P R O F E S S I O N A L C O O K I N G

smeg
FOODSERVICE SOLUTIONS



A L F A 1 5 0



smeg
FOODSERVICE SOLUTIONS

Печи Alfa150 были созданы совместно с Рестораном "dal Pescatore Santini" (Italy).

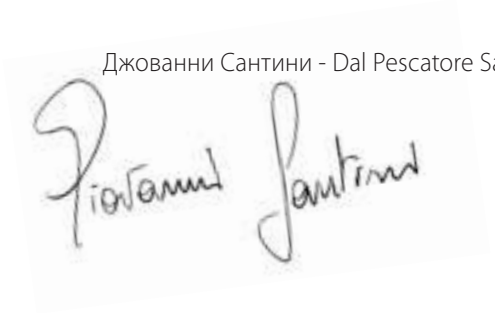
Технологии и традиции

Бесспорный герой профессиональной кухни - элегантная и яркая нержавеющая сталь, современные стеклянные поверхности, нестандартное применение материалов, используемых в традиционном приготовлении пищи являются ключевыми понятиями, с которыми развивается дизайн профессионального оборудования Smeg. В результате инновационной продукции с интуитивно удобными функциями, отличной производительностью, энергоэффективностью и вниманием к деталям мы получаем уникальное и незаменимое оборудование. Каждый новый продукт компании Smeg особый, так как создан в условиях тщательного исследования и изучения форм конструкций, эргономичности и функционального оснащения - всего того что, делает ежедневное приготовление максимально простым и в то же время рациональным, а именно тем действиям, которые придают вкус к жизни. Вот почему даже рабочее место может стать пространством, в котором люди могут выразить себя.

Место где исполняются все прихоти

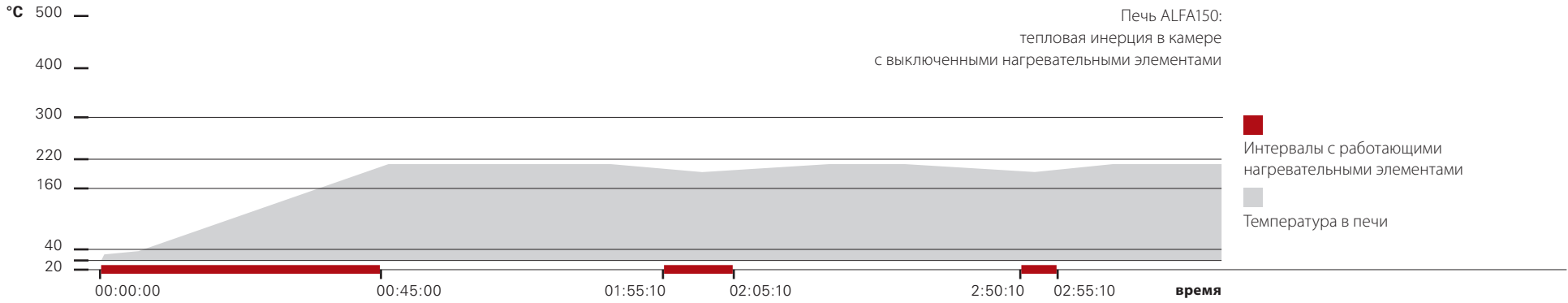
Кулинария является глубоким и искренним проявлением любви к себе, своим близким и к окружающим нас людям. Она приходит с опытом, воспоминаниями, профессиональным чутьем и питает большие надежды на будущее. На Кухне мы испытываем это чувство счастья, которое побуждает каждое наше действие в выборе продуктов и их преобразования для получения пленительного цвета, опьяняющего аромата и безупречного вкуса. Нужно делать это каждый день не дожидаясь "чуда", возможно нам следует подумать о концепции Времени и Истины, о глубокой и существенной потребности Человечества. Мы можем улучшать результаты нашей повседневной работы большей любовью и понять истинную ценность всего, что мы делаем. Мы можем приложить усилия, чтоб не потерять человеческий облик, который отличает нас друг от друга.

Джованни Сантини - Dal Pescatore Santini Restaurant (Italy)



Откройте для себя традицию

В былые времена живой огонь оставил несомненный отпечаток на вкусе блюд, приготовленных по древним традициям. Печь на дровах является наиболее эффективным устройством для приготовления вкусной пищи, превращая даже самые простые блюда в изысканные кулинарные шедевры. Вдохновленные этой традицией, новые печи Smeg ALFA150, рабочие камеры которых полностью выложены огнеупорным камнем, призваны обеспечить современную интерпретацию вкуса и аромата характерного для приготовления данного типа пищи. Обычное мясо и ингредиенты получают уникальный аромат и текстуру для уникального, по всем параметрам, блюда.



РЕЗЕРВ ТЕПЛА

Благодаря камере, полностью сделанной из огнеупорного камня, печи Smeg поддерживают тепло длительное время и идеально подходят для постоянного использования с низким потреблением энергии. Температура в камере существенно не меняется, даже если блюда закладываются или достаются из духовки. Все это делает печи ALFA150 идеальным решением для профессионального применения, требующего постоянного результата и длительного использования.



ПРЕВОСХОДНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Так же как приготовление хлеба, хлебных палочек, десертов, булочек и пирогов, в печах ALFA150 возможно приготовить также и другие продукты высокого качества, такие как мясо, рыба, овощи и печеные блюда. Электронный контроль температуры обеспечивает максимальную устойчивость и функциональность распределения тепла, как в нижней, так и в верхней части печи, в то время как нагревательный элемент находится за пределами камеры приготовления, огнеупорный камень обеспечивает накопление и равномерное распределение тепла. Простое удобное управление обеспечит регулировку необходимой мощности, полный контроль времени приготовления и температуры по всей камере.

ЭФФЕКТИВНАЯ ИЗОЛЯЦИЯ

Огнеупорный камень печей Smeg предназначен для интенсивного и длительного использования, является хорошим тепловым изолятором для максимального сохранения тепла, минимального потребления энергии и низких эксплуатационных расходов. Использование тройного остекления дверцы (два стекла из трех с повышенными теплоотражающими свойствами) и прочной изоляции рабочей камеры обеспечивают эффективный барьер потери тепла, а также улучшают условия работы за пределами дверцы печи.



Эксклюзивные инноваци

СОВМЕСТИМОСТЬ И ОБРАЩЕНИЕ

Галогенное освещение и стеклянные двери обеспечивают превосходное видимое отражение внутренней части печи, так как модель ALFA150 комплектуется двумя лампами, что еще ярче освещает процесс приготовления в печи. Яркий свет также подчеркивает всю красоту камеры из камня и приготовление в ней, дает этой печи особую привлекательность и делает ее уникальным украшением открытой части ресторана.





ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ НАРУЖНОСТЬ

Компания Smeg уделяет большое внимание не только качеству изготовления и внешнему виду своей продукции, но также и легкости технического обслуживания, необходимой для ее непрерывного использования в течении длительного времени. Как внутри, так и снаружи в новых печах применены различные технические методы для упрощения очистки - огнеупорный камень полностью покрыт специальной глазурью безвредной для приготовления пищи, в то время как линейный дизайн приятно удивит отсутствием открытых винтов и гладкими поверхностями из нержавеющей стали, что значительно упрощает процедуру ежедневного ухода.

ALFA150

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
КАМЕРА ИЗ ОГНЕУПОРНОГО КАМНЯ
40 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ФУНКЦИЕЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА



- Внешние размеры: (ШхГхВ) 780 x 673 x 410 мм
- Регулируемый термостат 30 - 380 ° C
- Установка таймера от 1 - 99 + ручной режим
- Электронное управление, процентным распределением тепла «верх-низ»
- Таймер окончания приготовления с автоматической остановкой
- В комплекте: 1 комплект держателей для противней GN 1/1
- В комплекте: 1 комплект держателей для противней, 600 x 400 мм
- Расстояние между противнями 55 мм
- Рабочая камера полностью из огнеупорного камня
- Две галогенные лампы
- Электроснабжение 230V 1N - 50/60 Гц
- Максимальная потребляемая мощность: кВт 3.4
- Тройное остекление двери
- Съемное внутреннее стекло
- GN 1/1 (заказывается дополнительно)

БЕЗУПРЕЧНАЯ РАБОТА

БЕЗУПРЕЧНАЯ РАБОТА

Smeg Foodservice Solutions посвящает свою деятельность потребностям профессионального сектора, для обеспечения наилучших результатов современного кейтеринга. Высокий уровень технических навыков в области разработки и производства приборов позволяет компании Smeg воплотить инновационные функциональные возможности в своей продукции, что гарантирует максимальный комфорт на рабочем месте.

smeg
FOODSERVICE SOLUTIONS

CSQ UNI EN ISO 9001
9130-Smeg

CSQ EC UNI EN ISO 14001
9191-SME2

CSQ H&S OHSAS 18001
9192-SME3

Все данные и описания, представленные в настоящем каталоге, могут быть изменены или удалены в любой момент согласно техническим и коммерческим требованиям предприятия-производителя без предварительного извещения и без возможности оспаривания со стороны покупателя. Smeg S.p.A. сохраняет за собой право вносить без предварительного извещения все изменения, которые будут необходимы для повышения качества продукции. Таким образом, иллюстрации, данные и описания, содержащиеся в каталоге, не являются строгообязательными, а только ориентировочными.

05/2012 RU. Copyright© Smeg s.p.a. 2012. All rights reserved.

smeg
FOODSERVICE SOLUTIONS

Smeg S.p.A. Via Leonardo da Vinci, 4 42016 Guastalla (RE) Italy tel. +39 0522 82 11 fax +39 0522 821453
www.smegfoodservice.com foodservice@smeg.com



ALFA150