



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СЕРИЯ
2016



ПРЕДСТАВЛЯЯ СОВЕРШЕНСТВО

Подразделение Smeg Foodservice предлагает самые последние технические достижения в профессиональной технике: Smeg Foodservice – это подразделение компании Smeg, создающее продукцию для данного сегмента рынка. Огромный профессиональный опыт по проектированию и производству приборов позволяет внедрять новые инновационные решения и гарантировать максимальный комфорт для потребителей.





ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ	7
Конвекционные и многофункциональные печи	8
Расстоечные шкафы	23
Аксессуары	25
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ	29
Серия Topline	30
Серия Easyline	38
Серия Ecoline	44
Котломоечные машины	56
Посудомоечные машины с функцией дезинфекции	58
Аксессуары	60
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	65
Ледогенераторы	66
Минибары	69
Винные шкафы	71
Морозильные лари	72



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ

ПРЕДСТАВЛЯЯ СОВЕРШЕНСТВО

Современный дизайн, передовые технологии и самые лучшие материалы.

Smeg представляет модельный ряд печей, разработанных специально для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий, а также приготовления гастрономических блюд, основными параметрами которых являются: абсолютная надежность и превосходная однородность приготовления.

Тепловые и нейтральные витрины, расстоечные шкафы, а также широкий выбор противней дополняют модельный ряд профессиональных печей Smeg.



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

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

Конвекционные печи Smeg узнаваемы, благодаря их уникальному дизайну. Привлекательные на вид, они прекрасно подходят для установки в местах обзора. 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 организациях общественного питания. Использование разнообразных модульных комбинаций оборудования Smeg обеспечивает легкость в эксплуатации и непревзойденное качество продукта в любое время. Технические возможности конвенционных печей с 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. 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 глазирований 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**

ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ

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

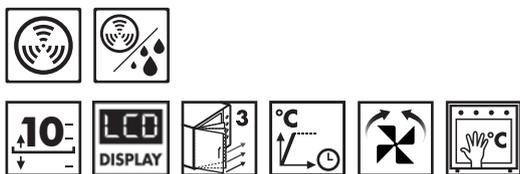
**ОДНОРОДНОСТЬ
ВЫПЕКАНИЯ**

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

**БЕЗОПАСНОСТЬ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

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





ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

- Полностью электронное управление
- 40 устанавливаемых пользователем программ
- Программа предварительного старта

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Регулируемые по высоте ножки

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

ALFA341VE	
Внешние размеры (ШxГxВ)	872x810x1125 мм
Вместимость и размеры противней	10 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)
Тип управления	Электронный
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-280°C
Регулирование таймера	1 - 99'+ ручной
Электропитание	400В 3N - 50Гц / 16,0 - 9,0 кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

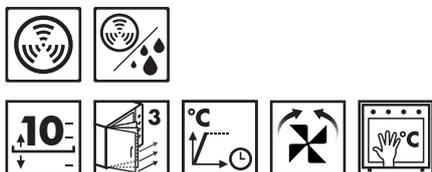
- Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

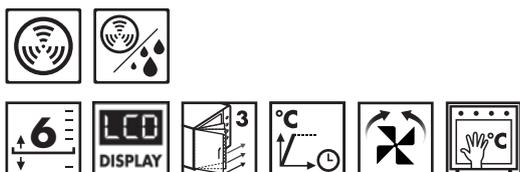
- Регулируемые по высоте ножки



2 ГОДА
ГАРАНТИИ

ALFA341XM	
Внешние размеры (ШxГxВ)	872x810x1125 мм
Вместимость и размеры противней	10 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-250°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной
Электропитание	400В 3N - 50Гц / 16кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

- Полностью электронное управление
- 40 устанавливаемых пользователем программ
- Программа предварительного старта

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

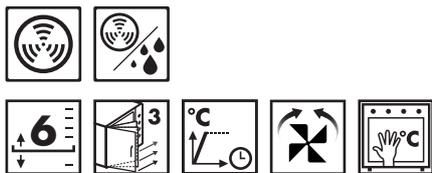
КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Регулируемые по высоте ножки

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

ALFA241VE	
Внешние размеры (ШxГxВ)	872x810x805 мм
Вместимость и размеры противней	6 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)
Тип управления	Электронный
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-280°C
Регулирование таймера	1 - 99'+ ручной
Электропитание	400В 3N - 50Гц / 8,3 - 5,5кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

- Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Регулируемые по высоте ножки

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

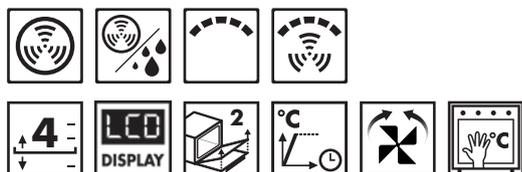
ALFA241XM

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

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

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

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



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

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

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

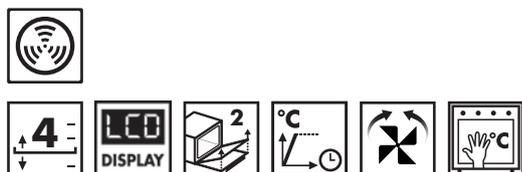
Регулируемые по высоте ножки
Комплект для установки печей одна на другую (модель 3999)
Комплект для уменьшения скорости воздушного потока (модель 3925)

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

ALFA144GH1

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

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

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

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

ALFA144XE1	
Внешние размеры (ШxГxВ)	780x715x562 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электронный
Режимы приготовления	Конвекция
Расстояние между уровнями	77 мм
Регулирование термостата	50-280°C
Регулирование таймера	1 - 99'+ ручной
Электропитание	400В 3N 50Гц / 8,3 – 5,5 – 3,0кВт 230В 1N 50Гц / 5,5 – 3,0кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

**4 УРОВНЯ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ
600 X 400 ММ ИЛИ GN1/1**

Конвекционная печь с функцией пароувлажнения
ALFA420H/ALFA425H

НОВИНКИ



ALFA420H



ALFA425H

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки



ALFA420H

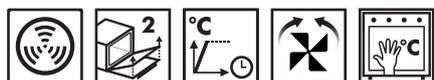


ALFA425H

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	ALFA420H	ALFA425H
Внешние размеры (ШxГxВ)	800x747x563 мм	800x747x563 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открытие дверцы	Горизонтальное	Боковое (левая петля)
Тип управления	Электромеханический	Электромеханический
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	77 мм	77 мм
Регулирование термостата	50-270°C	50-270°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной	1 - 60'+ ручной
Электропитание	400В 3N 50Гц / 6,9 кВт 230В 1N 50Гц / 6,9 кВт	400В 3N 50Гц / 6,9 кВт 230В 1N 50Гц / 6,9 кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с одним вентилятором с изменением направления вращения

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

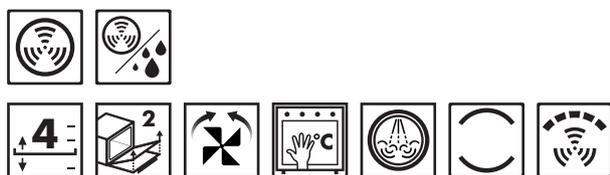
ALFA310	
Внешние размеры (ШxГxВ)	800x747x503 мм
Вместимость и размеры противней	3 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	Конвекция
Расстояние между уровнями	77 мм
Регулирование термостата	60-270°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной
Электропитание	400В 3N 50Гц / 4,3 кВт 230В 1N 50Гц / 4,3 кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

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

Конвекционная печь многофункциональная
ALFA420MFH

НОВИНКА



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

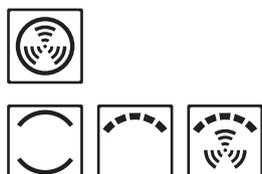
2 ГОДА
ГАРАНТИИ

ALFA420MFH

Внешние размеры (ШxГxВ)	800x747x563 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция; Статика (без конвекции); Гриль; Нижний нагрев с конвекцией
Расстояние между уровнями	77 мм
Регулирование термостата	70-280°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной
Электропитание	400В 3N 50Гц / 6,9 кВт 230В 1N 50Гц / 6,9 кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

НОВИНКА



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Один вентилятор

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки
4 алюминиевых противня (модель 3820)

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

ALFA43XMF

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

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм



Конвекционная печь с грилем и функцией пароувлажнения - **ALFA45GH / ALFA43GH**

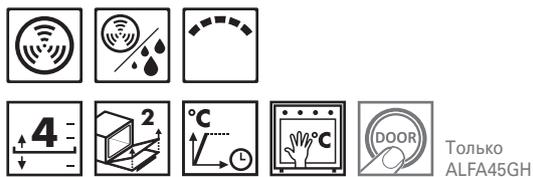
**4 УРОВНЯ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ
435 x 320 мм**



ALFA45GH



ALFA43GH



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки
2 алюминиевых противня (модель 3820)
2 решетки (модель 3729)

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	ALFA45GH	ALFA43GH
Внешние размеры (ШxГxВ)	602x584x537 мм	602x584x537 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 435 x 320 мм	4 уровня 435 x 320 мм
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический	Электромеханический
Режимы приготовления	Конвекция + пароувлажнение; Конвекция; Гриль	Конвекция + пароувлажнение; Конвекция; Гриль
Расстояние между уровнями	80 мм	80 мм
Регулирование термостата	50-250°C	50-250°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной	1 - 60'+ ручной
Электропитание	230В 1N 50Гц / 3,0кВт	230В 1N 50Гц / 3,0кВт

Тип управления

ALFA43GHU с встроенным насосом для автономной подачи воды (модель 4730)

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

Конвекционная печь
ALFA43XE / ALFA43XEH



ALFA43XE



ALFA43XEH



Только
ALFA43XEH

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

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

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с одним вентилятором

КОМПЛЕКТАЦИЯ

4 алюминиевых противня (модель 3820)

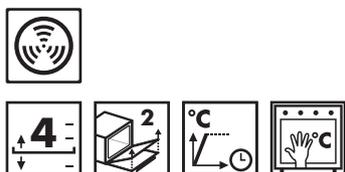
Конвекционная печь с функцией пароувлажнения
ALFA43XEH

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

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



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с одним вентилятором

КОМПЛЕКТАЦИЯ

4 алюминиевых противня (модель 3820)

НОВИНКА

Скоро в продаже
ALFA43X
Корпус выполнен из нержавеющей стали

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

ALFA43	
Внешние размеры (ШxГxВ)	602x584x537 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 450 x 320 мм
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	Конвекция
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-250°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной
Электропитание	230В 1N 50Гц / 3,0кВт



ALFA241XM

Для противней размером 600x400 мм или GN1/1

РАСТОЕЧНЫЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ ПОДОГРЕВА И ПАРООУВЛАЖНЕНИЯ



LEV341XV



LEV241XV

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Корпус и направляющие для противней - нержавеющая сталь
Регулируемый термостат

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Максимальная температура 60°C

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

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

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ ПОДОГРЕВА И ПАРООУВЛАЖНЕНИЯ

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



LEV143XV-2



LEV43XV-2

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Корпус и направляющие для противней - нержавеющая сталь
Регулируемый термостат

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Максимальная температура 60°C

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	LEV143XV-2	LEV43XV-2
Внешние размеры (ШxГxВ)	810x800x950 мм	600x600x950 мм
Вместимость и размеры противней	8 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*	8 уровней 435 x 320 мм или GN2/3
Для печей	ALFA145, ALFA144, ALFA143, ALFA142	ALFA43
Тип управления	Электромеханическое	Электромеханическое
Расстояние между уровнями	75 мм	75 мм
Регулирование термостата	30-60°C	30-60°C
Регулирование таймера	-	-
Электропитание	230В 1N 50Гц / 2.0кВт	230В 1N 50Гц / 2.0кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ



K2535C

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



K2535

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



K1314

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

ПОДСТАВКИ ПОД ПЕЧЬ



TVL340

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



TVL240

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



2RIP240

Комплект верхних и нижних полок для моделей TVL340, TVL240



TVL140D

Подставка под печь с направляющими для противней для печей ALFA142, ALFA143, ALFA144, ALFA145. 8 уровней. Размеры (ШхГхВ) 780x700x504 мм



TVL140

Подставка под печь с направляющими для противней для печей ALFA142, ALFA143, ALFA144, ALFA145. 16 уровней. Размеры (ШхГхВ) 780x700x900/950 мм



2RIP140

Комплект верхних и нижних полок для моделей TVL140D, TVL140

КОЛЕСА



RUTVL

4 колеса для подставки печи

КОМПЛЕКТ УСТАНОВКА



3999

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

УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ



4730

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

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ РАЗМЕРЫ 600 x 400 мм

ПРОТИВНИ / РЕШЕТКИ 600 x 400 мм



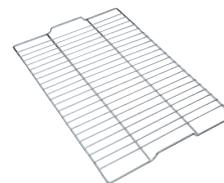
3743

Комплект противней алюминиевых
(4 шт.)



3751

Комплект противней алюминиевых
перфорированных (4 шт.)



3805

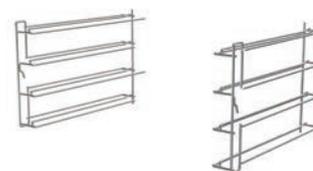
Комплект хромированных решеток (4 шт.)



3810

Комплект решеток для багета рифленых
(4 шт.)

ПОДСТАВКА ДЛЯ GN1/1



Подставка для GN1/1 и решеток

RGN11-4 для печей на 4 уровня

RGN11-6 для печей на 6 уровней

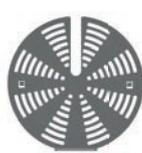
RGN11-10 для печей на 10 уровней

КОМПЛЕКТ ДЛЯ УМЕНЬШЕНИЯ СКОРОСТИ ПОТОКА ВЕНТИЛЯТОРА



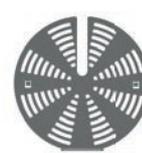
3921

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



3922

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



3925

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

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ



TVL40

Подставка под печь с направляющими для противней для печей ALFA43, ALFA45. 8 уровней. Размеры (ШхГхВ) 600х600х900/950 мм



2RIP40

Комплект верхних и нижних полок для моделей TVL40

КОЛЕСА



RUTVL

4 колеса для подставки печи

ПРОТИВНИ / РЕШЕТКИ 435 x 320 мм



3820

Комплект противней алюминиевых (4 шт.)



3755

Комплект противней алюминиевых перфорированных (4 шт.)



3780

Комплект противней антипригарных (4 шт.)



3729

Комплект решеток хромированных (4 шт.)



3735

Комплект решеток для багета рифленых (4 шт.)

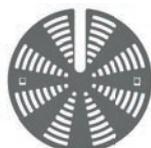
УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ



4730

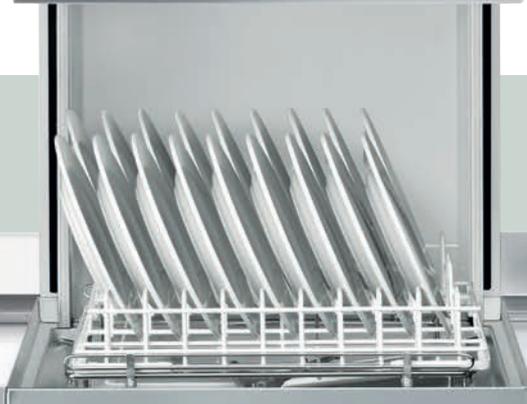
Устройство для подачи воды (емкость 5л) для печей ALFA143GH, ALFA144GH1

КОМПЛЕКТ ДЛЯ УМЕНЬШЕНИЯ СКОРОСТИ ПОТОКА ВЕНТИЛЯТОРА



3926

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



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, МАКСИМАЛЬНАЯ
ЭФФЕКТИВНОСТЬ И ЧИСТОТА БЕЗ КОМПРОМИССОВ

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

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



TOPLINE

ВЫСОЧАЙШИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ,
МАКСИМАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ, ГИГИЕНИЧНОСТЬ БЕЗ
КОМПРОМИССОВ

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

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

МОЙКА ПО ЗАКАЗУ

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

ПРЕВОСХОДНОЕ ОПОЛАСКИВАНИЕ

ПОСТОЯННЫЙ НАПОР ВОДЫ

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

БЫСТРОЕ ВЫСЫХАНИЕ ПОСУДЫ

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

ЛУЧШИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОПОЛАСКИВАНИЯ





Только
CWC621DH-1

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией
- Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
- 2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304
- 2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304
- Сбалансированный и изолированный купол
- Полезная высота загрузки 420 мм
- Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)
- Механизм SHR сохраняет пар и использует его для повышения температуры воды (только CWC621DH-1)
- Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

УПРАВЛЕНИЕ

- Полностью электронное управление
- 7 программ мойки: короткая 60", средняя 90", длинная 150", устанавливаемая пользователем, 2 деликатных цикла мойки для стекла и хрусталя на 50" и 80", цикл дезинфицирования 'Ultra Clean Pro'

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

- Мягкий старт насоса мойки
- Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания
- Функция Stand By в период простоя машины существенно экономит электроэнергию
- Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня
- Система самодиагностики с сообщением ошибки

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием PB50D01 и PB50G01 для посуды
- RHO0S02 для столовых приборов

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	CWC621D-1	CWC621SD-1	CWC621DH-1
Размеры кассеты	600x500 и 500x500 мм	600x500 и 500x500 мм	600x500 и 500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 72	Макс. 72	Макс. 72
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,9 л	2,9 л	2,9 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водосмягчитель	-	Встроенный	-
Объем бака / ТЭН	22 л / 1,8 кВт	22 л / 1,8 кВт	22 л / 1,8 кВт
Объем бойлера / ТЭН	8 л / 9,0 кВт	8 л / 9,0 кВт	8 л / 9,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 10 кВт	400В 3N 50Гц / 10 кВт	400В 3N 50Гц / 10 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	734x760x1580/2000 мм	734x760x1580/2000 мм	734x840x1580/2000 мм



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304

2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304

Сбалансированный и изолированный купол

Полезная высота загрузки 440 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)

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

УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление

7 программ мойки: короткая 60", средняя 90", длинная 150", устанавливаемая пользователем, 2 деликатных цикла мойки для стекла и хрусталя на 50" и 80", цикл дезинфицирования 'Ultra Clean Pro'

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

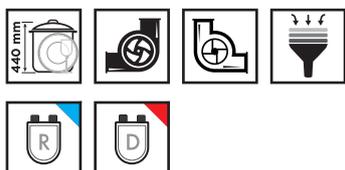
Система самодиагностики с сообщением ошибки

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием

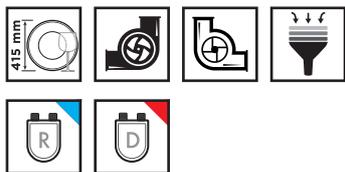
PB50D01 и PB50G01 для посуды

PHO0S02 для столовых приборов



2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	CWC520D	CWC520SD
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	2,5 л	2,5 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водосмягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	17 л / 2,2 кВт	17 л / 2,2 кВт
Объем бойлера / ТЭН	8 л / 9,0 кВт	8 л / 9,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт
Внешние размеры (ШхГхВ)	620x736x1530/2007 мм	620x736x1530/2007 мм



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304

2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304

Полезная высота загрузки 415 мм

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

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)

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

УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление

7 программ мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240", устанавливаемая пользователем, 2 деликатных цикла мойки для стекла и хрусталя на 60 и 120, цикл дезинфицирования 'Ultra Clean Pro'

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

Нижняя полка для хранения (дверца - опция)

КОМПЛЕКТАЦИЯ

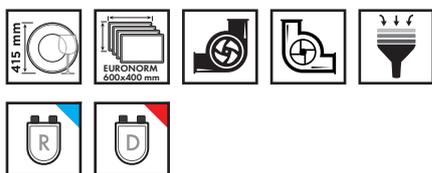
Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием

PB50D01 и PB50G01 для посуды

RHO0S02 для столовых приборов

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	CWH520D-1	CWH520SD-1
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	2,9 л	2,9 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водосмягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	11 л / 1,1 кВт	11 л / 1,1 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 6,0 - 2,0 кВт	6 л / 6,0 - 2,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт
Внешние размеры (ШхГхВ)	600x600x1350 мм	600x600x1350 мм



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304

2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304

Полезная высота загрузки 415 мм

Полезная глубина загрузки 605 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)

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

УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление

7 программ мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240", устанавливаемая пользователем, 2 деликатных цикла мойки для стекла и хрусталя на 60 и 120, цикл дезинфицирования 'Ultra Clean Pro'

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием

Кассета сетчатая для 8 противней 600x400мм

Подставка для кассет евро норм 600x400x350 макс.

PB50D01 для посуды

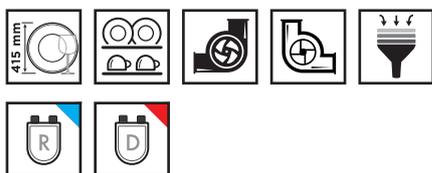
RHOOS02 для столовых приборов

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	CW526D	CW526SD
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	2,9 л	2,9 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водосмягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	11 л / 1,1 кВт	11 л / 1,1 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 6,0 - 2,0 кВт	6 л / 6,0 - 2,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x680x820 мм	600x680x820 мм

Серия TOPLINE
CW522 - Кассета 500x500 мм

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



2 ГОДА
 ГАРАНТИИ

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304

2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304

Полезная высота загрузки 415 мм

Полезная высота загрузки верхней кассеты 145 / 225 мм

Полезная высота загрузки нижней кассеты 190 / 110 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)

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

УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление

7 программ мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240", устанавливаемая пользователем, 2 деликатных цикла мойки для стекла и хрусталя на 60 и 120, цикл дезинфицирования 'Ultra Clean Pro'

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Одновременная мойка посуды в 2-х кассетах:

Нижняя кассета для чашек и стаканов

Верхняя кассета для тарелок и блюдец

Мягкий старт насоса мойки

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

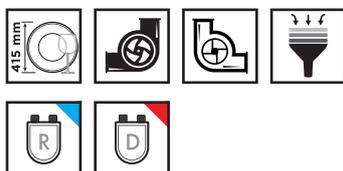
Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием PB50D01 и PB50G01 для посуды PHO0S02 для столовых приборов

	CW522D	CW522SD
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	2,9 л	2,9 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водосмягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	11 л / 1,1 кВт	11 л / 1,1 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 6,0 - 2,0 кВт	6 л / 6,0 - 2,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт
Внешние размеры (ШхГхВ)	600x600x820 мм	600x600x820 мм



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304

2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304

Полезная высота загрузки 415 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)

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

УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление

7 программ мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240", устанавливаемая пользователем, 2 деликатных цикла мойки для стекла и хрусталя на 60 и 120, цикл дезинфицирования 'Ultra Clean Pro'

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

КОМПЛЕКТАЦИЯ

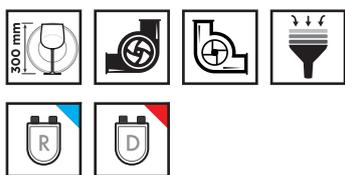
Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием

PB50D01 и PB50G01 для посуды

PHO0S02 для столовых приборов

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	CW520D-1	CW520SD-1
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	2,9 л	2,9 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водосмягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	11 л / 1,1 кВт	11 л / 1,1 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 6,0 - 2,0 кВт	6 л / 6,0 - 2,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x600x820 мм	600x680x1350 мм



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304

2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304

Полезная высота загрузки 300 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)

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

УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление

7 программ мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240", устанавливаемая пользователем, 2 деликатных цикла мойки для стекла и хрусталя на 60 и 120, цикл дезинфицирования 'Ultra Clean Pro'

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием

PB40G01 для стаканов

WB40G01 с плоским дном

PNOOS01 для столовых приборов

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	CWG420D-1	CWG420SD-1
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	2,2 л	2,2 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водосмягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	7 л / 0,8 кВт	7 л / 0,8 кВт
Объем бойлера / ТЭН	4 л / 4,5 - 3,0 кВт	4 л / 4,5 - 3,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 4,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 4,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 3,3 кВт	400В 3N 50 Гц / 4,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 4,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 3,3 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	488x532x705 мм	488x532x705 мм
Модели в наличии	CWG420DR-1 с круглой кассетой	

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

ВЫСОКАЯ УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

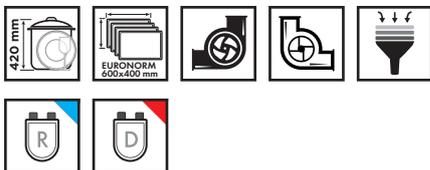
ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ

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

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ КУПОЛЬНОГО ТИПА

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





ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304

2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304

Сбалансированный и изолированный купол

Полезная высота загрузки 420 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)

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

УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление

3 программы мойки:

короткая 60", средняя 120", длинная 180"

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с

перистальтическим насосом с электронным регулированием

PB50D01 и PB50G01 для посуды

PHOOS02 для столовых приборов

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

CWC611D-2

Размеры кассеты

600x500 или 500x500 мм

Кассеты в час

Макс. 60

Система ополаскивания

Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)

Потребление воды за цикл

2,9 л

Система слива

3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива

Дозатор моющего средства

с перистальтическим насосом с электронным регулированием

Водосмягчитель

-

Объем бака / ТЭН

22 л / 1,8 кВт

Объем бойлера / ТЭН

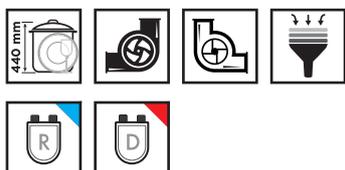
8 л / 9,0 кВт

Электропитание

400В 3N 50Гц / 10 кВт

Внешние размеры (ШxГxВ)

734x760x1580/2000 мм



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304

2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304

Сбалансированный и изолированный купол

Полезная высота загрузки 440 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)

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

УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление

3 программы мойки:

короткая 60", средняя 120", длинная 180"

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием

PB50D01 и PB50G01 для посуды

PHOOS02 для столовых приборов

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

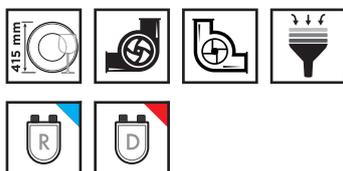
CWC511D

Размеры кассеты	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,5 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водосмягчитель	-
Объем бака / ТЭН	17 л / 2,2 кВт
Объем бойлера / ТЭН	8 л / 9,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 9,7кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	620x736x1530/2007 мм

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ КУПОЛЬНОГО ТИПА
CWC511 - Кассета 500x500 мм



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 – 440мм – дает возможность мыть тарелки большого диаметра, кухонный инвентарь и наплитную посуду, гастроёмкости. Простое и интуитивно понятное управление доступно любому оператору.



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304

2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304

Полезная высота загрузки 415 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)

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

УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление

3 программ мойки:

короткая 120", средняя 150", длинная 180"

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием

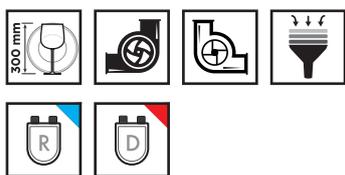
PB50D01 и PB50G01 для посуды

PNO0S02 для столовых приборов

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

CW511D-2

Размеры кассеты	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 40
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,9 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водосмягчитель	-
Объем бака / ТЭН	11 л / 0,8 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 2,8 кВт
Электропитание	220В/380В 1N 50 Гц 3,4/5,2 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x600x820



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304

2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304

Полезная высота загрузки 300 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)

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

УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление

3 программ мойки:

короткая 120", средняя 150", длинная 180"

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием

PB40G01 для стаканов

WB40G01 с плоским дном

RHO0S01 для столовых приборов

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

CWG411MDA-2

Размеры кассеты

400x400 мм

Кассеты в час

Макс. 30

Система ополаскивания

Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)

Потребление воды за цикл

2,3 л

Система слива

3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива

Дозатор моющего средства

с перистальтическим насосом с электронным регулированием

Водоумягчитель

-

Объем бака / ТЭН

7 л / 0,8 кВт

Объем бойлера / ТЭН

4 л / 2,8 кВт

Электропитание

230В 1N 50 Гц / 3,1 кВт

Внешние размеры (ШxГxВ)

488x532x705 мм

Модели в наличии

CWG410MD-2 без насоса ополаскивания

ECOLINE

ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, МАКСИМАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ,
ЧИСТОТА БЕЗ КОМПРОМИССОВ

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

КОНСТРУКЦИЯ

Бак, моющие лопасти и лопасти ополаскивания, 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





■ НОВИНКА



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)

Изолированная дверь с двойной стенкой

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

Цельнотянутые направляющие для корзин

Моющие и ополаскивающие рукава легко снимаются для удобства обслуживания

Бойлер с возможностью полного слива воды

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

Перистальтический дозатор ополаскивающего и моющего средств: электронное управление

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

Помпа мытья с системой 'Soft start'

Система ополаскивания: давление водопроводной сети с двумя температурными режимами (71° / 85°C)

Динамическая ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

2 программы мойки: короткая 90", средняя 150"

КОМПЛЕКТАЦИЯ

PB40G01 – 2 кассеты с плоским дном для стаканов

PHOOS01 – кассета для столовых приборов

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



■ НОВИНКА



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)

Изолированная дверь с двойной стенкой

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

Цельнотянутые направляющие для корзин

Моющие и ополаскивающие рукава легко снимаются для удобства обслуживания

Бойлер с возможностью полного слива воды

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Система самодиагностики с сообщением ошибки

Перистальтический дозатор ополаскивающего и моющего средств: электронное управление

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

Помпа мытья с системой 'Soft start'

Динамическая ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"

Функция «ЧИСТАЯ ВОДА» для смены воды в моечном баке после каждого цикла мойки

Функция «ЭКСТРА ОПОЛАСКИВАНИЕ» для продолжительного ополаскивания

КОМПЛЕКТАЦИЯ

PB40G01 – 2 кассеты с плоским дном для стаканов

RHOOS01 – кассета для столовых приборов

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



■ НОВИНКА



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)

Изолированная дверь с двойной стенкой

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

Цельнотянутые направляющие для корзин

Моющие и ополаскивающие рукава легко снимаются для удобства обслуживания

Бойлер с возможностью полного слива воды

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет

существенную экономию электроэнергии

Система "Break tank"

Система самодиагностики с сообщением ошибки

Перистальтический дозатор ополаскивающего и моющего средств: электронное управление

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

Помпа мытья с системой 'Soft start'

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и

насосом ополаскивания (HTR)

Динамическая ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"

Функция «ЧИСТАЯ ВОДА» для смены воды в моечном баке

после каждого цикла мойки

Функция «ЭКСТРА ОПОЛАСКИВАНИЕ» для продолжительного ополаскивания

КОМПЛЕКТАЦИЯ

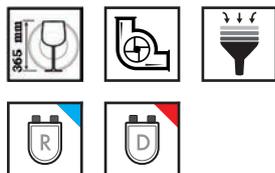
PB40G01 – 2 кассеты с плоским дном для стаканов

PNOOS01 – кассета для столовых приборов

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



■ НОВИНКА



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

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

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

- Помпа мытья с системой 'Soft start'
- Система ополаскивания: давление водопроводной сети с двумя температурными режимами (71° / 85°C)
- Динамическая ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
- 2 программы мойки: короткая 90", средняя 150"

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

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



■ НОВИНКА



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)

Изолированная дверь с двойной стенкой

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

Цельнотянутые направляющие для корзин

Моющие и ополаскивающие рукава легко снимаются для удобства обслуживания

Бойлер с возможностью полного слива воды

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Система самодиагностики с сообщением ошибки

Перистальтический дозатор ополаскивающего и моющего средств: электронное управление

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

Помпа мытья с системой 'Soft start'

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

3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"

Функция «ЧИСТАЯ ВОДА» для смены воды в моечном баке после каждого цикла мойки

Функция «ЭКСТРА ОПОЛАСКИВАНИЕ» для продолжительного ополаскивания

КОМПЛЕКТАЦИЯ

PB50G01 – кассета из полипропилена с плоским дном для стаканов

PB50D01 – кассета из полипропилена для тарелок

PHOOS02 – кассета для столовых приборов

	UD503D	UD503DS
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Тип управления	Электронный	Электронный
Кассеты в час	40 / 24 / 15	40 / 24 / 15
Полезная высота загрузки	365 мм	365 мм
Потребление воды за цикл	3.2 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



■ НОВИНКА



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

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

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

Помпа мытья с системой 'Soft start'
 Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)
 Динамическая ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива, для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
 3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"
 Функция «ЧИСТАЯ ВОДА» для смены воды в моечном баке после каждого цикла мойки
 Функция «ЭКСТРА ОПОЛАСКИВАНИЕ» для продолжительного ополаскивания

КОМПЛЕКТАЦИЯ

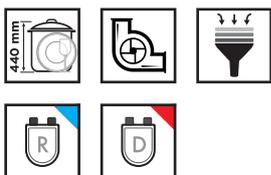
PB50G01 – кассета из полипропилена с плоским дном для стаканов
 PB50D01 – кассета из полипропилена для тарелок
 PNOOS02 – кассета для столовых приборов

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





■ НОВИНКА



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

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

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

Помпа мытья с системой 'Soft start'
 Динамическая ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
 2 программы мойки: короткая 90", средняя 150"

КОМПЛЕКТАЦИЯ

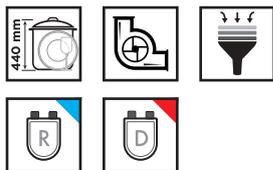
PB50G01 – кассета из полипропилена с плоским дном
 PB50D01 – кассета из полипропилена для тарелок
 PНОOS03 – кассета для столовых приборов

НТУ500D

Размеры кассеты	500x500мм
Тип управления	Электромеханическое
Кассеты в час	60 / 30
Полезная высота загрузки	440 мм
Потребление воды за цикл	3,2 л
Водоумягчитель	-
Бак: Вместимость / мощность	17 л / 2,2 кВт
Бойлер: Вместимость / мощность	8 л / 9 кВт
Энергопотребление / Максимальная потребляемая мощность	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	620x736x1460/2029 мм



■ НОВИНКА



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

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

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

Помпа мытья с системой 'Soft start'
 Динамическая ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
 3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

НТУ503D

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



■ НОВИНКА



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

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

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

Помпа мытья с системой 'Soft start'
 Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания НТР
 Динамическая ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
 3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"

КОМПЛЕКТАЦИЯ

PB50G01 – кассета из полипропилена с плоским дном
 PB50D01 – кассета из полипропилена для тарелок
 PNOOS03 – кассета для столовых приборов

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



КОТЛОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

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

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

ГАРАНТИРОВАННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

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

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

ГАРАНТИЯ SMEG

ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

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

ПРОСТОТА В ОБСЛУЖИВАНИИ

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

БОЛЬШИЕ РАЗМЕРЫ

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

ГАРАНТИЯ ГИГИЕНИЧНОСТИ

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



UW60132D



UW6070D



UW5757D

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

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

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Дозатор моющего средства
- Дозатор ополаскивающего средства

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

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

Серия SWT260
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

2ГОДА
ГАРАНТИИ

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

КАССЕТЫ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА



PB60G01 - Размер 600x500мм
Универсальная кассета с плоским дном

PB50G01 - Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном



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

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



PB60T02 - Размер 600x500мм
Кассета для GN1/1



PHOOS01
Одиная кассета для приборов



PHOOS02
Кассета для приборов с 6 отсеками



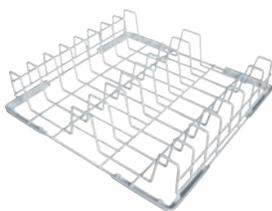
PHOOS03
Кассета для приборов с 8 отсеками
Кассета для приборов с 6 отсеками

КАССЕТЫ С ПОКРЫТИЕМ ИЗ РИЛСАНА



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

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



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

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



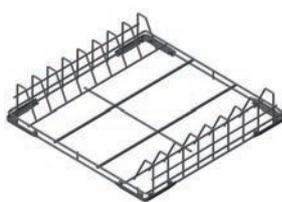
WB50D01 - Размер 500x500мм
Кассета для тарелок на 18 шт. Ø 25 см



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

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

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



WB60T03 - Размер 600x500мм
Кассета для 5 противней 600x400мм

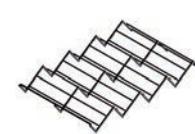
WB50T02 - Размер 500x500мм
Кассета для 7 противней GN1/1 проф. 20мм

WH00S01



WH00S01
Вставка для 12 небольших тарелок

WH00C01



WH00C01
Вставка для кассеты для чашек

СТОЛЫ



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



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



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



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



GB390-1 - Ø 390мм x 605
GB450-1 - Ø 450мм x 605
 Мусорный ящик на колесиках

КАССЕТЫ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА



PB50G01 - Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном



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

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



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



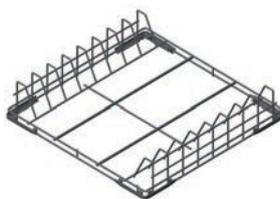
WB50G03 - Размер 500x500мм
Кассета для чашек, макс 72 мм Ø



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

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

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



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



WH00S01
Вставка для 12 небольших тарелок



WH00C01
Вставка для кассеты для чашек

ПОДСТАВКА



WP02
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

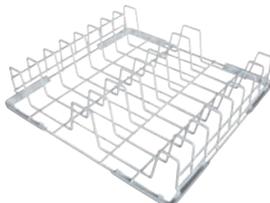


PHOOS03
Кассета для приборов с 8 отсеками

КАССЕТЫ С ПОКРЫТИЕМ ИЗ РИЛСАНА



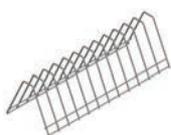
WB40G01 - Размер 400x400мм
Универсальная кассета с плоским дном и широкой сеткой



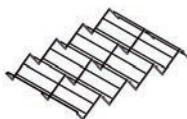
WB40D01 - Размер 400x400мм
Кассета для тарелок на 8 шт. Ø 315 см



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



WH00S01
Вставка для 12 небольших тарелок



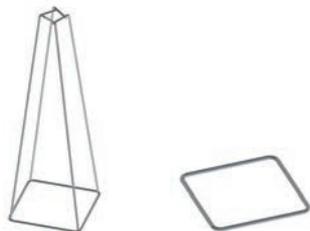
WH00C01
Вставка для кассеты для чашек

ПОДСТАВКА



WP01
Подставка, Размеры 500x500x490мм

Аксессуары из нержавеющей стали



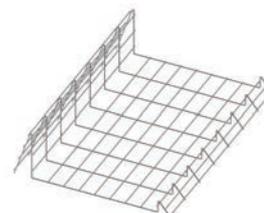
WH00B01 - Размер 140x140x440мм
Дополнительно для кондитерского мешка

WH00B02

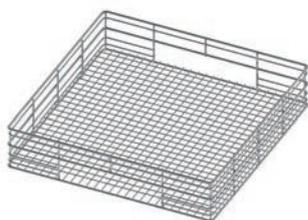
Подставка для кондитерского мешка



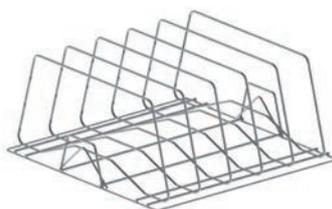
WH00S02 - Размер 150x150x250мм
Корзина для половников и ножей



WH00C02 - Размер 530x370x120мм
Держатель для подносов



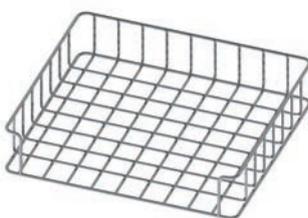
WB57G01 - Размер 570x570x140мм
Универсальная кассета с плоским дном и широкой сеткой



WB5757T01 - Размер 570x570x255мм
Дополнительно для 5 противней



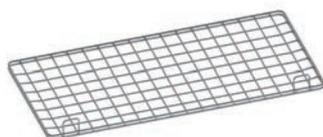
WB5757T02 - Размер 570x570x255мм
Дополнительно для 8 противней



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



WB6070T01 - Размер 700x600x535мм
Дополнительно для противней



WB60132G02 - Размер 1320x600мм
Подставка

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

Холодильное оборудование Smeg разработано с учетом передовых технологий, отличается превосходным качеством и удобством в использовании.

Широкий ассортимент включает в себя ледогенераторы, морозильные лари, винные шкафы, а также минибары.

Благодаря уникальному дизайну холодильное оборудование Smeg популярно и легко узнаваемо во всем мире.



**ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ**

Корпус из нержавеющей стали AISI 304

Дверца легко отодвигается внутрь для быстрого и простого доступа к бункеру со льдом

Контейнер для льда выполнен из термоформованного пластика и изолирован полиуретаном высокой плотности

Выключатель с подсветкой расположен на передней панели устройства

Холодильное устройство расположено в нижней части конструкции вместе с герметичным компрессором

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

Водяное охлаждение

Хладагент: R404a

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

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



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	FGS25CW	FGS32CW	FGS45CW	FGS60CW	FGS80CW
Производительность в сутки	27 кг	35 кг	45 кг	55 кг	80 кг
Тип льда / вес	Пальчиковый / 20 гр				
Объем бункера для льда	6 кг	13 кг	13 кг	25 кг	30 кг
Температура окружающей среды	+10° ÷ 43°C				
Температура воды на входе	+3° ÷ 32°C				
Давление воды на входе	1 ÷ 6 бар				
Электропитание	230В 1N 50 Гц / 350 Ватт	230В 1N 50 Гц / 410 Ватт	230В 1N 50 Гц / 450 Ватт	230В 1N 50 Гц / 500 Ватт	230В 1N 50 Гц / 700 Ватт
Внешние размеры (ШхГхВ)	420x515x672 мм	420x615x732 мм	420x615x732 мм	500x610x875 мм	630x655x1025 мм
Вес брутто / нетто	37/32 кг	48/41 кг	48/41 кг	59/52 кг	70/62 кг
Версия с воздушным охлаждением	FGS23CA	FGS35CA	FGS45CA	FGS54CA	FGS77CA

**ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ**

Корпус из нержавеющей стали AISI 304

Дверца легко отодвигается внутрь для быстрого и простого доступа к бункеру со льдом

Контейнер для льда выполнен из термоформованного пластика и изолирован полиуретаном высокой плотности

Выключатель с подсветкой расположен на передней панели устройства

Холодильное устройство расположено в нижней части конструкции вместе с герметичным компрессором

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Водяное охлаждение

Хладагент: R404a

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

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



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

- Эстетика 50-х гг.
- Дверца открывается слева
- Регулируемый термостат
- Внутренняя LED подсветка
- 2 регулируемые полки по высоте
- 1 полка для бутылок на дверце
- 1 полка для снеков на дверце
- Контейнер для кубиков льда

УПРАВЛЕНИЕ

Автоматическая разморозка

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Абсорбционная система охлаждения

КОМПЛЕКТАЦИЯ

В комплекте кабель с розеткой Schuko

Доступные цвета



КРАСНЫЙ

FAB5LR1 – дверца открывается слева
 FAB5RR1 – дверца открывается справа



БРИТАНСКИЙ ФЛАГ

FAB5LUJ1 – дверца открывается слева
 FAB5RUJ1 – дверца открывается справа



ОРАНЖЕВЫЙ

FAB5LO1 – дверца открывается слева
 FAB5RO1 – дверца открывается справа



ЧЕРНЫЙ

FAB5LNE1 – дверца открывается слева
 FAB5RNE1 – дверца открывается справа



КРЕМОВЫЙ

FAB5LP1 – дверца открывается слева
 FAB5RP1 – дверца открывается справа

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	FAB5LNE1
Объем / Полезный объем	42 / 40 л
Регулируемые полки	2
Регулируемые полки на дверце	-
Температура	4° ÷ 12°C
Внешние размеры (ШxГxВ)	405x520x715/730 мм
Электропитание	230В 1N 50 Гц / 70 Ватт
Потребление энергии	274 кВт/год
Климатический класс	SN-T
Класс энергопотребления	E
Вес брутто / нетто	29,5/ 21 кг
Версия с открытием справа	FAB5RNE1

**ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ**

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

УПРАВЛЕНИЕ

Автоматическая разморозка

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Абсорбционная система охлаждения
Водяное охлаждение
Хладагент: R404a

КОМПЛЕКТАЦИЯ

В комплекте кабель с розеткой Schuko

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	АВМ32-1	АВМ42-1
Объем / Полезный объем	30 л	40 л
Регулируемые полки	1	2
Регулируемые полки на дверце	2	2
Температура	4° ÷ 12°C	4° ÷ 12°C
Внешние размеры (ШхГхВ)	400x420x490 мм	400x440x560 мм
Электропитание	230В 1N 50 Гц / 70 Ватт	230В 1N 50 Гц / 70 Ватт
Потребление энергии	278 кВт/год	274 кВт/год
Климатический класс	SN-T	SN-T
Класс энергопотребления	E	E
Вес брутто / нетто	17 / 16 кг	18,5 / 17,5 кг



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

Регулирование и электронный контроль температуры - мульти зональные
Автоматическая разморозка

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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



2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	SCV115-1	SCV115S-1
Максимальная нагрузка	198 бутылок (0,75 л)	198 бутылок (0,75 л)
Количество моторов	1	1
Количество регулируемых термостатов	2	2
Температурные зоны	2	2
Температура	5° ÷ 22°C	5° ÷ 22°C
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x600x1850 мм	600x600x1850 мм
Электропитание	230В 1N 50Hz / 350Ватт	230В 1N 50Hz / 350Ватт
Годовой расход электорэнергии	223 кВт/год	223 кВт/год
Климатический класс	SN-ST	SN-ST
Вес брутто/нетто	98/91 кг	98/91 кг
Дверной упор	Справа	Слева



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

- Система замораживания снизу вверх

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	СН300Е	СН400Е	СН500Е
Объем / Полезный объем	290 / 282 л	373 / 362 л	476 / 464 л
Производительность	17 кг/24ч	18 кг/24ч	21 кг/24ч
Температурный режим	-24° ÷ -17°С	-24° ÷ -17°С	-24° ÷ -17°С
Внешние размеры (ШхГхВ)	1020х600х850 мм	1260х600х850 мм	1560х600х850 мм
Электроподключение	230В 1N 50Hz / 130Ватт	230В 1N 50Hz / 145Ватт	230В 1N 50Hz / 190Ватт
Годовой расход электроэнергии	336 кВт/год	394 кВт/год	467 кВт/год
Климатический класс	SN-ST	SN-ST	SN-ST
Время хранения без электроэнергии (время оттайки)	28 ч	28 ч	32 ч
Вес брутто/нетто	55/ 50 кг	61/ 55 кг	72/ 64 кг

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ



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



УВЛАЖНЕНИЕ: Подходит для быстрого размораживания, для подогрева без засыхания или зажаривания до жесткой корочки, для глазирования хлеба перед выпечкой. Сочетание пара с конвекционными режимами приготовления обеспечивает исключительную разновидность приготовления с заметным сбережением времени и энергии, сохраняет все питательные вещества продукта, аромат и внешний вид. Идеально подходит для всех видов продуктов.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



СИСТЕМА 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.



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



КНОПКА "ПАРОВЛАЖНЕНИЕ": Регулируемое пароувлажнение в ручном режиме при помощи кнопки "ПАРОВЛАЖНЕНИЕ". Для модели печи ALFA143GH.



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



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

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ



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



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



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



СИСТЕМА ОПОЛАСКИВАНИЯ HTR С НАСОСОМ ОПОЛАСКИВАНИЯ И АТМОСФЕРНЫМ БОЙЛЕРОМ: Система High Temperature Rinse (HTR) препятствует проникновению холодной воды в бойлер во время цикла ополаскивания. Таким образом, посуда дольше подвергается контакту с горячей водой, что гарантирует превосходную чистоту и быстроту высыхания посуды.



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, запатентованная 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.) 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) 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 HTR 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 ополаскиванию при температуре 93°C.



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



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

ЛЕДОГЕНЕРАТОРЫ



КУБИКОВЫЙ ЛЕД: Ледогенератор производит кубиковый лед.



ПАЛЬЧИКОВЫЙ ЛЕД: Ледогенератор производит пальчиковый лед.



ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ЛЕД: Ледогенератор производит гранулированный лед



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



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



ШИРИНА: Указывается ширина холодильника.



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



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



Smegfoodservice.ru



СМЕГ Россия

ООО "СМЕГ Россия"

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

Тел. (495) 380-37-82,

www.smegfoodservice.ru, foodservice@smeg.ru

Региональные подразделения:

Санкт-Петербург

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

Тел./Факс: +7 (812) 677-76-34

Нижний Новгород

603022, Окский съезд, д.2, офис 522А

Тел.: +7 (962) 505-55-70

Екатеринбург

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

Тел./Факс: +7 (343) 287-11-89

Краснодар

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

Тел: +7 (861) 203-10-40

Самара

443045, ул. Авроры 150, офис 314

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

Новосибирск

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

Тел.: 8 (383) 201 80 60 (61)

Ростов-на-Дону

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

Тел.: +7 961 328-25-52



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