

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Широкий ассортимент печей, специально спроектированных для равномерной выпечки свежего или замороженного теста, хлебобулочных изделий и гастрономии.

Вытяжки, расстоечные шкафы, и широкий выбор противней отличаются надежностью, функциональностью.

Хотите конвекционную печь и расстоечный шкаф, представленные в работе на всероссийском конкурсе [Chef a la Russe 2016 г. Уфа?](#) ДАЕМ СКИДКИ!

Расстоечный шкаф Smeg LEV43RU - с функцией подогрева и пароувлажнения



### Технические характеристики

- Тип управления: Электромеханический
- Производительность: 10 уровней
- Внешние размеры (ШxГxВ): 610x540x917mm
- Система пароувлажнения: при помощи емкости, расположенной внизу рабочей камеры
- Регулируемый термостат: max 60°C
- Назначение: для печей ALFA43
- Размеры противня (мм): 435 x 320 мм
- Конструкция: Нержавеющая сталь

**ЦЕНА СО СКИДКОЙ 10%:  
30 000 руб.**

Конвекционная печь Smeg ALFA43XE



- Количество программ: 40
- Можно изменить направление вращения вентилятора
- Ручка "Turn & Push" для выбора программ и параметров приготовления
- Цикл быстрого охлаждения
- Функция предварительного разогрева с отложенным стартом
- Таймер 1-99 мин.
- Охлаждаемая дверца с двойным остеклением полностью открывается для удобства мытья

**ЦЕНА СО СКИДКОЙ 15%:  
53 500 руб.**

Мощный, хорошо сбалансированный вентилятор, который гарантирует быстрое и равномерное распределение тепла по всему объёму камеры, что позволяет приготовить продукт безупречного качества.

Успейте выгодно со скидкой приобрести расстоечный шкаф и конвекционную печь Smeg!

Звоните нам по телефону: +7 (347) 246-17-33

