



**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СЕРИЯ
2019**



ПРЕДСТАВЛЯЯ СОВЕРШЕНСТВО

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



2ГОДА
ГАРАНТИИ



ГОЛОВНОЙ ОФИС

MADE IN ITALY

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

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

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



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ	8
Конвекционные	10
Многофункциональные печи	26
Расстоечные шкафы	30
Аксессуары	33
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ	36
Серия Topline	40
Серия Easyline	52
Серия Ecoline	62
Котломоечные машины	74
Посудомоечные машины с функцией дезинфекции	76
Водоподготовка	78
Аксессуары	80
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	85
Минибары	86
Винные шкафы	87
Морозильные лари	88

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ

ПРЕДСТАВЛЯЯ СОВЕРШЕНСТВО

Современный дизайн, передовые технологии и самые лучшие материалы.

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

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



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.



НАГРЕВ И ВОССТАНОВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

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

УВЛАЖНЕНИЕ

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

ВНИМАНИЕ К КЛИЕНТУ

ДЛЯ МАЛОГО БИЗНЕСА

ЭНЕРГИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ

ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

ДЛЯ ЛЮБОЙ ЗАДАЧИ

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

ПЕЧИ 60 CM

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

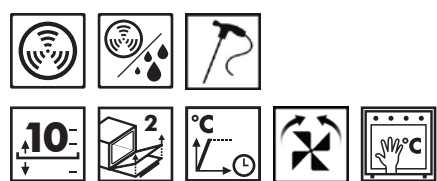
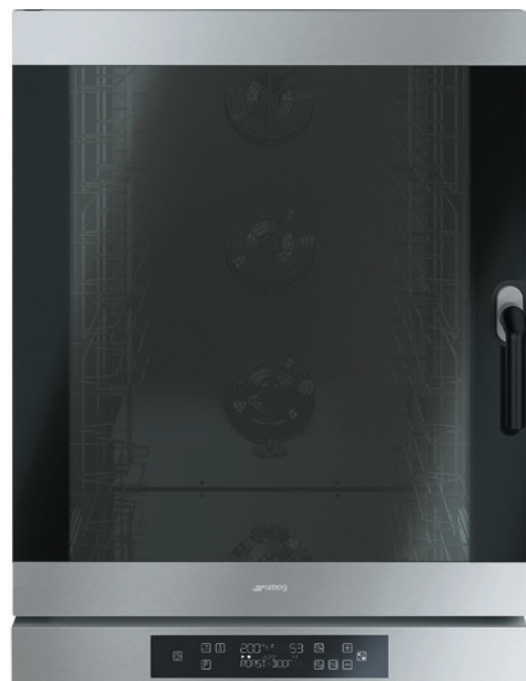
БЕЗОПАСНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



ОДНОРОДНОСТЬ ВЫПЕКАНИЯ

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

**ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ**

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

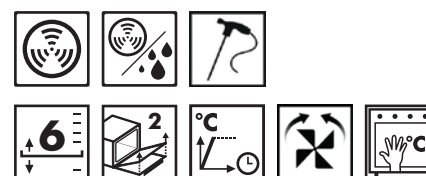
ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

99 программ по 9 шагов в каждой
Внутренняя вентиляция с тремя противоположно вращающимися вентиляторами
5 уровней пароувлажнения + ручное
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе
Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи
Настройка отвода пара из рабочей камеры
Функция предварительного разогрева рабочей камеры с задаваемой температурой
Функция подогрева готовых блюд
Функция форсированного охлаждения рабочей камеры, отложенный старт
USB-порт для вывода данных HACCP, сервисных данных и копирования информации на USB-накопитель

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	ALFA1035EH	ALFA1035EHDS	ALFA1035EHT
Внешние размеры (ШxГxВ)	798x772x1110 мм	798x772x1110 мм	798x772x1110 мм
Вместимость и размеры противней	10 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*	10 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*	10 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)	Боковое (левая петля)	Боковое (левая петля)
Тип управления	Электронный	Электронный	Электронный
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	80 мм	80 мм	80 мм
Регулирование термостата	50-280°C	50-280°C	50-280°C
Регулируемая скорость вентилятора 100 -50%	нет	да	да
Разъем для термощупа	нет	да	да
Встроенный ручной душ с возвратным механизмом	нет	нет	да
Регулирование таймера	1 - 99'+ ручной	1 - 99'+ ручной	1 - 99'+ ручной
Электропитание	380В, 50Гц, 15,7 кВт	380В, 50Гц, 15,7 кВт	380В, 50Гц, 15,7 кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

**ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ**

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

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

99 программ по 9 шагов в каждой
Внутренняя вентиляция с двумя противоположно вращающимися вентиляторами
5 уровней пароувлажнения + ручное
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе
Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи
Настройка отвода пара из рабочей камеры
Функция предварительного разогрева рабочей камеры с задаваемой температурой
Функция подогрева готовых блюд
Функция форсированного охлаждения рабочей камеры, отложенный старт
USB-порт для вывода данных HACCP, сервисных данных и копирования информации на USB-накопитель

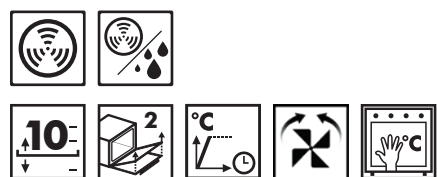
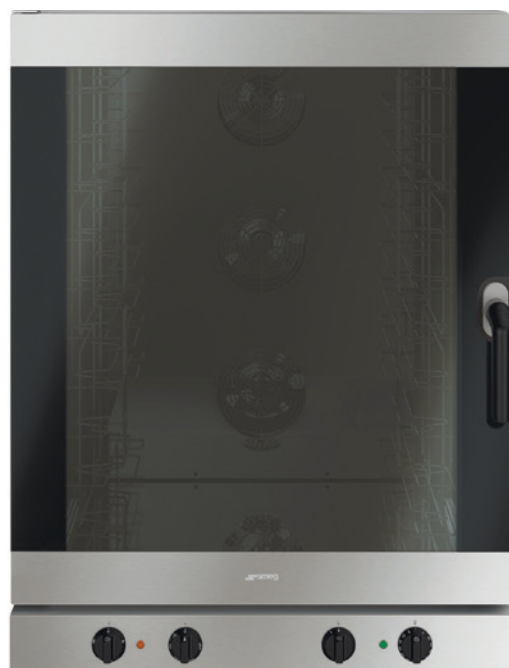
2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	ALFA625EH	ALFA625EHDS	ALFA625EHT
Внешние размеры (ШxГxВ)	798x757x792,5 мм	798x757x792,5 мм	798x757x792,5 мм
Вместимость и размеры противней	6 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*	6 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*	6 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)	Боковое (левая петля)	Боковое (левая петля)
Тип управления	Электронный	Электронный	Электронный
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	80 мм	80 мм	80 мм
Регулирование термостата	50-280°C	50-280°C	50-280°C
Регулируемая скорость вентилятора 100 -50%	нет	да	да
Разъем для термощупа	нет	да	да
Встроенный ручной душ с возвратным механизмом	нет	нет	да
Регулирование таймера	1 - 99'+ ручной	1 - 99'+ ручной	1 - 99'+ ручной
Электропитание	380В 3N - 50Гц / 10,5кВт	380В 3N - 50Гц / 10,5кВт	380В 3N - 50Гц / 10,5кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

ALFA1035H-2

НОВИНКА



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

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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



2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	ALFA1035H-2	ALFA1035HR-2
Внешние размеры (ШxГxВ)	798x757x1110 мм	798x757x1110 мм
Вместимость и размеры противней	10 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*	10 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)	Боковое (правая петля)
Тип управления	Электромеханический	Электромеханический
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	80 мм	80 мм
Регулирование термостата	50-270°C	50-270°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной	1 - 60'+ ручной
Электропитание	380В 3N - 50Гц / 15,7кВт	380В 3N - 50Гц / 15,7кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

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

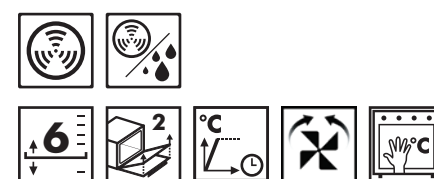
НОВИНКА



ALFA625H-2



ALFA625HR-2



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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



2 ГОДА
ГАРАНТИИ

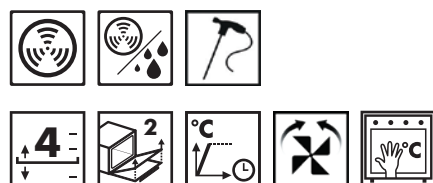
	ALFA625H-2	ALFA625HR-2
Внешние размеры (ШxГxВ)	798x757x792,5 мм	798x757x792,5 мм
Вместимость и размеры противней	6 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*	6 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)	Боковое (правая петля)
Тип управления	Электромеханический	Электромеханический
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	80 мм	80 мм
Регулирование термостата	50-270°C	50-270°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной	1 - 60'+ ручной
Электропитание	380В 3N - 50Гц / 10,5кВт	380В 3N - 50Гц / 10,5кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

ALFA625H-2

ALFA420EH

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



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали
Внутренняя камера из нержавеющей стали
Регулируемый термостат и таймер
Цифровой TFT дисплей
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки
Регулируемые по высоте ножки

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

99 программ по 9 шагов в каждой
Внутренняя вентиляция с двумя противоположно вращающимися вентиляторами
5 уровней пароувлажнения + ручное
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе
Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи
Функция предварительного разогрева рабочей камеры с задаваемой температурой
Функция подогрева готовых блюд
Функция форсированного охлаждения рабочей камеры, отложенный старт
USB-порт для вывода данных HACCP, сервисных данных и копирования информации на USB-накопитель

2 ГОДА
ГАРАНТИИ



	ALFA420EH	ALFA420EHDS	ALFA420EHT
Внешние размеры (ШxГxВ)	800x747x563 мм	800x747x563 мм	800x747x563 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*	4 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*	4 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Горизонтальное	Горизонтальное	Горизонтальное
Тип управления	Электронный	Электронный	Электронный
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	77 мм	77 мм	77 мм
Регулирование термостата	50-280°C	50-280°C	50-280°C
Регулируемая скорость вентилятора 100 -50%	нет	да	да
Разъем для термощупа	нет	да	да
Встроенный ручной душ с возвратным механизмом	нет	нет	да
Регулирование таймера	1 - 99'+ ручной	1 - 99'+ ручной	1 - 99'+ ручной
Электропитание	220В/380В, 50Гц, 6,9 кВт	220В/380В, 50Гц, 6,9 кВт	220В/380В, 50Гц, 6,9 кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм



ALFA425H-2/
ALFA420H-2

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

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

ALFA310-2



ALFA425H



ALFA420H-2



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

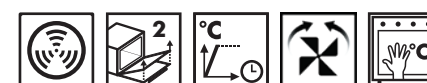
Конструкция из нержавеющей стали
Внутренняя камера из нержавеющей стали
Регулируемый термостат и таймер
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки
Регулируемые по высоте ножки

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с одним вентилятором с изменением направления вращения



2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	ALFA420H-2	ALFA425H-2
Внешние размеры (ШxГxВ)	800x747x563 мм	800x747x563 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Горизонтальное	Боковое (левая петля)
Тип управления	Электромеханический	Электромеханический
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	77 мм	77 мм
Регулирование термостата	50-250°C	50-250°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной	1 - 60'+ ручной
Электропитание	380В 3N 50Гц / 6,7 - 4,5кВт 230В 1N 50Гц / 6,7 - 4,5кВт	380В 3N 50Гц / 6,7 - 4,5кВт 230В 1N 50Гц / 6,7 - 4,5кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

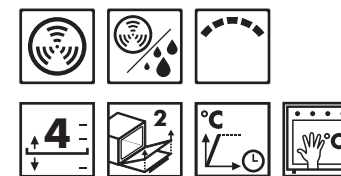
	ALFA310-2
Внешние размеры (ШxГxВ)	800x747x503 мм
Вместимость и размеры противней	3 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	Конвекция
Расстояние между уровнями	77 мм
Регулирование термостата	60-270°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной
Электропитание	380В 3N 50Гц / 4,3кВт 230В 1N 50Гц / 4,3 кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм



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

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
Регулируемые по высоте ножки

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Функция гриля
Количество вентиляторов: 1
Система прямого пароувлажнения
Пароувлажнение в ручном режиме при помощи специальной ручки
Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задней стороне печи

КОМПЛЕКТАЦИЯ

2 алюминиевых противня (модель 3820)
2 решетки (модель 3720)

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

ALFA43GH	
Внешние размеры (ШxГxВ)	602x584x537 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 435 x 320 мм
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция; Гриль
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-250°C
Регулирование таймера	1 - 60' + ручной
Электропитание	230В 1N 50Гц / 3.0кВт
Тип управления	ALFAGHU с встроенным насосом для автономной подачи воды (модель 4730)



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

Количество вентиляторов: 1

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



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Количество вентиляторов: 1

КОМПЛЕКТАЦИЯ

4 алюминиевых противня (модель 3820)

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

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

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

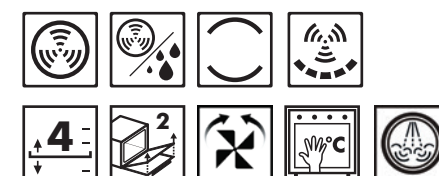
	ALFA43X
Внешние размеры (ШxГxВ)	602x584x537 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 450 x 320 мм
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	Конвекция
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-250°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной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

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

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ

МАКСИМАЛЬНАЯ УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАДЕЖНОСТЬ И ЛЕГКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ.

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



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

МАКСИМАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ИДЕАЛЬНЫЙ ДЛЯ
ЛЮБОГО ТИПА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

ФУНКЦИИ БЕЗ
КОНВЕКЦИИ

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

ПРОСТОТА
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

УДОБСТВО И УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

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

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

ALFA420MFH-2

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

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм



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

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПЕЧЬ

ALFA43XMF



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
- Регулируемые по высоте ножки

УПРАВЛЕНИЕ

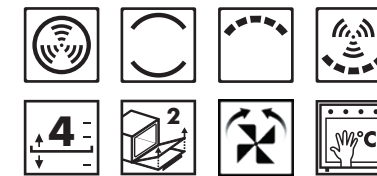
- Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

- Количество вентиляторов: 1

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- 4 алюминиевых противня (модель 3820)



2 ГОДА
ГАРАНТИИ

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

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ ПОДОГРЕВА И ПАРОУВЛАЖНЕНИЯ

НОВИНКИ

Для противней 600x400 мм или GN1/1



LEV420XV



LEV1035XV

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Корпус и направляющие для противней - нержавеющая сталь
Регулируемый термостат

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

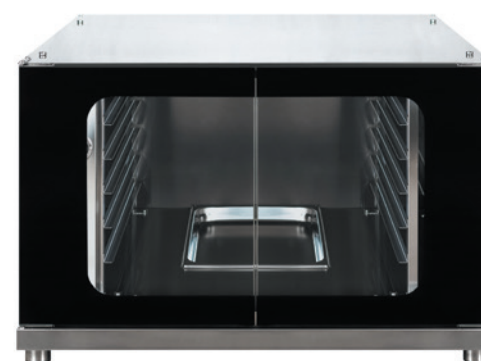
ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Максимальная температура 90°C

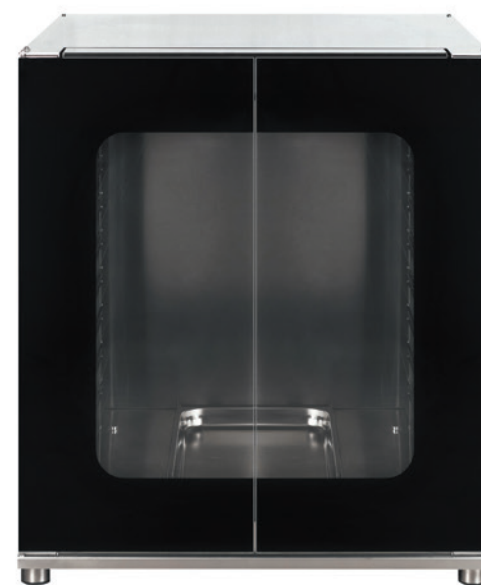
КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

Для противней размером 600x400 мм или GN1/1



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

	LEV420XV	LEV1035XV
Внешние размеры (ШxГxВ)	800x800x930 мм	800x900x600 мм
Вместимость и размеры противней	8 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*	6 уровней для 12 противней 600x400 мм или GN1/1
Для печей	ALFA310, ALFA420, ALFA144, ALFA625 и старый ассортимент печей серий ALFA142, 143.	ALFA310, ALFA420, ALFA144 и старый ассортимент ALFA142, 143, и для печей серии ALFA1035.
Тип управления	Электромеханическое	Электромеханическое
Расстояние между уровнями	75 мм	75 мм
Регулирование термостата	30-90°C	30-90°C
Регулирование таймера	-	-
Электропитание	220В 1N 50Гц / 2.0кВт	220В 1N 50Гц / 2.0кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

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



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

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ РАЗМЕРЫ 600 x 400 мм

ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ



K425

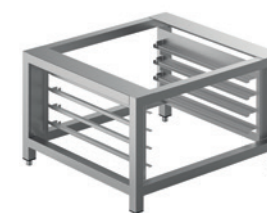
Зонт вытяжной для печей ALFA310, ALFA420, ALFA144, ALFA625, ALFA1035.
Размеры 876x1060x345 мм



K425C

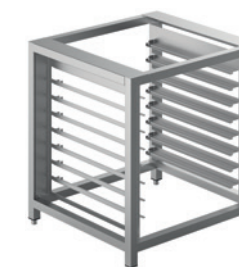
Зонт вытяжной с пароконденсатором для печей ALFA310, ALFA420, ALFA144, ALFA625, ALFA1035.
Размеры 876x1060x345 мм

ПОДСТАВКИ ПОД ПЕЧЬ



TVL420D

Подставка под печь с направляющими для противней. (ШxГxB) 780x700x504 мм, расстояние между направляющими 70 мм, нержавеющая сталь, для установки ALFA1035H, 2-х печей серий ALFA310 (-1), ALFA420H/MFH (-2), ALFA425H и старый ассортимент печей серий ALFA142, 143, 144.



TVL425D

Подставка под печь с направляющими для противней. (ШxГxB) 800x747x900 мм, расстояние между направляющими 70 мм, нержавеющая сталь, для печей серий ALFA310 (-1), ALFA420H/MFH (-2), ALFA425H, ALFA625H и старый ассортимент печей серий ALFA142, 143, 144.

УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ



4730

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

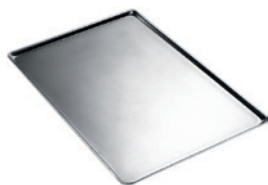
2 ГОДА
ГАРАНТИИ

LEV43XV-2	
Внешние размеры (ШxГxB)	600x600x950 мм
Вместимость и размеры противней	8 уровней 435 x 320 мм или GN2/3
Для печей	ALFA43, ALFA 45
Тип управления	Электромеханическое
Расстояние между уровнями	70 мм
Регулирование термостата	30-60°C
Регулирование таймера	-
Электропитание	230В 1N 50Гц / 2.0кВт

*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

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

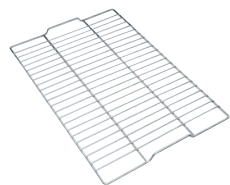
ПРОТИВНИ / РЕШЕТКИ 600 x 400 мм



3743
Комплект противней алюминиевых (4 шт.)

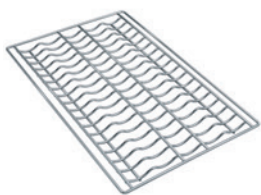


3751
Комплект противней алюминиевых перфорированных (4 шт.)

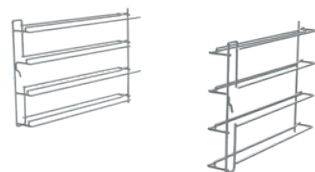


3805
Комплект хромированных решеток (4 шт.)

ПОДСТАВКА ДЛЯ GN1/1



3810
Комплект решеток для багета рифленых (4 шт.)



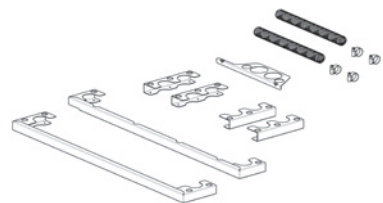
Подставка для GN1/1 и решеток
RGN11-420 для печей на 4 уровня
RGN11-625 для печей на 6 уровней
RGN11-1035 для печей на 10 уровней

**КОМПЛЕКТ ДЛЯ УМЕНЬШЕНИЯ
СКОРОСТИ ПОТОКА ВЕНТИЛЯТОРА**

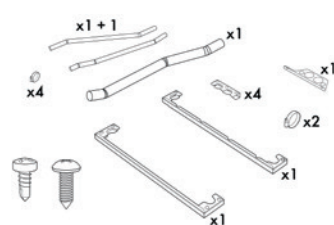


3927
Комплект для уменьшения скорости потока вентилятора для печей ALFA420, ALFA425, ALFA625, ALFA1035 (3 шт.)

**СОЕДИНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТЫ ДЛЯ УСТАНОВКИ 2-Х ПЕЧЕЙ И
ВЫТЯЖНОГО ЗОНТА.**



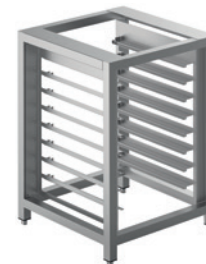
SVRPP420
Соединительный комплект для установки 2-х печей 4 уровня (600x400) и вытяжного зонта.



SVRPP625
Соединительный комплект для установки 2-х печей 6 уровней (600x400) и вытяжного зонта.

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

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ



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

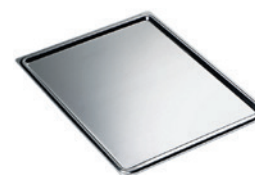


2RIP40
Комплект верхних и нижних полок для моделей TVL40



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

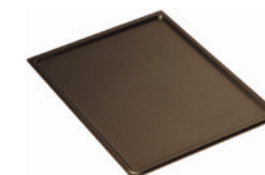
ПРОТИВНИ / РЕШЕТКИ 435 x 320 мм



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.)

**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.

HOST 2017
**SMART
LABEL**



СИСТЕМА РЕКУПЕРАЦИИ ПАРА SHR+

НАДЕЖНОСТЬ, КОМФОРТ И ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ СЕКТОРЕ

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

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

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

КАК ЭТО РАБОТАЕТ?

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



TOPLINE

ВЫСОЧАЙШИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ, МАКСИМАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ, ГИГИЕНА БЕЗ КОМПРОМИССОВ

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

БЕСШУМНАЯ РАБОТА

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

- UG** Стаканомоечная машина
- UD** Посудомоечная машина
- FD** Посудомоечная машина приподнятая
- HTY** Посудомоечная машина купольного типа

СТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ЗАПУСКА

Машина автоматически выйдет на рабочий режим перед началом рабочей смены. Например, смена начинается в 8:00: машина запускается, заливает и греет воду. Операторам не нужно терять время в ожидании подготовки машины к работе.

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

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

МОЙКА ПО ЗАКАЗУ

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

ПОСТОЯННЫЙ НАПОР ВОДЫ

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

БЫСТРОЕ ВЫСЫХАНИЕ ПОСУДЫ

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

ЛУЧШИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОПОЛАСКИВАНИЯ

ПРЕВОСХОДНОЕ ОПОЛАСКИВАНИЕ

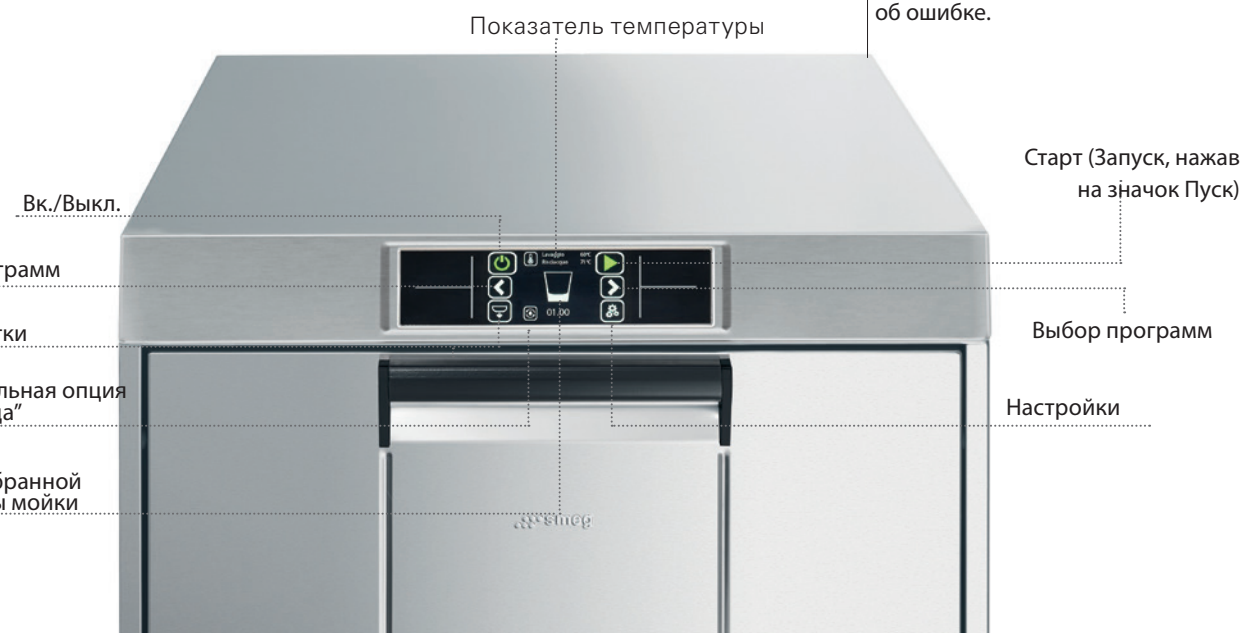
БУКВЕННО-ЦИФРОВОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ

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

ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ

КОМФОРТ

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



УНИВЕРСАЛЬНЫЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

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

ВЫБОР ПРОГРАММ

14 программ мойки

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

ОПТИМАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

ВСЕ МОДЕЛИ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН ВЫПОЛНЕНЫ С МАКСИМАЛЬНОЙ ПОЛЕЗНОЙ ВЫСОТОЙ ЗАГРУЗКИ, ЧТО ОБЕСПЕЧИВАЕТ УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

МЯГКИЙ СТАРТ НАСОСА МОЙКИ

Все модели линии TOPLINE имеют систему мягкого запуска насоса мойки. Для защиты бокалов и фужеров, а так же самой хрупкой посуды, струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности в течение нескольких минут.



АВТОДИАГНОСТИКА

Для того, чтобы быстро и эффективно выполнять техническое обслуживание, посудомоечные машины SMEG имеют электронный журнал ошибок. Самодиагностика помогает легко обнаружить ошибки и в случае возникновения чрезвычайных ситуаций быстро исправить их. Таким образом, уменьшается количество отказов машины и снижаются затраты на обслуживание.

БЕСШУМНАЯ РАБОТА

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



НТУ620

Кассета 600x500 мм



Только НТУ620DH

**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ
КУПОЛЬНОГО ТИПА****ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ**

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией
 Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
 2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304
 2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304
 Сбалансированный и изолированный купол
 Полезная высота загрузки 420 мм
 Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)
 Механизм SHR сохраняет пар и использует его для повышения температуры воды (только НТУ620)

ПРОГРАММЫ

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

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)
 Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания
 Спящий режим (в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии)
 Система самодиагностики с сообщением ошибки
 Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

КОМПЛЕКТАЦИЯ**PB60G01**
Размер 600x500мм
Универсальная кассета с плоским дном**PB60D01**
Размер 600x500мм
Кассета для тарелок на 22шт. Ø 25мм**PHO0S03**
Кассета для приборов с 8 отсеками**2 ГОДА**
ГАРАНТИИ

	НТУ620D	НТУ620DS	НТУ620DH
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	2,7 л	2,7 л	2,7 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	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
Водоумягчитель	-	Встроенный	-
Объем бака / ТЭН	25 л / 1,8 кВт	25 л / 1,8 кВт	25 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)	730x760x1520/2000 мм	730x760x1520/2000 мм	730x840x1520/2000 мм

**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ
КУПОЛЬНОГО ТИПА****КОМПЛЕКТАЦИЯ****PB50G02**
Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном**PB50D01**
Размер 500x500мм
Кассета для тарелок на 18шт. Ø 25мм**PHO0S02**
Кассета для приборов с 6 отсеками**2 ГОДА**
ГАРАНТИИ

	НТУ520D	НТУ520DS
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 72	Макс. 72
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,7 л	2,7 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	14 л / 2,2 кВт	14 л / 2,2 кВт
Объем бойлера / ТЭН	8 л / 9,0 кВт	8 л / 9,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	620x736x1530/2007 мм	620x736x1530/2007 мм

НТУ520

Кассета 500x500 мм

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией
 Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
 2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304
 2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304
 Сбалансированный и изолированный купол
 Полезная высота загрузки 440 мм
 Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)

ПРОГРАММЫ

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

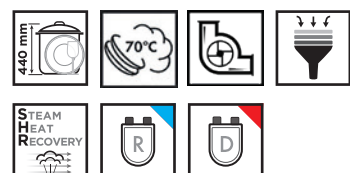
ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)
 Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания
 Спящий режим (в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии)
 Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня
 Система самодиагностики с сообщением ошибки

HTY520DH
Кассета 500x500 мм



С СИСТЕМОЙ РЕКУПЕРАЦИИ ПАРА SHR+



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией
Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304
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 (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)

ПРОГРАММЫ

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

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)
Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания
Спящий режим (в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии)
Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня
Система самодиагностики с сообщением ошибки

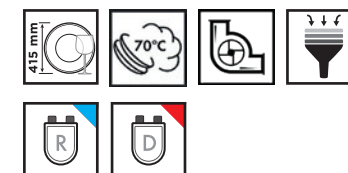
КОМПЛЕКТАЦИЯ



2 ГОДА ГАРАНТИИ

	HTY520DH	HTY520DSH
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 72	Макс. 72
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,7 л	2,7 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	14 л / 2,2 кВт	14 л / 2,2 кВт
Объем бойлера / ТЭН	8 л / 9,0 кВт	8 л / 9,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	620x745x1530/2007 мм	620x745x1530/2007 мм

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией
Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304
2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304
Полезная высота загрузки 415 мм
Размер нижнего отсека: (ШxГxВ) 530 x 520 x 320 мм
Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)

ПРОГРАММЫ

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

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)
Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания
Спящий режим (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



2 ГОДА ГАРАНТИИ

	FD520D	FD520DS
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 60	Макс. 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,7 л	2,7 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	11 л / 1,1 кВт	11 л / 1,1 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 6,0 - 2,0 кВт	6 л / 6,0 - 2,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x600x1350 мм	600x600x1350 мм

UD526

Кассета 500x500 мм

**2 ГОДА**
ГАРАНТИИ**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ ПРОТИВНЕЙ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ****ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ**

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих 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 (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)

ПРОГРАММЫ14 программ (см. стр. 42): ECO, **Е – стекло, N-стекло, Н-стекло, Пиво**, Чашки, Е –Тарелки, Н – Тарелки, Противни, Кастрюли, А0-30, А0-60, PR-Пользователь, Столовые приборы**ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ**

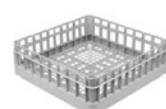
Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

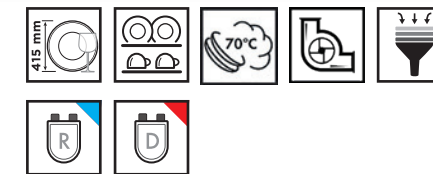
Спящий режим (в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии)

Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

КОМПЛЕКТАЦИЯКассета сетчатая для 6 противней 600x400мм
Подставка для кассет евро норм 600x400x350 макс.**PB50D02**
Размер 500x500мм
Кассета для тарелок на 18шт. Ø 25мм**PHO0S02**
Кассета для приборов с 6 отсеками**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ ДЛЯ МОЙКИ 2-Х КАССЕТ ОДНОВРЕМЕННО****UD522**

Кассета 500x500 мм

**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 /225мм

Полезная высота загрузки нижней кассеты 190 /110мм

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

ПРОГРАММЫ14 программ (см. стр. 42): ECO, **Е – стекло, N-стекло, Н-стекло, Пиво**, Чашки, Е –Тарелки, Н – Тарелки, Противни, Кастрюли, А0-30, А0-60, PR-Пользователь, Столовые приборы**ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ****Одновременная мойка посуды в 2-х кассетах:**
Нижняя кассета для чашек и стаканов
Верхняя кассета для тарелок и блюдец

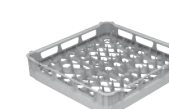
Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

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

Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

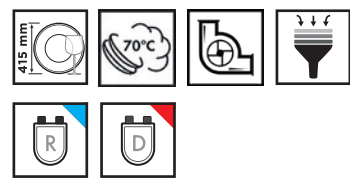
КОМПЛЕКТАЦИЯ**PB50G01**
Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном**PB50D01**
Размер 500x500мм
Кассета для тарелок на 18шт. Ø 25мм**PHO0S02**
Кассета для приборов с 6 отсеками

	UD526D	UD526DS
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Производительность мойки	8 противней 600x400мм одновременно	8 противней 600x400мм одновременно
Кассеты в час	Макс. 60	Макс. 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,7 л	2,7 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	11 л / 1,1 кВт	11 л / 1,1 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 6,0 - 2,0 кВт	6 л / 6,0 - 2,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 6,7 кВт; 230В 3N 50 Гц / 6,7 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,7 кВт	400В 3N 50 Гц / 6,7 кВт; 230В 3N 50 Гц / 6,7 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x675x820 мм	600x675x820 мм

	UD522D	UD522DS
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Производительность мойки	2 кассеты 500x500 мм одновременно	2 кассеты 500x500 мм одновременно
Кассеты в час	60 + 60	60 + 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,7 л	2,7 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	11 л / 1,1 кВт	11 л / 1,1 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 6,0 - 2,0 кВт	6 л / 6,0 - 2,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 6,7 кВт; 230В 3N 50 Гц / 6,7 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,7 кВт	400В 3N 50 Гц / 6,7 кВт; 230В 3N 50 Гц / 6,7 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x600x820 мм	600x600x820 мм

UD520

Кассета 500x500 мм

**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ
С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ****ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ**

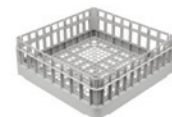
Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией
 Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
 2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304
 2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304
 Полезная высота загрузки 415 мм
 Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)

ПРОГРАММЫ

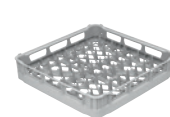
14 программ (см. стр. 42): ECO, **Е – стекло, N-стекло, Н-стекло, Пиво**, Чашки, Е –Тарелки, Н – Тарелки, Противни, Кастрюли, А0-30, А0-60, PR-Пользователь, Столовые приборы

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)
 Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания
 Спящий режим (в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии)
 Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня
 Система самодиагностики с сообщением ошибки

КОМПЛЕКТАЦИЯ

PB50G02
Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном



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



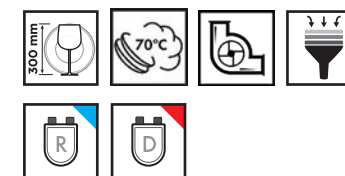
PNO0S02
Кассета для приборов с 6 отсеками

**2 ГОДА
ГАРАНТИИ**

	UD520D	UD520DS
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 60	Макс. 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,7 л	2,7 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	11 л / 1,1 кВт	11 л / 1,1 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 6,0 - 2,0 кВт	6 л / 6,0 - 2,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 6,7 кВт; 230В 3N 50 Гц / 6,7 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,7 кВт	400В 3N 50 Гц / 6,7 кВт; 230В 3N 50 Гц / 6,7 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x600x820 мм	600x680x820 мм

СТАКАНОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ**UG420**

Кассета 400x400 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 (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении 1 минуты)

ПРОГРАММЫ

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

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)
 Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания
 Спящий режим (в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии)
 Автоматическая мойка бака во время замены воды в моечном баке
 Система самодиагностики с сообщением ошибки

КОМПЛЕКТАЦИЯ

WB40G02
Размер 400x400мм
Универсальная кассета с плоским дном



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



PNO0S01
Кассета для приборов с 6 отсеками

**2 ГОДА
ГАРАНТИИ**

	UG420D	UG420DS
Размеры кассеты	400x400 мм	400x400 мм
Кассеты в час	Макс. 60	Макс. 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,3 л	2,3 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	7 л / 0,8 кВт	7 л / 0,8 кВт
Объем бойлера / ТЭН	4 л / 4,5 - 3 кВт	4 л / 4,5 - 3 кВт
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 4,8 кВт; 230В 2,6N 50 Гц	400В 3N 50 Гц / 4,8 кВт; 230В 2,6N 50 Гц / 4,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 3,3 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	488x532x710 мм	488x532x710 мм

EASYLINE

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

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



СТАКАНОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

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

- UG** Стakanомоечная машина
- UD** Посудомоечная машина
- FD** Посудомоечная машина приподнятая
- HTY** Посудомоечная машина купольного типа

- UG 4 1 1** С помпой ополаскивания
- UD 5 1 6** С увеличенным баком для противней 600x400 мм

КОМФОРТ

ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

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

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ

ВЫСОКАЯ УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

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

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

БУКВЕННО- ЦИФРОВОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ

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

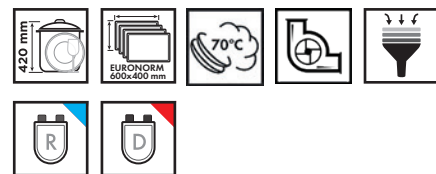
ЦИКЛЫ МОЙКИ



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

НТУ611

Кассета 600x500 мм

**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ
КУПОЛЬНОГО ТИПА****ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ**

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией
 Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
 2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304
 2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304
 Сбалансированный и изолированный купол
 Полезная высота загрузки 420 мм
 Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (НТР)

ПРОГРАММЫ

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

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

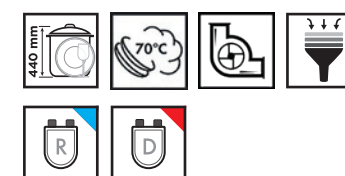
Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)
 Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания
 Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня
 Система самодиагностики с сообщением ошибки
 Цветовая индикация моечного процесса

КОМПЛЕКТАЦИЯ

PB60G01 -
Размер 500x500мм
Универсальная кассета
с плоским дном

PB60D01 -
Размер 500x500мм
Кассета для тарелок
на 22 шт. Ø 25 см

PNO0503
Кассета для приборов
с 8 отсеками

**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ
КУПОЛЬНОГО ТИПА****НТУ511**

Кассета 500x500 мм

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

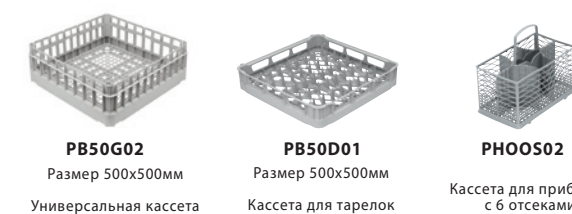
Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией
 Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
 2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304
 2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304
 Сбалансированный и изолированный купол
 Полезная высота загрузки 440 мм
 Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (НТР)

ПРОГРАММЫ

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

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)
 Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания
 Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии
 Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня
 Система самодиагностики с сообщением ошибки
 Цветовая индикация моечного процесса

КОМПЛЕКТАЦИЯ

PB50G02
Размер 500x500мм
Универсальная кассета
с плоским дном

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

PNO0502
Кассета для приборов
с 6 отсеками

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

НТУ611D	
Размеры кассеты	600x500 или 500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (НТР)
Потребление воды за цикл	3,2 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-
Объем бака / ТЭН	25 л / 2,2 кВт
Объем бойлера / ТЭН	8 л / 9,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 10 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	730x760x1520/2000 мм

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

НТУ511DW	
Размеры кассеты	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (НТР)
Потребление воды за цикл	3,2 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-
Объем бака / ТЭН	14 л / 2,2 кВт
Объем бойлера / ТЭН	8 л / 9,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 9,7кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	620x736x1530/2007 мм

HTY511DH
Кассета 500x500 мм

**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ
КУПОЛЬНОГО ТИПА**



**С
СИСТЕМОЙ
РЕКУПЕРАЦИИ
ПАРА SHR+**

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

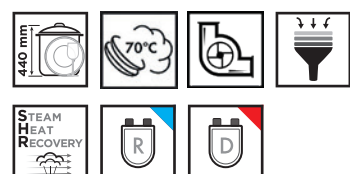
Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией
Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304
2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304
Сбалансированный и изолированный купол
Полезная высота загрузки 440 мм
Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)

ПРОГРАММЫ

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

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности в течение нескольких минут)
Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания
Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии
Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня
Система самодиагностики с сообщением ошибки
Цветовая индикация моечного процесса



КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB50G02
Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном

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

PHOOS02
Кассета для приборов с 6 отсеками



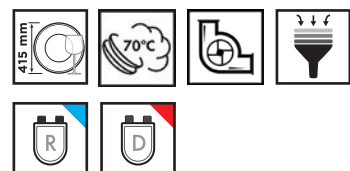
**2 ГОДА
ГАРАНТИИ**

	HTY511DH	HTY511DSH
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 60	Макс. 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,7 л	2,7 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	14 л / 2,2 кВт	14 л / 2,2 кВт
Объем бойлера / ТЭН	8 л / 9,0 кВт	8 л / 9,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 9,7кВт	400В 3N 50Гц / 9,7кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	620x745x1530/2007 мм	620x745x1530/2007 мм

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, гостроемкости. Простое и интуитивно понятное управление доступно любому оператору.

UD516

Кассета 500x500 мм

**■ НОВИНКА****ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ
С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ****ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ**

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих 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)

ПРОГРАММЫ

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

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

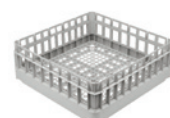
Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

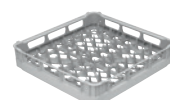
Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

Цветовая индикация моечного процесса

КОМПЛЕКТАЦИЯ

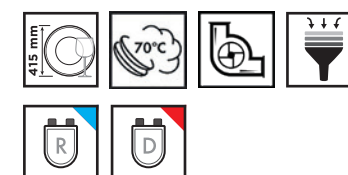
PB50G02
Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном



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



PHOOS02
Кассета для приборов с 6 отсеками

**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ
С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ****UD511**

Кассета 500x500 мм

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304

2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304

Полезная высота загрузки 415 мм

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)

ПРОГРАММЫ

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

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

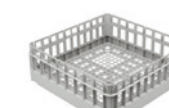
Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

Цветовая индикация моечного процесса

КОМПЛЕКТАЦИЯ

PB50G02
Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном



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



PHOOS02
Кассета для приборов с 6 отсеками

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	UD516D	UD516DS
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 40	Макс. 40
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	3,2 л	3,2 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	11 л / 0,8 кВт	11 л / 0,8 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 4,5 кВт	6 л / 4,5 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 5,2 кВт; 230В 1N 50Гц / 3,7 кВт	400В 3N 50Гц / 5,2 кВт; 230В 1N 50Гц / 3,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x675x820	600x675x820

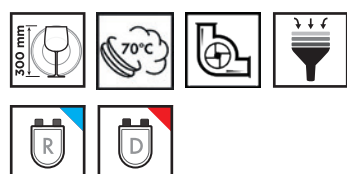
2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	UD511D
Размеры кассеты	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 40
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,8 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-
Объем бака / ТЭН	11 л / 0,8 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 4,5 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 5,2 кВт; 230В 1N 50Гц / 3,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x600x820

UG411

Кассета 400x400 мм

СТАКАНОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304

2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304

Полезная высота загрузки 300 мм

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

ПРОГРАММЫ

5 программ (см. стр. 53): N-стекло, Н-стекло, E –Тарелки, Н –Тарелки, Противни, Кастрюли

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания

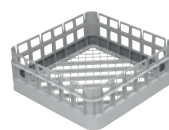
Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии

Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня

Система самодиагностики с сообщением ошибки

Цветовая индикация моечного процесса

КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB40G01
Размер 400x400мм
Универсальная кассета с плоским дном



WB40G01
Размер 400x400мм
Универсальная кассета с плоским дном



PNOOS01
Одинарная кассета для приборов

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

UG411D

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 насос слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке
Дозатор моющего и ополаскивающего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водоумягчитель	-
Объем бака / ТЭН	7 л / 0,8 кВт
Объем бойлера / ТЭН	4 л / 4,5 кВт
Электропитание	400В 1N 50 Гц / 4,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 3,3 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	488x532x705 мм

ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ

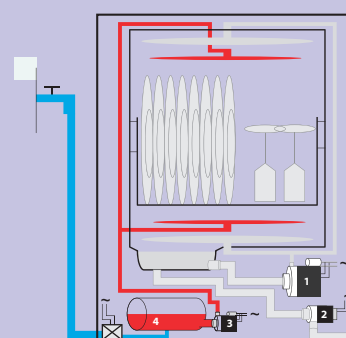
Новая панель управления обеспечивает четкий обзор наиболее важной информации о состоянии машины (выбранный цикл, температура и диагностика).

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

ЗЕЛЕННЫЙ- Машина готова к работе.

ГОЛУБОЙ - Машина выполняет цикл ополаскивания.

КРАСНЫЙ - Аппарат сообщает о неисправности.



СИСТЕМА ОПОЛАСКИВАЯ HTR

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



ECOLINE

ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, МАКСИМАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ, ЧИСТОТА БЕЗ КОМПРОМИССОВ

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



СИСТЕМА ФИЛЬТРАЦИИ

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

ГАРАНТИРОВАННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

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

UG | Станомоечная машина
UD | Посудомоечная машина
HTY | Посудомоечная машина купольного типа

КОНСТРУКЦИЯ

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

ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

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

ПРАКТИЧНЫЙ ДИЗАЙН

ГАРАНТИЯ ГИГИЕНИЧНОСТИ

ПРЕВОСХОДНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

БУКВЕННО-ЦИФРОВОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ



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

КОМБИНИРОВАННЫЕ РУКАВА

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



UG 4 0 3 | Электронное управление H710
UG 4 0 5 | Электронное управление H710+ помпа ополаскивания
UD 5 0 3 | Электронное управление
UD 5 0 5 | Электронное управления + помпа ополаскивания

D | Встроенный дозатор
S | Встроенный водоумягчитель
M | Одна фаза

НТУ505D
Кассета 500X500мм

**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ
КУПОЛЬНОГО ТИПА**



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

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

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB50G02 Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном

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

PHO0S02
Кассета для приборов с 6 отсеками

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	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	2,7 л	2,7 л
Водоумягчитель	-	Встроенный
Бак: Вместимость / мощность	14л / 2,2 кВт	14л / 2,2 кВт
Бойлер: Вместимость / мощность	8 л / 9 кВт	8 л / 9 кВт
Энергопотребление / Максимальная потребляемая мощность	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	620x736x1530/2102мм	620x736x1530/2102мм

**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ
КУПОЛЬНОГО ТИПА**

НТУ505DH
Кассета 500X500мм



С
СИСТЕМОЙ
РЕКУПЕРАЦИИ
ПАРА SHR+



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)
Цельнотянутый моечный бак с закругленными углами
Цельнотянутые направляющие для корзин
2 моющих 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

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB50G02 Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном

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

PHO0S02
Кассета для приборов с 6 отсеками

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	НТУ505DH	НТУ505DSH
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	2,7 л	2,7 л
Водоумягчитель	-	Встроенный
Бак: Вместимость / мощность	14л / 2,2 кВт	14л / 2,2 кВт
Бойлер: Вместимость / мощность	8 л / 9 кВт	8 л / 9 кВт
Энергопотребление / Максимальная потребляемая мощность	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	620x745x1530/2102мм	620x745x1530/2102мм

НТУ503D
Кассета 500x500мм

**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ
КУПОЛЬНОГО ТИПА**

**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ
КУПОЛЬНОГО ТИПА**

НТУ500D
Кассета 500x500мм



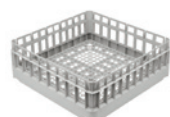
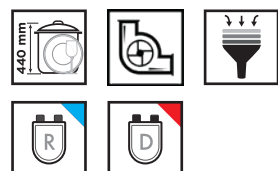
ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

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

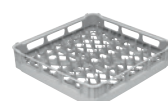
ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB50G02
Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном



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



PNO0S02
Кассета для приборов с 6 отсеками

2ГОДА
ГАРАНТИИ

НТУ503D	
Размеры кассеты	500x500мм
Тип управления	Электронный
Кассеты в час	60 / 30 / 20
Полезная высота загрузки	440мм
Потребление воды за цикл	2,7 л
Водоумягчитель	-
Бак: Вместимость / мощность	14л / 2,2 кВт
Бойлер: Вместимость / мощность	8 л / 9 кВт
Энергопотребление / Максимальная потребляемая мощность	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	620x736x1530/2102мм



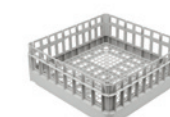
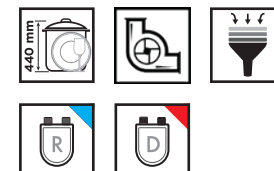
ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

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

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ



PB50G02
Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном



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



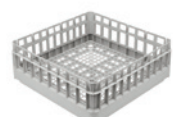
PNO0S02
Кассета для приборов с 6 отсеками

2ГОДА
ГАРАНТИИ

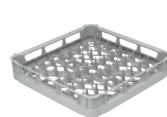
НТУ500D	
Размеры кассеты	500x500мм
Тип управления	Электромеханическое
Кассеты в час	60 / 30
Полезная высота загрузки	440 мм
Потребление воды за цикл	2,7 л
Водоумягчитель	-
Бак: Вместимость / мощность	14л / 2,2 кВт
Бойлер: Вместимость / мощность	8 л / 9 кВт
Энергопотребление / Максимальная потребляемая мощность	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	620x736x1457/2029 мм

UD505

Кассета 500X500мм

**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ
С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ****КОМПЛЕКТАЦИЯ**

PB50G02
Размер 500x500мм
Универсальная кассета
с плоским дном



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



PHOOS02
Кассета для приборов
с 6 отсеками

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

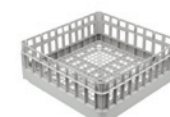
Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)
Изолированная дверь с двойной стенкой
Цельнотянутый моечный бак с закругленными углами
Цельнотянутые направляющие для корзин
Эллиптические моющие и ополаскивающие рукава легко снимаются для удобства обслуживания
Автозапуск цикла мойки при закрытии двери (активирует сервис-инженера)
Бойлер с возможностью полного слива воды
Термостоп для 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

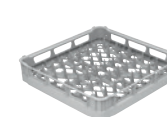
3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"
Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)
Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении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

**2 ГОДА
ГАРАНТИИ**

	UD505D	UD505DS
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Тип управления	Электронный	Электронный
Кассеты в час	40 / 24 / 15	40 / 24 / 15
Полезная высота загрузки	365 мм	365 мм
Потребление воды за цикл	3.2 л	3.2 л
Водоумягчитель	-	Встроенный
Бак: Вместимость / мощность	13 л / 2,0 кВт	13 л / 2,0 кВт
Бойлер: Вместимость / мощность	6 л / 5 кВт	6 л / 5 кВт
Энергопотребление / Максимальная потребляемая мощность	400В 3N 50Гц / 5,7 кВт 230В 1N 50Гц / 3,2 кВт	400В 3N 50Гц / 5,7 кВт 230В 1N 50Гц / 3,2 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	568x598x820мм	568x598x820мм

**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ
С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ****КОМПЛЕКТАЦИЯ**

PB50G02
Размер 500x500мм
Универсальная кассета
с плоским дном



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



PHOOS02
Кассета для приборов
с 6 отсеками

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)
Изолированная дверь с двойной стенкой
Цельнотянутый моечный бак с закругленными углами
Цельнотянутые направляющие для корзин
Эллиптические моющие и ополаскивающие рукава легко снимаются для удобства обслуживания
Автозапуск цикла мойки при закрытии двери (активирует сервис-инженера)
Бойлер с возможностью полного слива воды
Термостоп для 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

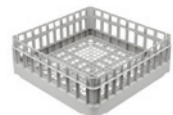
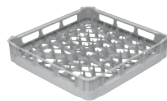
3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"
Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)
Возможность ополаскивания: с двумя температурными режимами 71° или 85°C (настраивается сервис инженером при монтаже)
3-х ступенчатая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

**2 ГОДА
ГАРАНТИИ**

	UD503D	UD503DS
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Тип управления	Электронный	Электронный
Кассеты в час	40 / 24 / 15	40 / 24 / 15
Полезная высота загрузки	365 мм	365 мм
Потребление воды за цикл	3.2 lt	3.2 lt
Водоумягчитель	-	Встроенный
Бак: Вместимость / мощность	13 л / 2,0 кВт	13 л / 2,0 кВт
Бойлер: Вместимость / мощность	6 л / 5 кВт	6 л / 5 кВт
Энергопотребление / Максимальная потребляемая мощность	400В 3N 50Гц / 5,7 кВт 230В 1N 50Гц / 3,2 кВт	400В 3N 50Гц / 5,7 кВт 230В 1N 50Гц / 3,2 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	568x598x820мм	568x598x820мм

UD500

Кассета 500x500мм

**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ
С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ****КОМПЛЕКТАЦИЯ****PB50G02**Размер 500x500мм
Универсальная кассета
с плоским дном**PB50D01**Размер 500x500мм
Кассета для тарелок
на 18шт. Ø 25мм**PNO0S02**Кассета для приборов
с 6 отсеками**ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ**

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

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

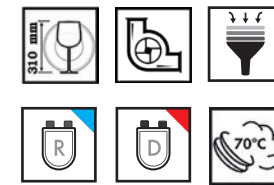
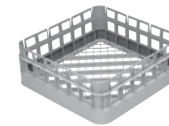
2 программы мойки: короткая 90", средняя 150"
Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)
Возможность ополаскивания: с двумя температурными режимами 71° или 85°C (настраивается сервис инженером при монтаже)
3-х ступенчатая система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

**2 ГОДА
ГАРАНТИИ**

	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

СТАКАНОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ**UG405**

Кассета 400x400мм

**КОМПЛЕКТАЦИЯ****PB40G01** - 2 шт.
Размер 400x400ммУниверсальная кассета
с плоским дном**PNO0S01**Одинарная кассета
для приборов**ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ**

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)
Изолированная дверь с двойной стенкой
Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
Цельнотянутые направляющие для корзин
Эллиптические моющие и ополаскивающие рукава легко снимаются для удобства обслуживания
Автозапуск цикла мойки при закрытии двери (активирует сервис-инженера)
Бойлер с возможностью полного слива воды
Термостоп для 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

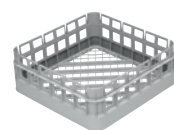
3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"
Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)
Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR (температура поверхности посуды достигает 70°C в течении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

**2 ГОДА
ГАРАНТИИ**

	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 / 3 кВт	230В 1N 50Гц / 3 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	440x530x710мм	440x530x710мм
Модели в наличии	UG405DMRU в комплекте кассета для тарелок	

UG403

Кассета 400X400мм

СТАКАНОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ**КОМПЛЕКТАЦИЯ**

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



PNO0S01
Одинарная кассета
для приборов

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

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

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

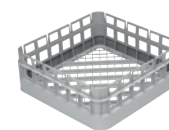
3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"
Система "Мягкий старт" (струя воды сначала подается при низком давлении, постепенно поднимаясь до полной мощности)
Возможность ополаскивания: с двумя температурными режимами 71° или 85°C (настраивается сервис инженером при монтаже)
3-х ступенчатая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

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	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

СТАКАНОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ**UG402**

Кассета 400X400мм

**КОМПЛЕКТАЦИЯ**

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



PNO0S01
Одинарная кассета
для приборов

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)
Изолированная дверь с двойной стенкой
Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
Цельнотянутые направляющие для корзин
Эллиптические моющие и ополаскивающие рукава легко снимаются для удобства обслуживания
Бойлер с возможностью полного слива воды
Термостоп для 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 об ошибке
Перистальтический дозатор ополаскивающего и моющего средств

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

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

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

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

**КОТЛОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ
ДЛЯ МОЙКИ КУХОННОГО ИНВЕНТАРЯ**

КОТЛОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

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

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

ГАРАНТИРОВАННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

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

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

ГАРАНТИЯ SMEG

ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

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

ПРОСТОТА В ОБСЛУЖИВАНИИ

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

БОЛЬШИЕ РАЗМЕРЫ

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

ГАРАНТИЯ ГИГИЕНИЧНОСТИ

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



UW60132D



UW6070D



UW5757D

**2 ГОДА
ГАРАНТИИ**

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

	UW60132D	UW6070D	UW5757D
Размеры cassette	600x1320x650 мм	600x700x640 мм	570x570x650 мм
Полезная высота загрузки	850 мм	850 мм	640 мм
Кассеты в час	Макс. 30	Макс. 30	Макс. 30
Потребление воды за цикл	7,5 л	6 л	5 л
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	Сливная помпа	Сливная помпа	Система перелива
Дозатор моющего средства	перистальтический насос с электронным регулированием	перистальтический насос с электронным регулированием	перистальтический насос с электронным регулированием
Электропитание	400В 3N 50Гц/ 18,6кВт	400В 3N 50Гц/ 12,7кВт	400В 3N 50Гц/ 9,0кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	1450x865x2025 мм	800x856x2095 мм	685x750x1725 мм

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ФУНКЦИЕЙ ТЕРМОДЕЗИНФЕКЦИИ И СИСТЕМОЙ МОЙКИ ЧИСТОЙ ВОДОЙ

ПОЛНАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ОБРАБОТКА, МАКСИМАЛЬНАЯ
ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ, ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

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



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией
- Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
- 2 мощных 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



МОЙКА: ПРЕВОСХОДНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

КОМФОРТ

ЧИСТАЯ ВОДА

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

ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Простой и интуитивно понятный интерфейс облегчает использование в любом помещении и любому оператору.

ТЕРМОДЕЗИНФЕКЦИЯ

Две программы термодезинфекции подвергают столовые приборы действию температуры 93°C в течение 5 или 10 минут. Это обеспечивает снижение бактериальной среды в соответствии с требованием европейского стандарта EN15883-1.

ПОЛНАЯ ЧИСТОТА
ТЕРМОДЕЗИНФЕКЦИЯ

93°C

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	SWT260D-1	SWT260XD-1
Производительность	2 кассеты за один цикл	2 кассеты за один цикл
Цикл форсированной сушки	-	Выбирается для каждой программы
Перистальтические дозаторы моющего и ополаскивающего средств	Есть	Есть
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

ВОДОПОДГОТОВКА

ФИЛЬТР ОБРАТНОГО ОСМОСА

БОКАЛЫ И ФУЖЕРЫ БЕЗ РУЧНОЙ ПОЛИРОВКИ

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



ОТСУТСТВИЕ
ПЯТЕН
НА БОКАЛАХ

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

ГАРАНТИРУЕТ
АБСОЛЮТНО
ГИГИЕНИЧНЫЙ
РЕЗУЛЬТАТ



WO-20



WO-30

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

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

Электронный тип управления

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Мойка происходит в полностью деминерализованной воде (дистиллированная вода).

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

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

РЕКОМЕНДАЦИИ

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

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

КАССЕТЫ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА



PB60G01 - Размер 600x500мм
Универсальная кассета с плоским дном

PB50G01 - Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном

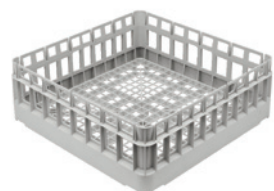


PB60D01 - Размер 600x500мм
Кассета для тарелок на 22 шт. Ø 25 см

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



PB60T02 - Размер 600x500мм
Кассета для GN1/1



PB50G02 - Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном



PHOOS01
Одиная кассета для приборов



PHOOS02
Кассета для приборов с 6 отсеками



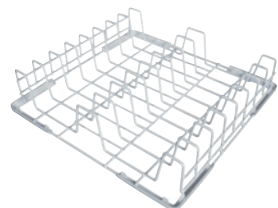
PHOOS03
Кассета для приборов с 8 отсеками

КАССЕТЫ С ПОКРЫТИЕМ ИЗ РИЛСАНА



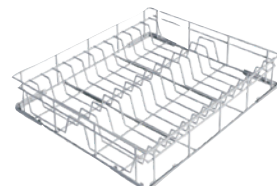
WB60G01 - Размер 600x500мм
Универсальная кассета с плоским дном и широкой сеткой

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



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

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



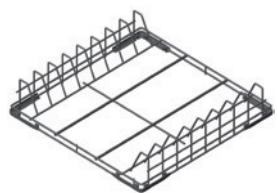
WB50D01 - Размер 500x500мм
Кассета для тарелок на 18 шт. Ø 25 см



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

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

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



WB60T03 - Размер 600x500мм
Кассета для 5 противней 600x400мм

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



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

WH00C01
Вставка для суповых чашек для кассеты 500x500мм

СТОЛЫ



WTX51200L - соединение слева

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



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



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



WTX5700L - соединение слева

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



WT5700SL - соединение слева

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



WT51200SL - соединение слева

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



WT51200SHL - соединение слева

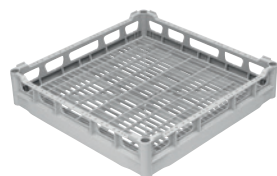
WT51200SHR - соединение справа
Стол с отверстием для слива и мойкой
Размеры 1200x720x821,5мм



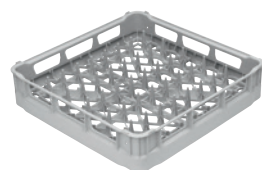
WTX6700F - соединение слева или справа

Подставка Размеры 700x720x821,5мм
Для машин с корзинами 600x500мм
Для углового соединения

КАССЕТЫ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА



PB50G01 - Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном



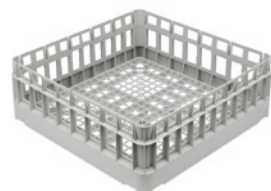
PB50D01 - Размер 500x500мм
Кассета для тарелок на 18 шт. Ø 25 см



PHOOS01
Одинарная кассета для приборов

PHOOS02
Кассета для приборов с 6 отсеками

PHOOS03
Кассета для приборов с 8 отсеками



PB50G02 - Размер 500x500мм
Универсальная кассета с плоским дном

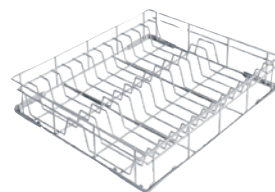
КАССЕТЫ С ПОКРЫТИЕМ ИЗ РИЛСАНА



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



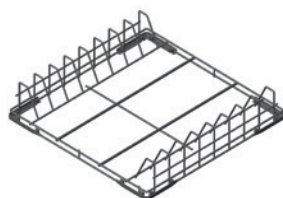
WB50G02 - Размер 500x500мм
Кассета для бокалов, фужеров (наклонное дно, вода не остается в донышке), макс 90 мм Ø



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

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

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



WB50T02 - Размер 500x500мм
Кассета для 6 противней GN1/1 проф. 20мм



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

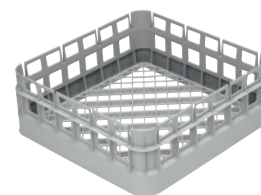
WH00S01
Вставка для 12 блюдец и небольших тарелок для кассет 500x500мм

ПОДСТАВКА



WS5
Подставка, Размеры 600x600x500мм

КАССЕТЫ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА



PB40G01 - Размер 400x400мм
Универсальная кассета с плоским дном



PHOOS01
Одинарная кассета для приборов

PHOOS02
Кассета для приборов с 6 отсеками

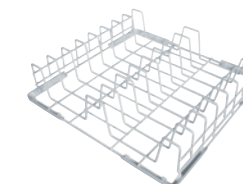
PHOOS03
Кассета для приборов с 8 отсеками



КАССЕТЫ С ПОКРЫТИЕМ ИЗ РИЛСАНА



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



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



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



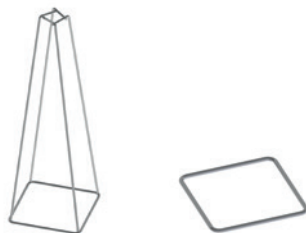
WH00S01
Вставка для 12 блюдец и небольших тарелок для кассет 400x400мм

ПОДСТАВКА



WS4
Подставка, Размеры 500x500x490мм

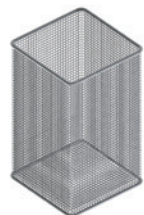
Аксессуары из нержавеющей стали



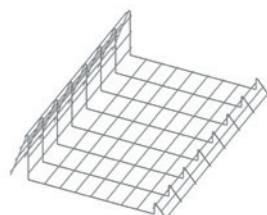
WH00B01 - Размер 140x140x440мм
Дополнительно для кондитерского мешка

WH00B02

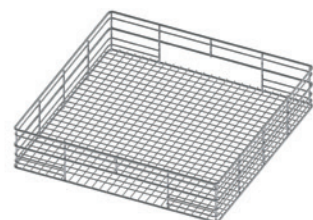
Подставка для кондитерского мешка



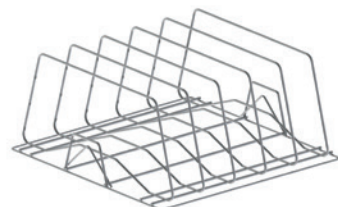
WH00S02 - Размер 150x150x250мм
Корзина для половников и ножей



WH00C02 - Размер 530x370x120мм
Держатель для подносов



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



WB5757T01 - Размер 570x570x255мм
Дополнительно для 5 противней



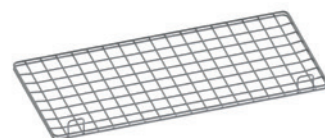
WB5757T02 - Размер 570x570x255мм
Дополнительно для 8 противней



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 морозильные лари, винные шкафы, а также минибары. Благодаря уникальному дизайну холодильное оборудование Smeg популярно и легко узнаваемо во всем мире.





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



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

УПРАВЛЕНИЕ

- Регулирование и электронный контроль температуры - мультиточечные
- 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

	ABM32-2	ABM42-2
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

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	SCV115A	SCV115AS
Максимальная загрузка	198 бутылок (0,75 л)	198 бутылок (0,75 л)
Количество моторов	1	1
Количество регулируемых термостатов	2	2
Температурные зоны	2	2
Температура	5° ÷ 22°C	5° ÷ 22°C
Внешние размеры (ШхГхВ)	600x600x1850 мм	600x600x1850 мм
Электропитание	230В 1N 50Hz / 350Ватт	230В 1N 50Hz / 350Ватт
Годовой расход электроэнергии	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 сигнала при отклонении температуры от заданной на 3С
 Зеленый индикатор рабочего режима
 Оранжевый индикатор сигнала тревоги температуры
 Ручная разморозка
 Статическая система замораживания с "D" трубкой

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

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

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

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



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



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



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



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



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



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



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



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 "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.



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



ВСТРОЕННЫЙ РУЧНОЙ ДУШ: В моделях ALFA420, ALFA625, ALFA1035 с индексом EHDS, EHT предусмотрен ручной душ с возвратным механизмом.



ВСТРОЕННЫЙ РУЧНОЙ ДУШ: В моделях ALFA420, ALFA625, ALFA1035 с индексом EHDS, EHT предусмотрен ручной душ с возвратным механизмом.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



Smegfoodservice.ru



UNI EN ISO 9001
9130-Smeg



UNI EN ISO 14001
9191-SME2



OHSAS 18001
9192-SME3



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

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

Новосибирск

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

Тел.: 8 (383) 201 80 60 (61)



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