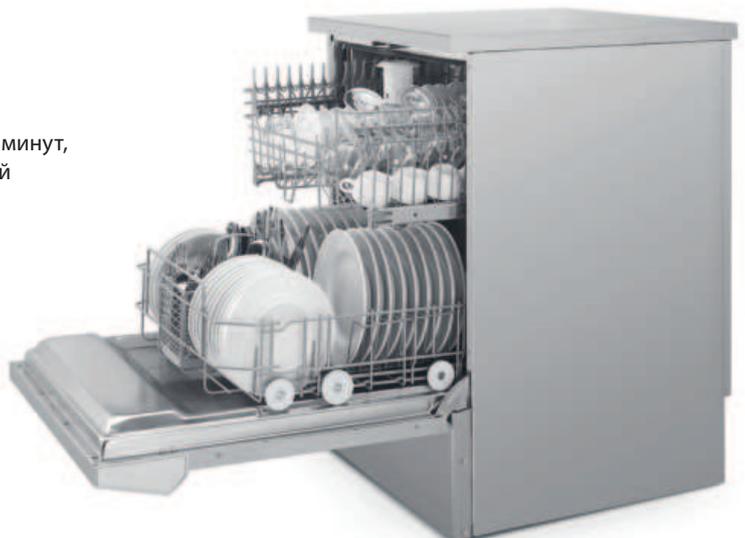
ТЕРМОДЕЗИНФЕКЦИЯ

Программы термодезинфекции с температурой ополаскивания 93°C достигают значения $A0 = 12,000$. Что невозможно достичь в традиционных профессиональных посудомоечных машинах.

КОРОТКИЕ ЦИКЛЫ

С серией SWT260 возможно выполнить цикл мойки с двумя полными корзинами всего за 5 минут, тем самым обеспечивая лучший результат.

ФУНКЦИИ



Серия SWT260-1

Полная смена воды



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ФУНКЦИЕЙ ТЕРМОДЕЗИНФЕКЦИИ

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 9 мин. Средний цикл 13 мин, долгий цикл 20 мин, интенсивный цикл 25 мин., 2 цикла термодезинфекции: 90 мин. и 100 мин. Функция замачивания 6 мин.

2 программы термодезинфекции при температуре 93°C

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки

Контроль температуры воды ополаскивания

Ополаскивание при постоянном давлении

Интегрированный фильтр бака

Система конденсации пара

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



	SWT260D-1	SWT260XD-1
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
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 (ШхГхВ)	600х600х850 мм	600х600х850 мм



С
СИСТЕМОЙ
РЕКУПЕРАЦИИ
ПАРА SHR+



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 для разных типов посуды длительностью от 11 до 35 минут

2 программы термодезинфекции при температуре 93°C

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Встроенная система рекуперации пара SHR (сохраняет пар и использует его для повышения температуры воды)

Мягкий старт насоса мойки

Контроль температуры воды ополаскивания

Ополаскивание при постоянном давлении

Интегрированный фильтр бака

Система конденсации пара

Слив и автоматическая мойка бака

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



	SWT264D	SWT264XD
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
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 (ШхГхВ)	600х600х850 мм	600х600х850 мм

ФИЛЬТР ОБРАТНОГО ОСМОСА

БОКАЛЫ И ФУЖЕРЫ БЕЗ РУЧНОЙ ПОЛИРОВКИ

Фильтр обратного осмоса уменьшает концентрацию минералом в воде на 98%. Мойка и ополаскивание происходит в полностью деминерализованной воде (дистиллированная вода). Осмотическая вода позволяет использовать более низкую концентрацию моющего и ополаскивающего средства. Минералы не откладывает на ТЭНах бойлера и моющего бака.



ОТСУТСТВИЕ
ПЯТЕН
НА БОКАЛАХ

НЕ НУЖНО ЧАСАМИ
ПОЛИРОВАТЬ СТЕКЛО,
ЕСТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ
ИСПОЛЬЗОВАТЬ
ЧЕРНУЮ ПОСУДУ.

ГАРАНТИРУЕТ
АБСОЛЮНО
ГИГИЕНИЧНЫЙ
РЕЗУЛЬТАТ



WO-20



WO-30

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Внешнее устройство системы обратного осмоса из нержавеющей стали с резервуаром для воды и префильтром.

Электронный тип управления

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Мойка происходит в полностью деминерализованной воде (дистиллированная вода).

Осмотическая вода позволяет использовать более низкую концентрацию моющего и ополаскивающего средства – что является явным экономическим преимуществом

Минералы не откладывается на ТЭНах бойлера и моющего бака, не остается пятен и подтеков на стеклянной и темной посуде.

РЕКОМЕНДАЦИИ

В случае использования воды высокой жёсткости (> 25 ° Ж, 350US), рекомендуется использовать водоумягчитель до фильтра обратного осмоса. Известковый налет с течением времени может засорить мембраны.

	WO-20-01	WO-30-01
Назначение	для посудомоечных машин фронтального типа, стakanомоечных машин и купольного типа (модели с системой HTR)	для посудомоечных машин Smeg с фронтальной загрузкой и купольного типа (модели с системой HTR)
Конструкция	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Предварительная обработка поступающей воды	Фильтр с активированным углем	Фильтр с активированным углем
Вода на входе	Максимальная жесткость 40°F; Максимальная температура 30°C; Давление Мин/Макс 1.5/6 бар	Максимальная жесткость 40°F; Максимальная температура 30°C; Давление Мин/Макс 1.5/6 бар
Производительность в час	120 л/час	240 л/час
Скорость восстановления	40%	40%
Максимальная проводимость воды на выходе	5-30 μS/cm	5-30 μS/cm
Расширение	-	-
Энергопотребление	230В 1N 50Гц / 0,69 кВт	230В 1N 50Гц / 0,69 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	150x490x550 мм	300x445x700 мм

КАССЕТЫ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА



PB60G01 - Размер 600x500мм
Универсальная кассета с плоским дном

PB50G01 - Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном

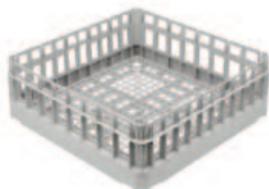


PB60D01 - Размер 600x500мм
Кассета для тарелок на 22 шт. Ø 25 см

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



PB60T02 - Размер 600x500мм
Кассета для GN1/1



PB50G02 - Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном



PHOOS01
Одиная кассета для приборов



PHOOS02
Кассета для приборов с 6 отсеками



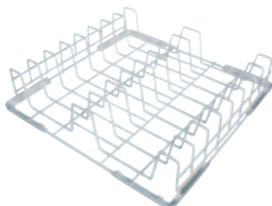
PHOOS03
Кассета для приборов с 8 отсеками

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 бокалов, фужеров (наклонное дно, вода не остается в донышке), макс 72 мм

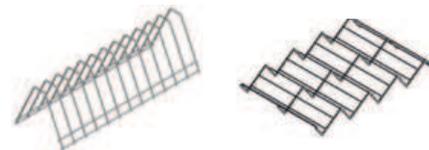
WB50G02 - Размер 500x500мм
Кассета для бокалов, фужеров (наклонное дно, вода не остается в донышке), макс 90 мм

WB50G04 - Размер 500x500мм
Кассета для бокалов, фужеров (наклонное дно, вода не остается в донышке), макс 135 мм



WB60T03 - Размер 600x500мм
Кассета для 5 противней 600x400мм

WB50T03 - Размер 500x500мм
Кассета для 5 противней



WH00S01
Вставка для 12 блюд и небольших тарелок для кассет 500x500мм

WH00C01
Вставка для суповых чашек для кассеты 500x500мм

СТОЛЫ



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



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



WTX5700 - соединение слева или справа
Стол 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
Для машин с корзинами 600x500мм
Для углового соединения

КАССЕТЫ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА



PB50G01 - Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном



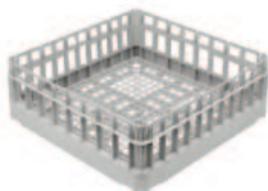
PB50D01 - Размер 500x500мм
Кассета для тарелок на 18 шт. Ø 25 см



PHOOS01
Одиная кассета для приборов

PHOOS02
Кассета для приборов с 6 отсеками

PHOOS03
Кассета для приборов с 8 отсеками



PB50G02 - Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном

КАССЕТЫ С ПОКРЫТИЕМ ИЗ РИЛСАНА



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



WB50G03 - Размер 500x500мм
Кассета для бокалов, фужеров (наклонное дно, вода не остается в доньшке), макс 72 мм Ø

WB50G02 - Размер 500x500мм
Кассета для бокалов, фужеров (наклонное дно, вода не остается в доньшке), макс 90 мм Ø

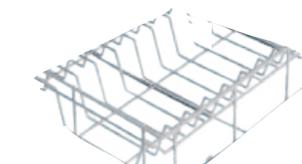
WB50G04 - Размер 500x500мм
Кассета для бокалов, фужеров (наклонное дно, вода не остается в доньшке), макс 135 мм Ø

КОМПЛЕКТ КАНИСТР



KCC500
Комплект канистр для моющих и ополаскивающих средств для фронтальных посудомоечных машин с кассетами 500x500 мм, максимальный объем каждой канистры 1 л

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



WB50T03 - Размер 500x500мм
Кассета для 5 противней



WH00C01
Вставка для 12 блюдец и небольших тарелок для кассет 500x500мм

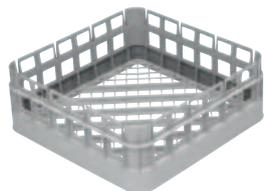
WH00S01
Вставка для 12 блюдец и небольших тарелок для кассет 500x500мм

ПОДСТАВКА



WS5
Подставка, Размеры 600x600x500мм

КАССЕТЫ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА



PB40G01 - Размер 400x400мм
 Универсальная кассета с плоским дном

PHOOS01



PHOOS01
 Одиная кассета для приборов

PHOOS02



PHOOS02
 Кассета для приборов с 6 отсеками

PHOOS03

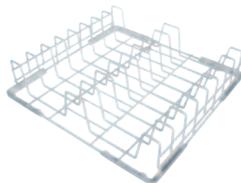


PHOOS03
 Кассета для приборов с 8 отсеками

КАССЕТЫ С ПОКРЫТИЕМ ИЗ РИЛСАНА



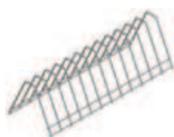
WB40G01 - Размер 400x400мм
 Универсальная кассета с плоским дном и широкой сеткой



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



WB40G02 - Размер 400x400мм
 Кассета для бокалов, фужеров (наклонное дно, вода не остается в доньшке), макс 90 мм Ø



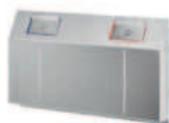
WH00S01
 Вставка для 12 блюдец и небольших тарелок для кассет 400x400мм

ПОДСТАВКА



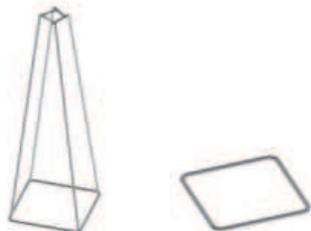
WS4
 Подставка, Размеры 500x500x490мм

КОМПЛЕКТ КАНИСТР



KCC400
 Комплект канистр для моющих и ополаскивающих средств для фронтальных посудомоечных машин с кассетами 400x400 мм, максимальный объем каждой канистры 1 л

Аксессуары из нержавеющей стали



WH00B01 - Размер 140x140x440мм
Дополнительно для кондитерского мешка

WH00B02

Подставка для кондитерского мешка



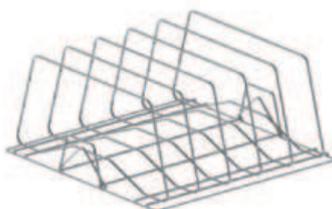
WH00S02 - Размер 150x150x250мм
Корзина для половников и ножей



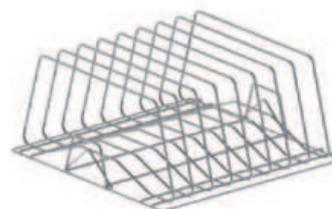
WB60132G02 - Размер 1320x600мм
Кассета с плоским дном



WB5757G01 - 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

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.



ВЕНТИЛЯТОР + НИЖНИЙ НАГРЕВ: Воздух из вентилятора снижает жар, поступающий от нижнего нагревательного элемента, оптимально прожаривает даже толстые куски.



УРОВНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Печи Smeg имеют 10 / 6 / 4 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.



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



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



СИСТЕМА ВЕНТИЛЯЦИИ: 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.



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.



ТЕРМОЩУП: В моделях ALFA420, ALFA625, ALFA1035 с индексом EHDS, EHT предусмотрен разъем для термощупа.



РЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ КОНВЕКЦИИ: Скорость вращения конвекции можно изменить с обычной на пониженную.



USB-ПОРТ: для вывода данных HACCP, сервисных данных и копирования информации на USB-накопитель

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.



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.

СМЕГ Россия

ООО "СМЕГ Россия"

117105, Москва г, вн. тер. г. муниципальный округ Донской,
Варшавское ш, дом 1А, помещение 22/6, офис А-615, этаж 6

Тел. 8 800 707-00-29,

www.smeg-professional.com/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

Екатеринбург

620075, пр-т Ленина 50-6 (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

Новосибирск

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

Тел.: 8 (383) 201 80 60 (61)



<https://www.smeg-professional.com/ru>



UNI EN ISO 9001
9130-Smeg



UNI EN ISO 14001
9191-SME2



OHSAS 18001
9192-SME3





ООО "СМЕГ Россия" 117105, Москва г, вн. тер. г. муниципальный округ Донской,
Варшавское ш, дом 1А, помещение 22/6, офис А-615, этаж 6
тел. 8 800 707-00-29, www.smeg-professional.com/ru, foodservice@smeg.ru