





#### **OFERUJEMY DOSKONAŁOŚĆ**

Oferując najlepsze rozwiązania dla współczesnego cateringu, SMEG Foodservice jest działem firmy skupionym na realizacji wymagań sektora profesjonalnego. Wieloletnie doświadczenie w projektowaniu oraz produkowaniu urządzeń pozwala na przedstawianie rozwiązań innowacyjnych, które gwarantują optymalne rezultaty oraz komfort w miejscu pracy.



# PIECZENIE PROFESJONALNE

Piece KONWEKCYJNE	10 Blach 600 x 400 mm	6
	6 Blach 600 x 400 mm	8
	4 Blachy 600 x 400 mm	10
	3 Blachy 600 x 400 mm	13
	4 Blachy 435 x 320 mm	14
Piece WIELOFUNKCYJNE	4 Blachy 600 x 400 mm	19
	4 Blachy 435 x 320 mm	20
	3 Blachy 435 x 320 mm lub GN2/3	21
KUCHNIA WOLNOSTOJĄCA		23
AKCESORIA	Piece z blachami 600 x 400 mm	24
	Piece z blachami 435 x 320 mm	26
RYUNKI TECHNICZNE		28

## PIECE KONWEKCYJNE

RÓWNOMIERNE PIECZENIE, MAKSYMALNY PROFESJONALIZM,  
PROSTOTA OBSŁUGI

Dzięki połączeniu stylowego wzornictwa, zaawansowanych technologii oraz najlepszych materiałów, piece konwekcyjne Smeg są idealnym rozwiązaniem dla nowoczesnego cateringu, restauracji oraz supermarketów. Wszędzie tam, gdzie wymagane jest kompaktowe urządzenie o wysokiej wydajności. Szybkie i równomierne pieczenie jest zapewnione poprzez optymalną dystrybucję gorącego powietrza, co wynika z zastosowania specjalnej konstrukcji komory wraz z wymuszonym, naprzemiennym obiegiem powietrza (piece z blachami 600 x 400 mm).

	OPTYMALNA KONTROLA TEMPERATURY	KOMFORT UŻYTKOWANIA
NAGRZEWANIE KOMORY	Dzięki zastosowaniu dużych wentylatorów oraz elementów grzejnych o wysokiej mocy, nagrzewanie wstępne przy zarówno pustej, jak i pełnej komorze odbywa się bardzo szybko.	PROSTOTA OBSŁUGI  Zastosowanie ergonomicznego i przyjaznego panelu sterowania pozwala na wyjątkowo prostą obsługę w każdych warunkach.
RÓWNOMIERNE PIECZENIE	Piece konwekcyjne gwarantują równomierną oraz optymalną jakość pieczenia przy każdym załadunku. Szeroki wachlarz rozwiązań technologicznych oraz projektowych, tj. komora o termorefleksyjnym kształcie wraz z odpowiednimi elementami grzejnymi, pozwala na regenerację potraw zamrożonych oraz pieczenie potraw świeżych.	PIECE Z BLACHAMI 600 X 400 MM  Optymalna wydajność przy minimalnym zużyciu energii elektrycznej. Zastosowanie drzwi z trzema szybami pozwala na ograniczenie strat ciepła, a regulacja poziomu mocy umożliwi pracę na poziomie odpowiednim do załadunku.
		PIECE Z BLACHAMI 435 X 320 MM  W zaledwie 60 cm przestrzeni zapewniona jest maksymalna funkcjonalność oraz wydajność. Dzięki wyrafinowanemu projektowi oraz łatwości instalacji, piece idealnie wpasowują się w zabudowę frontalną każdej przestrzeni gastronomicznej.

## Blachy 600 x 400 mm lub GN1/1

**ALFA341VE** - 10 blach, elektroniczny, nawilżanie



- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Elektroniczne sterowanie
- Potrójnie przeszklone drzwi, otwierane do końca
- Dwustopniowe otwieranie drzwi
- 3 wentylatory pracujące w przeciwnych kierunkach, naprzemiennie
- System bezpośredniego nawilżania dla każdego wentylatora
- 3 poziomy nawilżania wraz z możliwością manualnego ustawienia
- Przyłącze wody 3/4" umieszczone z tyłu urządzenia
- Wyświetlacz parametrów pieczenia oraz ich modyfikacji
- 40 edytowalnych programów z funkcją wstępnego nagrzewania
- Przyciski Start i Stop z funkcją rozpoczęcia i zakończenia pieczenia, włączenie cyklu manualnego nawilżania, regulacja parametrów
- Pokrętko „turn & push” do wyboru programów i parametrów pieczenia
- Pokrętko odprowadzenia pary powstałej podczas pieczenia
- Funkcja wstępnego nagrzewania z opóźnionym startem
- Cykl szybkiego schładzania
- Regulacja poboru mocy
- Regulowane nóżki

Funkcja pieczenia



Rysunek techniczny nr 1, strona 28

### ALFA341VE

Wymiary (S x G x W)	872 x 810 x 1125 mm
Pojemność i rozmiary blach	10 blach 600 x 400 mm lub GN1/1*
Odległość między prowadnicami	80 mm
Otwieranie drzwi	Boczne - zawiasy po lewej stronie
Panel sterowania	Elektroniczny
Regulacja termostatu	50 - 280°C
Regulacja timera	1 - 99' / Manualna
Grill	-
System nawilżania	Wbudowany
Podłączenie elektryczne / Moc przyłączeniowa	400V 3N 50Hz / 16 - 9 kW

\* GN1/1 o głębokości minimalnej 20 mm

## Blachy 600 x 400 mm lub GN1/1

**ALFA341XM** - 10 blach, elektromechaniczny, nawilżanie



- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Manualna regulacja termostatu i timera
- Potrójnie przeszklone drzwi, otwierane do końca
- Dwustopniowe otwieranie drzwi
- 3 wentylatory pracujące w przeciwnych kierunkach, naprzemiennie
- Manualne ustawienie nawilżania poprzez dedykowane pokrętko
- System bezpośredniego nawilżania dla każdego wentylatora
- Przyłącze wody 3/4" umieszczone z tyłu urządzenia
- Pokrętko odprowadzenia pary powstałej podczas pieczenia
- Regulowane nóżki

Funkcja pieczenia



Rysunek techniczny nr 1, strona 28

### ALFA341XM

Wymiary (S x G x W)	872 x 810 x 1125 mm
Pojemność i rozmiary blach	10 blach 600 x 400 mm lub GN1/1*
Odległość między prowadnicami	80 mm
Otwieranie drzwi	Boczne - zawiasy po lewej stronie
Panel sterowania	Elektromechaniczny
Regulacja termostatu	50 - 250°C
Regulacja timera	1 - 60' / Manualna
Grill	-
System nawilżania	Wbudowany
Podłączenie elektryczne / Moc przyłączeniowa	400V 3N 50Hz / 16 kW

\* GN1/1 o głębokości minimalnej 20 mm

## Blachy 600 x 400 mm lub GN1/1

**ALFA241VE** - 6 blach, elektroniczny, nawilżanie



Rysunek techniczny nr 2, strona 29

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Elektroniczne sterowanie
- Potrójnie przeszklone drzwi, otwierane do końca
- Dwustopniowe otwieranie drzwi
- 2 wentylatory pracujące w przeciwnych kierunkach, naprzemiennie
- System bezpośredniego nawilżania dla każdego wentylatora
- 3 poziomy nawilżania wraz z możliwością manualnego ustawienia
- Przyłącze wody 3/4" umieszczone z tyłu urządzenia
- Wyświetlacz parametrów pieczenia oraz ich modyfikacji
- 40 edytowalnych programów z funkcją wstępnego nagrzewania
- Przyciski Start i Stop z funkcją rozpoczęcia i zakończenia pieczenia, włączenie cyklu manualnego nawilżania, regulacja parametrów
- Pokrętło „turn & push” do wyboru programów i parametrów pieczenia
- Pokrętło odprowadzenia pary powstałej podczas pieczenia
- Funkcja wstępnego nagrzewania z opóźnionym startem
- Cykl szybkiego schładzania
- Regulacja poboru mocy
- Regulowane nóżki

Funkcja pieczenia



	<b>ALFA241VE</b>
Wymiary (S x G x W)	872 x 810 x 805 mm
Pojemność i rozmiary blach	6 blach 600 x 400 mm lub GN1/1*
Odległość między prowadnicami	80 mm
Otwieranie drzwi	Boczne - zawiasy po lewej stronie
Panel sterowania	Elektroniczny
Regulacja termostatu	50 - 280°C
Regulacja timera	1 - 99' / Manualna
Grill	-
System nawilżania	Wbudowany
Podłączenie elektryczne / Moc przyłączeniowa	400V 3N 50Hz / 8,3 - 5,5 kW

\* GN1/1 o głębokości minimalnej 20 mm

## Blachy 600 x 400 mm lub GN1/1

**ALFA241XM** - 6 blach, elektromechaniczny, nawilżanie



Rysunek techniczny nr 2, strona 29

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Manualna regulacja termostatu i timera
- Potrójnie przeszklone drzwi, otwierane do końca
- Dwustopniowe otwieranie drzwi
- 2 wentylatory pracujące w przeciwnych kierunkach, naprzemiennie
- Manualne ustawienie nawilżania poprzez dedykowane pokrętło
- System bezpośredniego nawilżania dla każdego wentylatora
- Przyłącze wody 3/4" umieszczone z tyłu urządzenia
- Pokrętło odprowadzenia pary powstałej podczas pieczenia
- Regulowane nóżki

Funkcja pieczenia



	<b>ALFA241XM</b>
Wymiary (S x G x W)	872 x 810 x 805 mm
Pojemność i rozmiary blach	6 blach 600 x 400 mm lub GN1/1*
Odległość między prowadnicami	80 mm
Otwieranie drzwi	Boczne - zawiasy po lewej stronie
Panel sterowania	Elektromechaniczny
Regulacja termostatu	50 - 250°C
Regulacja timera	1 - 60' / Manualna
Grill	-
System nawilżania	Wbudowany
Podłączenie elektryczne / Moc przyłączeniowa	400V 3N 50Hz / 8,3 kW

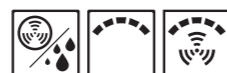
\* GN1/1 o głębokości minimalnej 20 mm

**Blachy 600 x 400 mm lub GN1/1****ALFA144GH1** - 4 blachy, elektroniczny, nawilżanie, grill

Rysunek techniczny nr 3, strona 30

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Elektroniczne sterowanie
- Podwójnie przeszklone drzwi, otwierane do końca
- 2 wentylatory pracujące w przeciwnych kierunkach, naprzemiennie
- System bezpośredniego nawilżania
- 3 poziomy nawilżania wraz z możliwością manualnego ustawienia
- Przyłącze wody 3/4" umieszczone z tyłu urządzenia
- Wyświetlacz parametrów pieczenia oraz ich modyfikacji
- 40 edytowalnych programów z funkcją wstępnego nagrzewania
- Przyciski Start i Stop z funkcją rozpoczęcia i zakończenia pieczenia, włączenie cyklu manualnego nawilżania, regulacja parametrów
- Pokrętło „turn & push” do wyboru programów i parametrów pieczenia
- Grill oraz grill z wymuszonym obiegiem powietrza
- Funkcja wstępnego nagrzewania z opóźnionym startem
- Cykl szybkiego schładzania
- Regulacja poboru mocy
- Regulowane nóżki

## Funkcje pieczenia



Na wyposażeniu:  
Reduktor przepływu powietrza, 3925

**ALFA144GH1**

Wymiary (S x G x W)	780 x 715 x 562 mm
Pojemność i rozmiary blach	4 blachy 600 x 400 mm lub GN1/1*
Odległość między prowadnicami	77 mm
Otwieranie drzwi	Uchylne
Panel sterowania	Elektroniczny
Regulacja termostatu	50 - 280°C
Regulacja timera	1 - 99' / Manualna
Grill	2,7 kW
System nawilżania	Wbudowany
Podłączenie elektryczne / Moc przyłączeniowa	400V 3N 50Hz / 8,3 - 5,5 - 3 kW 230V 1N 50Hz / 5,5 - 3 kW

\* GN1/1 o głębokości minimalnej 20 mm

**Blachy 600 x 400 mm lub GN1/1****ALFA144XE1** - 4 blachy, elektroniczny

Rysunek techniczny nr 3, strona 30

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Elektroniczne sterowanie
- Podwójnie przeszklone drzwi, otwierane do końca
- 2 wentylatory pracujące w przeciwnych kierunkach, naprzemiennie
- Wyświetlacz parametrów pieczenia oraz ich modyfikacji
- 40 edytowalnych programów z funkcją wstępnego nagrzewania
- Przyciski Start i Stop z funkcją rozpoczęcia i zakończenia pieczenia, włączenie cyklu manualnego nawilżania, regulacja parametrów
- Pokrętło „turn & push” do wyboru programów i parametrów pieczenia
- Funkcja wstępnego nagrzewania z opóźnionym startem
- Cykl szybkiego schładzania
- Regulacja poboru mocy
- Regulowane nóżki

## Funkcja pieczenia



Na wyposażeniu:  
Reduktor przepływu powietrza, 3925

**ALFA144XE1**

Wymiary (S x G x W)	780 x 715 x 562 mm
Pojemność i rozmiary blach	4 blachy 600 x 400 mm lub GN1/1*
Odległość między prowadnicami	77 mm
Otwieranie drzwi	Uchylne
Panel sterowania	Elektroniczny
Regulacja termostatu	50 - 280°C
Regulacja timera	1 - 99' / Manualna
Grill	-
System nawilżania	-
Podłączenie elektryczne / Moc przyłączeniowa	400V 3N 50Hz / 8,3 - 5,5 - 3 kW 230V 1N 50Hz / 5,5 - 3 kW

\* GN1/1 o głębokości minimalnej 20 mm

**Blachy 600 x 400 mm lub GN1/1****ALFA420H i ALFA425H** - 4 blachy, elektromechaniczny, nawilżanie

ALFA420H

Rysunek techniczny nr 4, strona 31

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Podwójnie przeszklone drzwi, otwierane do końca
- 2 wentylatory pracujące w przeciwnych kierunkach, naprzemiennie
- Manualna regulacja termostatu i timera
- System bezpośredniego nawilżania
- Manualna regulacja nawilżania dedykowanym pokrętkiem
- Przyłącze wody 3/4" umieszczone z tyłu urządzenia
- Wyłącznik bezpieczeństwa przy otwieraniu drzwi
- System automatycznego chłodzenia elementów kontrolnych
- Regulowane nóżki antypoślizgowe

Funkcja pieczenia



ALFA425H

Rysunek techniczny nr 5, strona 32

	<b>ALFA420H</b>	<b>ALFA425H</b>
Wymiary (S x G x W)	800 x 747 x 563 mm	800 x 747 x 563 mm
Pojemność i rozmiary blach	4 blachy 600 x 400 mm lub GN1/1*	4 blachy 600 x 400 mm lub GN1/1*
Odległość między prowadnicami	77 mm	77 mm
Otwieranie drzwi	Uchylne	Boczne - zawiasy po lewej stronie
Panel sterowania	Elektromechaniczny	Elektromechaniczny
Regulacja termostatu	50 - 270°C	50 - 270°C
Regulacja timera	1 - 60' / Manualna	1 - 60' / Manualna
Grill	-	-
System nawilżania	Wbudowany	Wbudowany
Podłączenie elektryczne / Moc przyłączeniowa	400V 3N 50Hz / 6,9 kW 230V 1N 50Hz / 6,9 kW	400V 3N 50Hz / 6,9 kW 230V 1N 50Hz / 6,9 kW

\* GN1/1 o głębokości minimalnej 20 mm

**Blachy 600 x 400 mm lub GN1/1****ALFA310** - 3 blachy, elektromechaniczny

Rysunek techniczny nr 6, strona 33

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Podwójnie przeszklone drzwi, otwierane do końca
- 1 wentylator pracujący naprzemiennie w dwóch kierunkach
- Manualna regulacja termostatu i timera
- Wyłącznik bezpieczeństwa przy otwieraniu drzwi
- System automatycznego chłodzenia elementów kontrolnych
- Regulowane nóżki antypoślizgowe

Funkcja pieczenia



	<b>ALFA310</b>
Wymiary (S x G x W)	800 x 747 x 503 mm
Pojemność i rozmiary blach	3 blachy 600 x 400 mm lub GN1/1*
Odległość między prowadnicami	77 mm
Otwieranie drzwi	Uchylne
Panel sterowania	Elektromechaniczny
Regulacja termostatu	60 - 280°C
Regulacja timera	1 - 60' / Manualna
Grill	-
System nawilżania	-
Podłączenie elektryczne / Moc przyłączeniowa	400V 3N 50Hz / 4,3 kW 230V 1N 50Hz / 4,3 kW

\* GN1/1 o głębokości minimalnej 20 mm

**Blachy 435 x 320 mm****ALFA43GH / ALFA45GH** - 4 blachy, elektromechaniczny, nawilżanie, grill

ALFA43GH



ALFA45GH

Rysunek techniczny nr 7, strona 33

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Komora pieczenia emaliowana
- Podwójnie przeszklone drzwi, otwierane do końca
- 1 wentylator
- Manualna regulacja termostatu i timera
- System bezpośredniego nawilżania
- Manualna regulacja nawilżania dedykowanym pokrętkiem
- Przyłącze wody 3/4" umieszczone z tyłu urządzenia
- Grill
- Regulowane nóżki

Funkcje pieczenia



Na wyposażeniu:  
2 płaskie blachy aluminiowe  
2 płaskie ruszty

**Blachy 435 x 320 mm****ALFA43X** - 4 blachy, elektromechaniczny

Rysunek techniczny nr 7, strona 33

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Komora pieczenia emaliowana
- Podwójnie przeszklone drzwi, otwierane do końca
- 1 wentylator
- Manualna regulacja termostatu i timera
- Regulowane nóżki

Funkcja pieczenia



Na wyposażeniu:  
4 płaskie blachy aluminiowe (model 3820)

	<b>ALFA43GH</b>	<b>ALFA45GH</b>
Wymiary (S x G x W)	602 x 584 x 537 mm	602 x 584 x 537 mm
Pojemność i rozmiary blach	4 blachy 435 x 320 mm	4 blachy 435 x 320 mm
Odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm
Otwieranie drzwi	Uchylne	Boczne - zawiasy po lewej stronie
Panel sterowania	Elektromechaniczny	Elektromechaniczny
Regulacja termostatu	50 - 250°C	50 - 250°C
Regulacja timera	1 - 60' / Manualna	1 - 60' / Manualna
Grill	2,8 kW	2,8 kW
System nawilżania	Wbudowany	Wbudowany
Podłączenie elektryczne / Moc przyłączeniowa	230V 1N 50Hz / 3 kW	230V 1N 50Hz / 3 kW

	<b>ALFA43X</b>
Wymiary (S x G x W)	602 x 584 x 537 mm
Pojemność i rozmiary blach	4 blachy 435 x 320 mm
Odległość między prowadnicami	80 mm
Otwieranie drzwi	Uchylne
Panel sterowania	Elektromechaniczny
Regulacja termostatu	50 - 250°C
Regulacja timera	1 - 60' / Manualna
Grill	-
System nawilżania	-
Podłączenie elektryczne / Moc przyłączeniowa	230V 1N 50Hz / 3 kW



**Blachy 435 x 320 mm****ALFA43XE** - 4 blachy, elektroniczny

Rysunek techniczny nr 7, strona 33

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Komora pieczenia emaliowana
- Elektroniczne sterowanie
- Podwójnie przeszklone drzwi, otwierane do końca
- 1 wentylator
- Wyświetlacz parametrów pieczenia oraz ich modyfikacji
- 40 edytowalnych programów z funkcją wstępnego nagrzewania
- Przyciski Start i Stop z funkcją rozpoczęcia i zakończenia pieczenia, regulacja parametrów
- Pokrętko „turn & push” do wyboru programów i parametrów pieczenia
- Funkcja wstępnego nagrzewania z opóźnionym startem
- Cykl szybkiego schładzania
- Regulowane nóżki

Funkcja pieczenia



Na wyposażeniu:  
4 płaskie blachy aluminiowe (model 3820)

**Blachy 435 x 320 mm****ALFA43XEH** - 4 blachy, elektroniczny, nawilżanie

Rysunek techniczny nr 7, strona 33

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Komora pieczenia emaliowana
- Elektroniczne sterowanie
- Podwójnie przeszklone drzwi, otwierane do końca
- 1 wentylator
- System bezpośredniego nawilżania
- 3 poziomy nawilżania wraz z możliwością manualnego ustawienia
- Przyłącze wody 3/4" umieszczone z tyłu urządzenia
- Wyświetlacz parametrów pieczenia oraz ich modyfikacji
- 40 edytowalnych programów z funkcją wstępnego nagrzewania
- Przyciski Start i Stop z funkcją rozpoczęcia i zakończenia pieczenia, regulacja parametrów
- Pokrętko „turn & push” do wyboru programów i parametrów pieczenia
- Funkcja wstępnego nagrzewania z opóźnionym startem
- Cykl szybkiego schładzania
- Regulowane nóżki

Funkcja pieczenia



Na wyposażeniu:  
4 płaskie blachy aluminiowe (model 3820)

**ALFA43XE**

Wymiary (S x G x W)	602 x 584 x 537 mm
Pojemność i rozmiary blach	4 blachy 435 x 320 mm
Odległość między prowadnicami	80 mm
Otwieranie drzwi	Uchylne
Panel sterowania	Elektroniczny
Regulacja termostatu	50 - 280°C
Regulacja timera	1 - 99' / Manualna
Grill	-
System nawilżania	-
Podłączenie elektryczne / Moc przyłączeniowa	230V 1N 50Hz / 3 kW

**ALFA43XEH**

Wymiary (S x G x W)	602 x 584 x 537 mm
Pojemność i rozmiary blach	4 blachy 435 x 320 mm
Odległość między prowadnicami	80 mm
Otwieranie drzwi	Uchylne
Panel sterowania	Elektroniczny
Regulacja termostatu	50 - 280°C
Regulacja timera	1 - 99' / Manualna
Grill	-
System nawilżania	Wbudowany
Podłączenie elektryczne / Moc przyłączeniowa	230V 1N 50Hz / 3 kW

# PIECE WIELOFUNKCYJNE

OPTYMALNA UNIWERSALNOŚĆ PIECZENIA, PROFESJONALIZM, PROSTOTA OBSŁUGI

Zaawansowana technologia, maksymalna wydajność i nienaganne wzornictwo - piece wielofunkcyjne utożsamiają unikalność wzornictwa „Made in Italy”. Ich przeznaczenie to gastronomia, ponieważ są połączeniem wyjątkowej elastyczności i prostoty obsługi. Zostały zaprojektowane i wyprodukowane, aby zapewnić niezawodność i równomierne pieczenie.

## Blachy 600 x 400 mm lub GN1/1

**ALFA420MFH** - 4 blachy, elektromechaniczny, wielofunkcyjny, nawilżanie



Rysunek techniczny nr 4, strona 31

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Podwójnie przeszklone drzwi, otwierane do końca
- 2 wentylatory pracujące w przeciwnych kierunkach, naprzemiennie
- Manualna regulacja termostatu i timera
- System bezpośredniego nawilżania
- Manualna regulacja nawilżania dedykowanym pokrętkiem
- Przyłącze wody 3/4" umieszczone z tyłu urządzenia
- Wyłącznik bezpieczeństwa przy otwieraniu drzwi
- System automatycznego chłodzenia elementów kontrolnych
- Regulowane nóżki antypoślizgowe

Funkcje pieczenia



	OPTYMALNE WYNIKI PIECZENIA	PROSTOTA OBSŁUGI	KOMFORT UŻYTKOWANIA
IDEALNE DO KAŻDEGO RODZAJU PIECZENIA	Zastosowanie szerokiego wachlarza funkcji pozwala na osiągnięcie idealnie równomiernych rezultatów pieczenia przy każdej wielkości załadunku.	PROSTOTA OBSŁUGI	Zastosowanie ergonomicznego i przyjaznego panelu sterowania pozwala na wyjątkowo prostą obsługę w każdych warunkach.
FUNKCJE Z WYMUSZONYM OBIEGIEM POWIETRZA	Funkcja grzania z wymuszonym obiegiem powietrza pozwala na przygotowanie różnych potraw na wielu poziomach jednocześnie. Perfekcyjny obieg gorącego powietrza jest zapewniony poprzez zastosowanie specjalnej konstrukcji wentylatora.	PIECE Z BIACHAMI 600 X 400 MM	Kompaktowe wymiary to też większa wydajność. Dzięki możliwości zastosowania blach o wymiarach 600 x 400 mm lub GN1/1, piece wielofunkcyjne sprostają każdemu wyzwaniu gastronomicznemu począwszy od dań rybnych i mięsnych, a skończywszy na owocach, warzywach oraz różnego rodzaju wypiekach.
FUNKCJE STATYCZNE	Funkcje statyczne nie wykorzystują wymuszonego obiegu powietrza. Funkcja grilla idealnie sprawdza się do zarumieniania potraw	PIECE Z BIACHAMI 435 X 320 MM	W zaledwie 60 cm przestrzeni zapewniona jest maksymalna funkcjonalność oraz wydajność. Dzięki wyrafinowanemu projektowi oraz łatwości instalacji, piece idealnie wpasowują się w zabudowę frontalną każdej przestrzeni gastronomicznej.

	ALFA420MFH
Wymiary (S x G x W)	800 x 747 x 563 mm
Pojemność i rozmiary blach	4 blachy 600 x 400 mm lub GN1/1
Odległość między prowadnicami	77 mm
Otwieranie drzwi	Uchyłne
Panel sterowania	Elektromechaniczny
Regulacja termostatu	70 - 270°C
Regulacja timera	1 - 60' / Manualna
Grill	2,8 kW
System nawilżania	Wbudowany
Funkcje pieczenia	Konwekcyjne, statyczne, grill, grzałka dolna z wentylatorem
Podłączenie elektryczne / Moc przyłączeniowa	400V 3N 50Hz / 6,9 kW 230V 1N 50Hz / 6,9 kW

### Blachy 435 x 320 mm

**ALFA43XMF** - 4 blachy, elektromechaniczny, wielofunkcyjny



- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Komora pieczenia emaliowana
- Podwójnie przeszklone drzwi, otwierane do końca
- 1 wentylator
- Manualna regulacja termostatu i timera
- Regulowane nóżki

Funkcje pieczenia



Na wyposażeniu:  
4 płaskie blachy aluminiowe (model 3820)

Rysunek techniczny nr 7, strona 33

### Blachy 435 x 320 mm lub GN2/3

**ALFA45MFPGN** - 3 blachy, elektromechaniczny, wielofunkcyjny, nawilżanie, kamień ogniotrwały



- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Komora pieczenia emaliowana
- Spód komory wyposażony w kamień ogniotrwały
- Podwójnie przeszklone drzwi, otwierane do końca
- 1 wentylator
- Manualna regulacja termostatu i timera
- System bezpośredniego nawilżania
- Manualna regulacja nawilżania dedykowanym pokrętkiem
- Przyłącze wody 3/4" umieszczone z tyłu urządzenia
- Regulowane nóżki

Funkcje pieczenia



Rysunek techniczny nr 7, strona 33

#### ALFA43XMF

Wymiary (S x G x W)	602 x 584 x 537 mm
Pojemność i rozmiary blach	4 blachy 435 x 320 mm
Odległość między prowadnicami	80 mm
Otwieranie drzwi	Uchylne
Panel sterowania	Elektromechaniczny
Regulacja termostatu	50 - 260°C
Regulacja timera	1 - 60' / Manualna
Grill	2,7 kW
System nawilżania	-
Funkcje pieczenia	Konwekcyjne, statyczne, grill, grzałka dolna z wentylatorem
Podłączenie elektryczne / Moc przyłączeniowa	230V 1N 50Hz / 3 kW

#### ALFA45MFPGN

Wymiary (S x G x W)	602 x 584 x 537 mm
Pojemność i rozmiary blach	3 blachy 435 x 320 mm lub GN2/3
Odległość między prowadnicami	75 mm
Otwieranie drzwi	Boczne - zawiasy po lewej stronie
Panel sterowania	Elektromechaniczny
Regulacja termostatu	70 - 250°C
Regulacja timera	1 - 60' / Manualna
Grill	2,7 kW
System nawilżania	Wbudowany
Funkcje pieczenia	Konwekcyjne, statyczne, grill, kamień ogniotrwały (pizza)
Podłączenie elektryczne / Moc przyłączeniowa	230V 1N 50Hz / 3 kW

# KUCHNIA WOLNOSTOJĄCA

WYDAJNOŚĆ, OPTYMALNE REZULTATY PIECZENIA, PROSTOTA OBSŁUGI.

Dzięki unikalnemu połączeniu charakterystycznego wzornictwa, wydajności oraz elastyczności zastosowania, kuchnia Smeg spełnia najwyższe standardy nowoczesnych restauracji, pubów, zajazdów, etc.

## WOLNOSTOJĄCA KUCHNIA ZE STALI NIERDZEWNEJ

CA90E6 - Płyta gazowa oraz wielofunkcyjny, elektryczny piekarnik



- Konstrukcja ze stali nierdzewnej, wykończenie satynowane
- Cokół górny ze stali nierdzewnej
- Panel sterowania z powłoką zapobiegającą pozostawianiu odcisków palców
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej

### PŁYTA

- 6 mosiężnych palników o wysokiej wydajności
- Emaliowane ruszty żeliwne
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej AISI 304
- Termopara
- Zapalarka zintegrowana w pokrętle
- Pokręta i uchwyty z materiałów odpornych na działanie wysokiej temperatury

### PIEKARNIK

- Wielofunkcyjny piekarnik z wentylatorem
- 8 funkcji pieczenia
- Komora pieczenia emaliowana
- 2 wentylatory
- Uchwyt z materiałów odpornych na działanie wysokiej temperatury
- Potrójnie przeszklone drzwi, możliwość zdemontowania
- System chłodzenia powierzchni frontальной
- Oświetlenie wnętrza komory: 2 lampy

Funkcje pieczenia



	KOMFORT OBSŁUGI		WYJĄTKOWA WYDAJNOŚĆ
NIEZAWODNOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO	Zastosowanie najwyższej jakości stali nierdzewnej oraz mocnych komponentów, czyni tę kuchnię urządzeniem niezawodnym i trwałym. Jest wyposażona w pokrętła oraz uchwyty z materiału odpornego na działanie wysokiej temperatury. Podwójnie przeszklone drzwi kuchni zapewniają niską temperaturę frontu.	IDEALNA DO KAŻDEGO RODZAJU PIECZENIA	Zastosowanie wielu funkcji pozwala na osiągnięcie idealnie równomiernych rezultatów pieczenia przy każdej wielkości załadunku.
PROFESJONALNE URZĄDZENIE DO KAŻDEGO RODZAJU KUCHNI	Płyta kuchenna jest wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304. Składa się z 6 mosiężnych palników gazowych o wysokiej wydajności, które dodatkowo są wyposażone w termoparę. Szeroki wachlarz funkcji grzania w piekarniku pozwala na równomierną i wyjątkową jakość pieczenia różnych potraw.	FUNKCJE Z WYMUSZONYM OBIEGIEM POWIETRZA	Funkcja grzania z wymuszonym obiegiem powietrza pozwala na przygotowywanie różnych potraw na wielu poziomach jednocześnie. Perfekcyjny obieg gorącego powietrza jest zapewniony poprzez zastosowanie specjalnej konstrukcji wentylatora.
		FUNKCJE STATYCZNE	Funkcje statyczne nie wykorzystują wymuszonego obiegu powietrza. Funkcja grilla idealnie sprawdza się do zarumieniania potraw.

### CA90E6

Wymiary (S x G x W)	900 x 600 x 900 mm
Ilość palników / Zasilanie	6 / Gaz
Moc palników gazowych	Tylne: 1,4 kW, 2,5 kW, 3,5 kW Przednie: 4,5 kW, 1,4 kW, 2,5 kW
Pojemność i rozmiary blach	4 blachy 600 x 400 mm lub GN1/1
Odległość między prowadnicami	70 mm
Panel sterowania	Elektromechaniczny
Regulacja termostatu	50 - 260°C
Podłączenie elektryczne / Moc przyłączeniowa	400V 3N 50-60Hz / 4,1 kW 230V 1N 50-60Hz / 4,1 kW

## AKCESORIA

### PIECE KONWEKCYJNE I WIELOFUNKCYJNE - Blachy 600 x 400mm

#### Okapy ze stali nierdzewnej



Okap kondensacyjny do pieców z serii ALFA241 oraz ALFA341, wymiary: 876 x 1053 x 418 mm (S x G x W)

**K2535C**



Okap wyciągowy do pieców z serii ALFA241 oraz ALFA341, wymiary: 876 x 1060 x 345 mm (S x G x W)

**K2535**



Okap wyciągowy do pieców z serii ALFA144, wymiary: 785 x 840 x 270 mm (S x G x W)

**K1314**

#### Komory wyrostu z nawilżaniem



Komora wyrostu z nawilżaniem do pieców z serii ALFA341. Maksymalna temperatura: 60°C, odległość między prowadnicami: 70 mm, 230V 1N 50/60Hz - 2 kW. Wymiary: 920 x 940 x 600 mm (S x G x W)

**LEV341XV** pojemność: 12 blach



Komora wyrostu z nawilżaniem do pieców z serii ALFA241. Maksymalna temperatura: 60°C, odległość między prowadnicami: 70 mm, 230V 1N 50/60Hz - 2 kW. Wymiary: 920 x 800 x 950 mm (S x G x W)

**LEV241XV** pojemność: 8 blach



Komora wyrostu z nawilżaniem do pieców z serii ALFA144. Maksymalna temperatura: 60°C, odległość między prowadnicami: 70 mm, 230V 1N 50/60Hz - 2 kW. Wymiary: 810 x 800 x 950 mm (S x G x W)

**LEV143XV-2** pojemność: 8 blach

#### Podstawy do pieców ze stali nierdzewnej



Podstawa do pieców z serii ALFA341, wymiary: 900 x 850 x 616 mm (S x G x W)

**TVL340** pojemność: 8 blach



Podstawa do pieców z serii ALFA241, wymiary: 900 x 850 x 900/950 mm (S x G x W)

**TVL240** pojemność: 16 blach



Półka dolna i górna do podstaw TVL340 oraz TVL240

**2RIP240**



Podstawa do pieców umieszczonych jeden na drugim z serii ALFA144, wymiary: 780 x 700 x 504 mm (S x G x W)

**TVL140D** pojemność: 4 blachy



Podstawa do pieców z serii ALFA144, wymiary: 780 x 700 x 900/950 mm (S x G x W)

**TVL140** pojemność: 16 blach



Półka dolna i górna do podstaw TVL140D oraz TVL140

**2RIP140**

#### Blachy i ruszty 600 x 400 mm



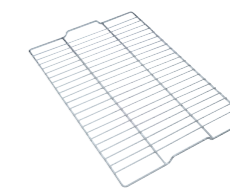
Płaska blacha aluminiowa (4 sztuki)

**3743**



Płaska, perforowana blacha aluminiowa (4 sztuki)

**3751**



Płaski ruszt chromowany (4 sztuki)

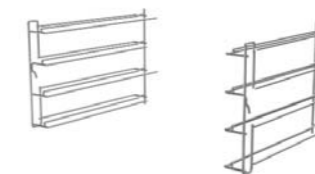
**3805**

#### Prowadnice do GN1/1



Ruszt chromowany do bagietek (4 sztuki)

**3810**



Prowadnice do blach i płaskich rusztów GN1/1

**RGN11-4** do pieców na 4 blachy

**RGN11-6** do pieców na 6 blach

**RGN11-10** do pieców na 10 blach

**RGN11-420** do pieca ALFA310

**RGN11-420** do pieca ALFA420

#### Reduktory



Reduktor przepływu powietrza (3 sztuki) do pieców na 10 blach, seria ALFA341

**3921**



Reduktor przepływu powietrza (2 sztuki) do pieców na 6 blach, seria ALFA241

**3922**



Reduktor przepływu powietrza (2 sztuki) do pieców na 4 blachy

**3922** do pieców z serii ALFA144

**3927** do pieców z serii ALFA420, ALFA425

#### Kółka



Kółko do podstaw do pieców (4 sztuki)

**RUTVL**

#### Zewnętrzny zbiornik



Zewnętrzny zbiornik 5l do pieców z systemem nawilżania

**4730**

## AKCESORIA

### PIECE KONWEKCYJNE I WIELOFUNKCYJNE - Blachy 435 x 320 mm

#### Podstawy do pieców ze stali nierdzewnej



Podstawa do pieców z serii ALFA43 oraz ALFA45, wymiary: 600 x 600 x 900/950 mm (S x G x W)

**TVL40** pojemność: 8 blach



Półka dolna i górna do podstawy TVL40

**2RIP40**



Kółka do podstawy do pieców (4 sztuki)

**RUTVL**

#### Komory wyrostu z nawilżaniem



Komora wyrostu z nawilżaniem do pieców z serii ALFA43 oraz ALFA45. Maksymalna temperatura: 60°C, odległość między przewodnikami: 70 mm, 230V 1N 50/60Hz - 0,95 kW. Wymiary: 600 x 545 x 895 mm (S x G x W)

**LEV43XV-2** pojemność: 10 blach

#### Zewnętrzny zbiornik



Zewnętrzny zbiornik 5l do pieców z systemem nawilżania

**4730**

#### Reduktor



Reduktor przepływu powietrza (1 sztuka) do pieców ALFA43 oraz ALFA45

**3926**

#### Blachy i ruszty 435 x 320 mm



Płaska blacha o aluminiowej powierzchni (4 sztuki)

**3820**



Płaska, perforowana blacha aluminiowa (4 sztuki)

**3755**



Płaska blacha z powłoką nieprzywierającą (4 sztuki)

**3780**



Płaski ruszt chromowany (4 sztuki)

**3729**

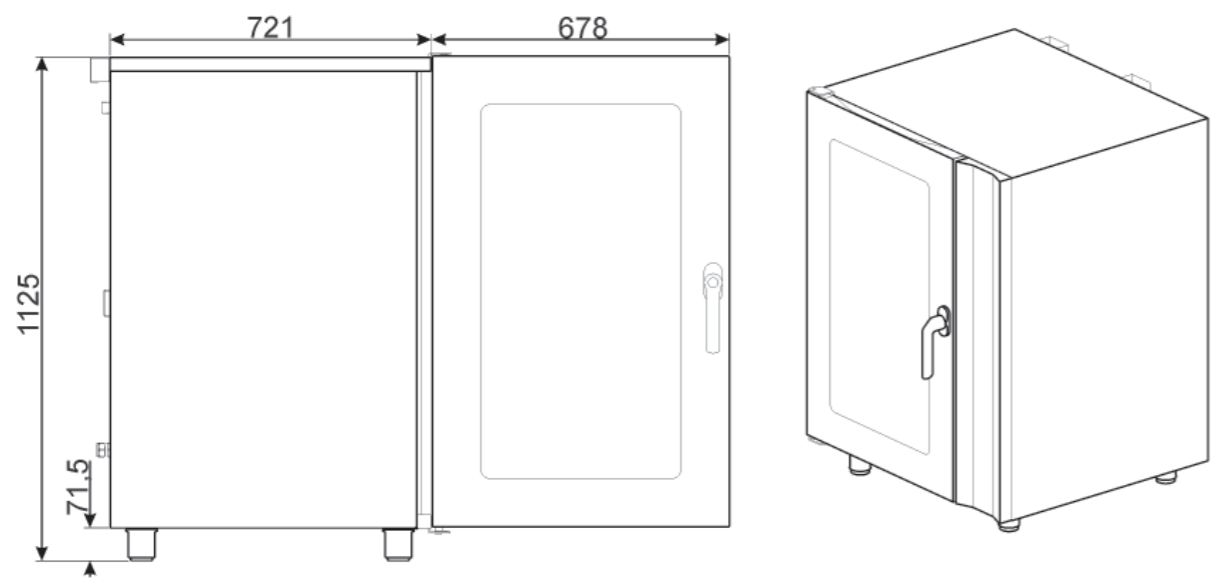


Ruszt chromowany do bagietek (4 sztuki)

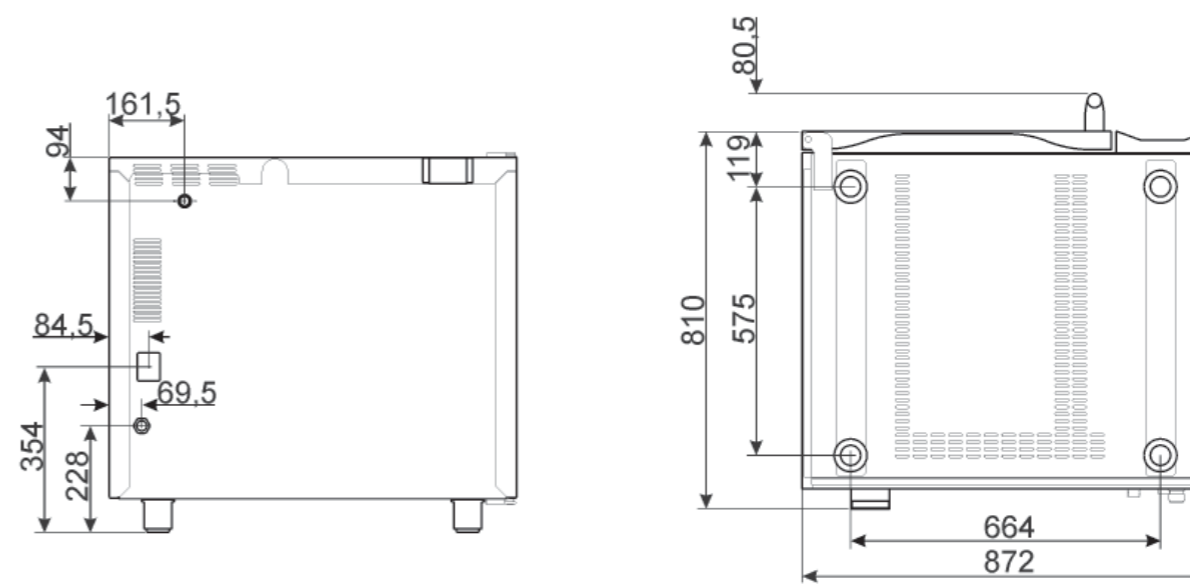
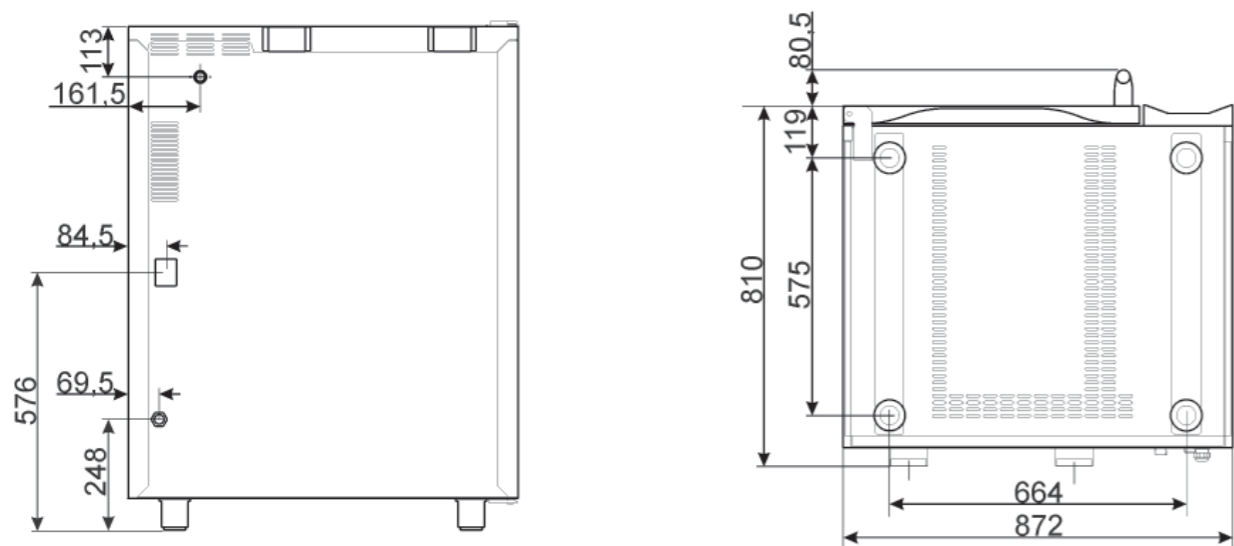
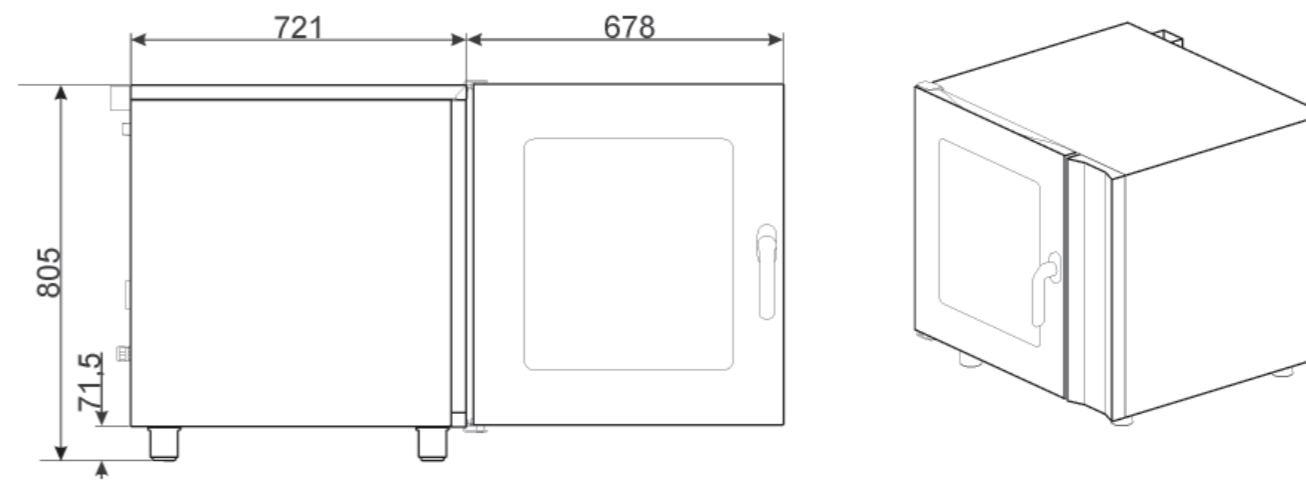
**3735**

## RYSUNKI TECHNICZNE

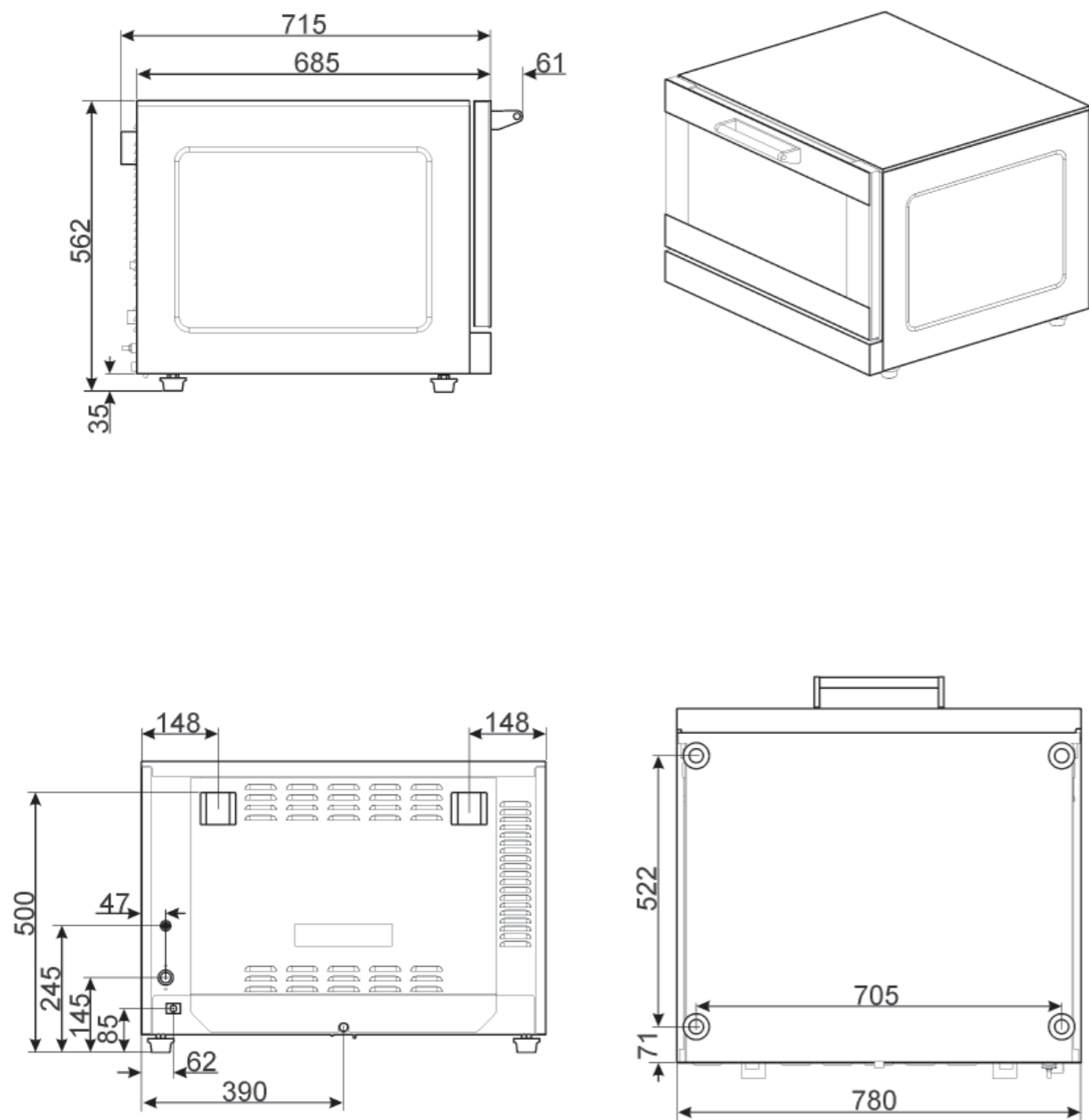
Rysunek techniczny nr 1



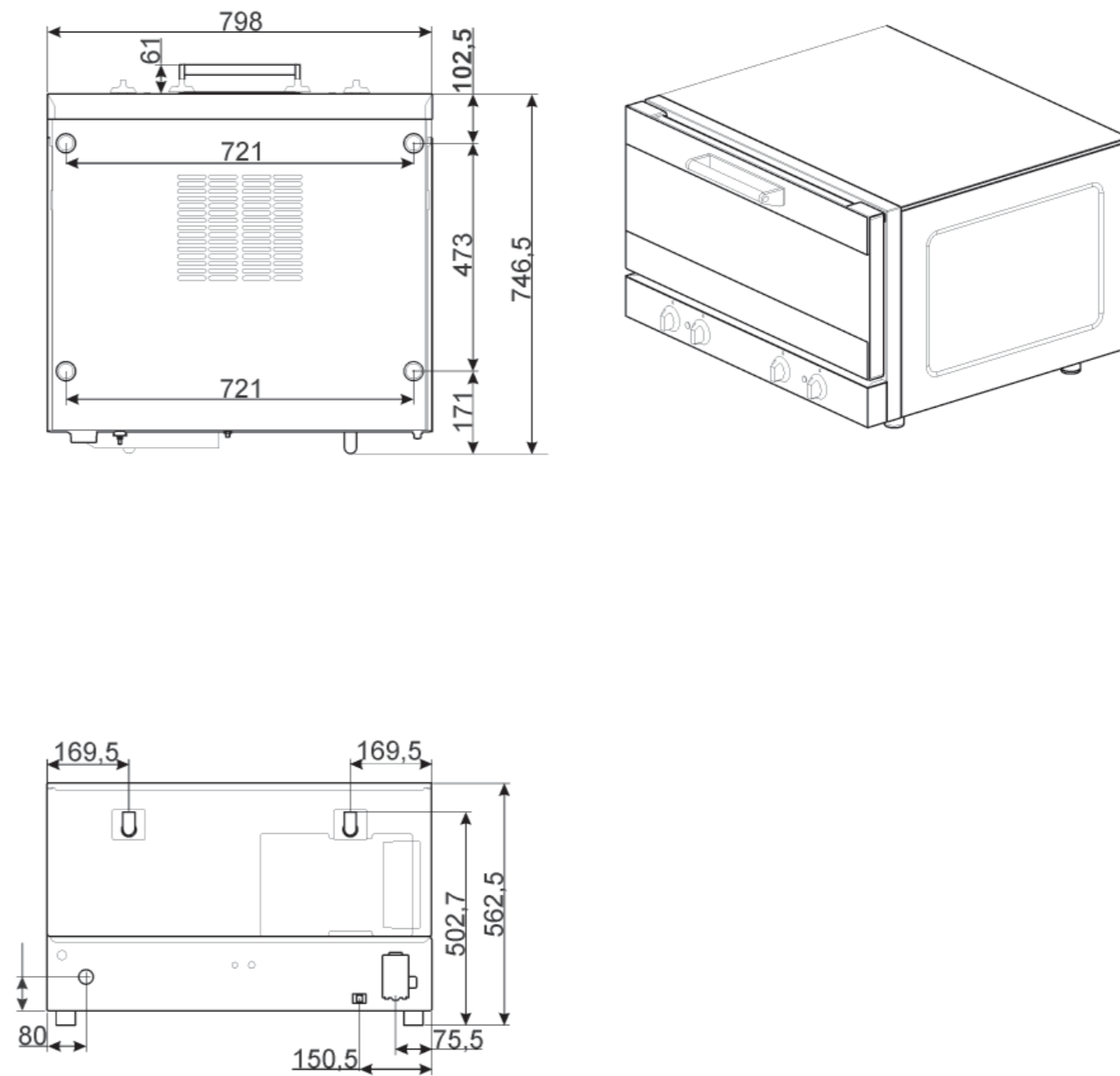
Rysunek techniczny nr 2



Rysunek techniczny nr 3

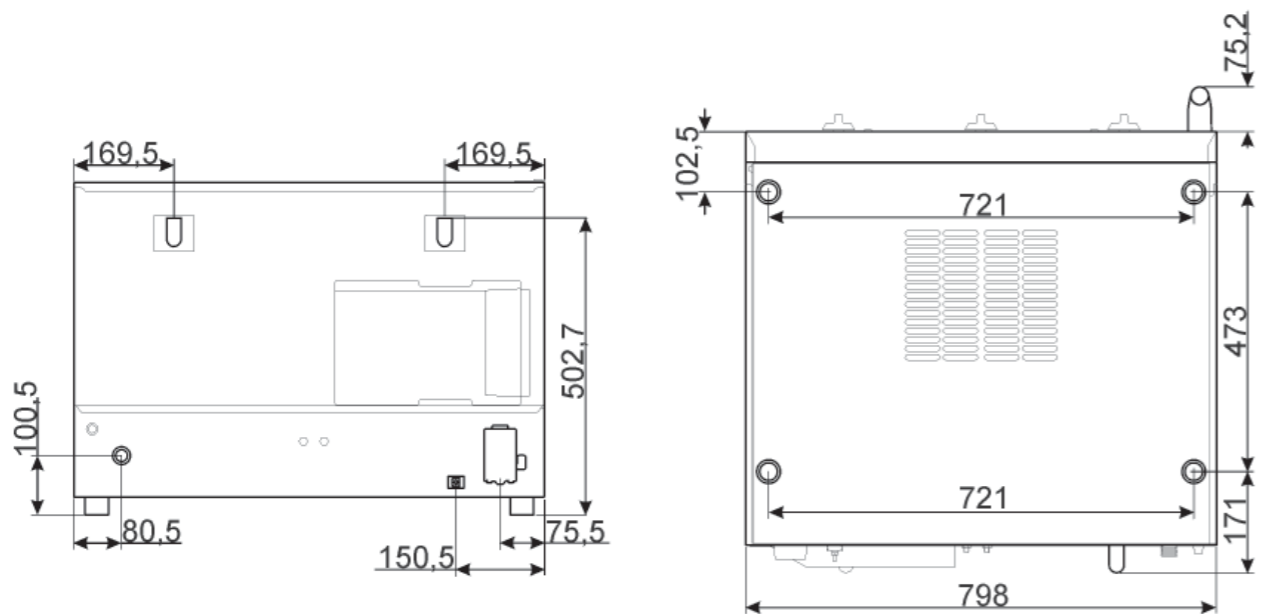
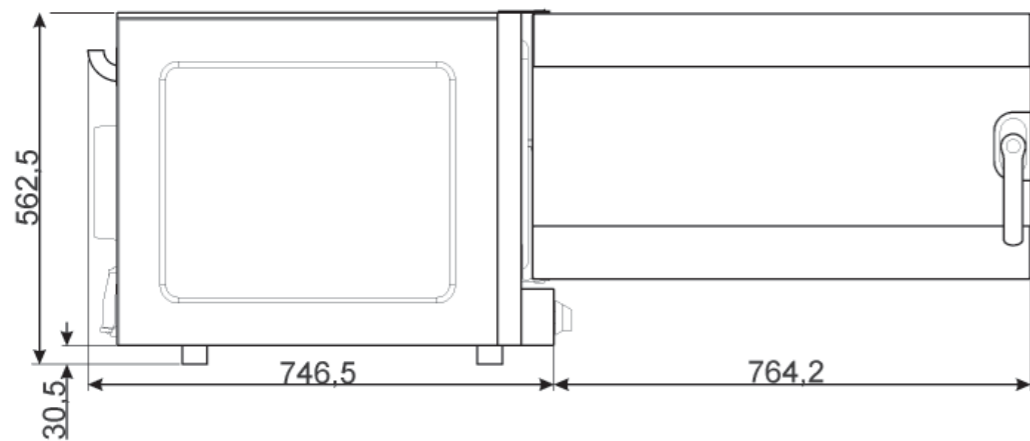
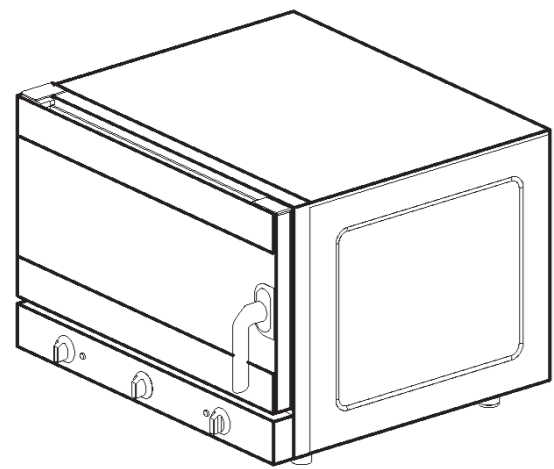


Rysunek techniczny nr 4

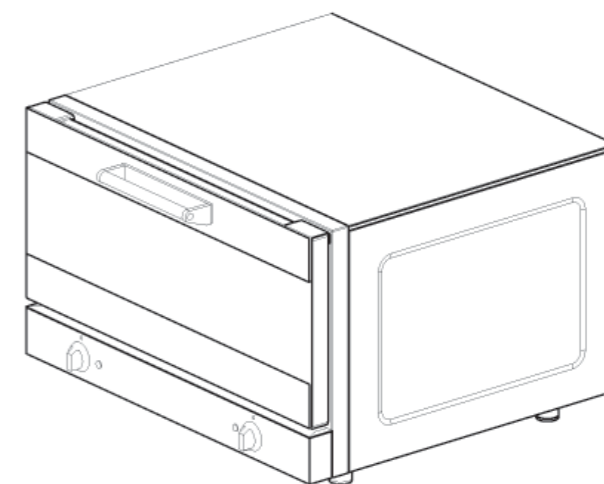
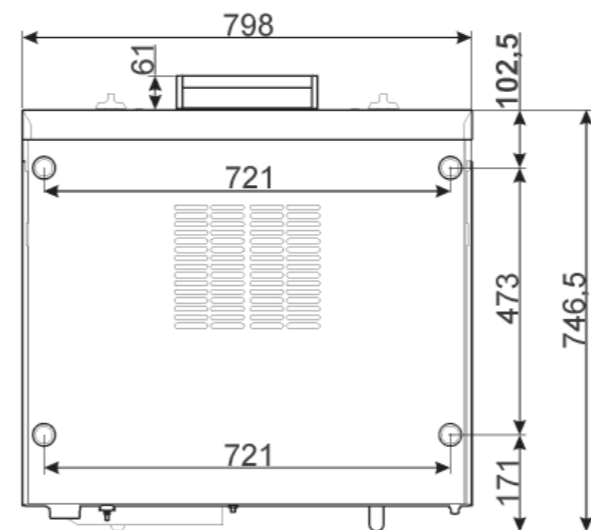




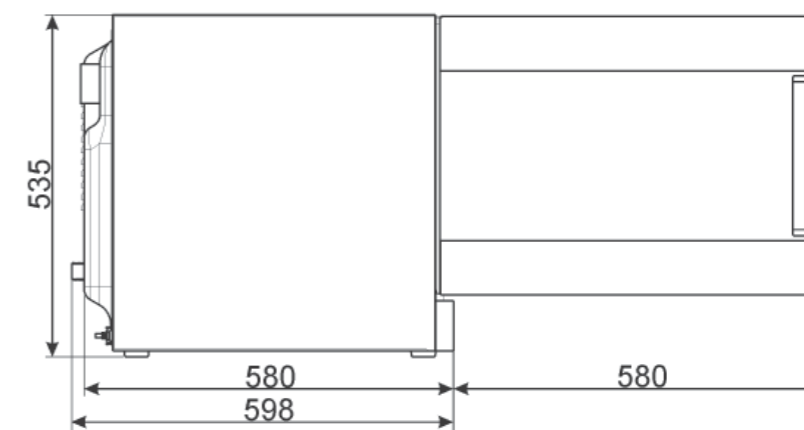
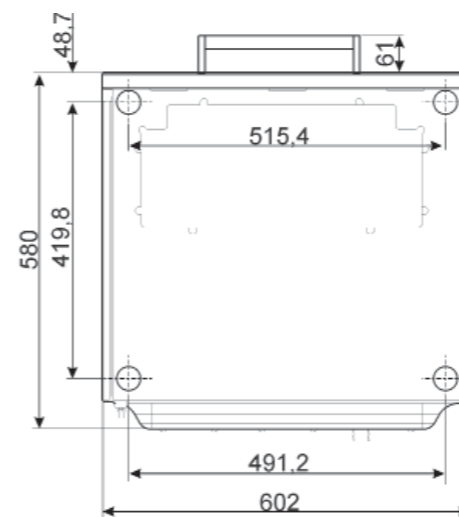
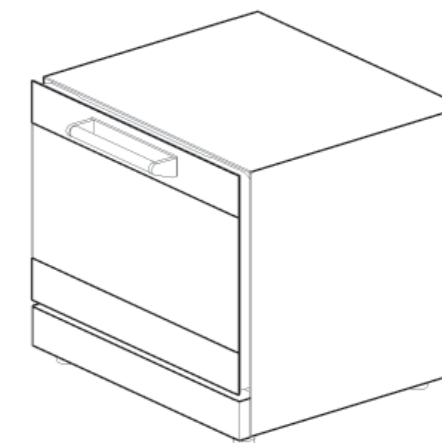
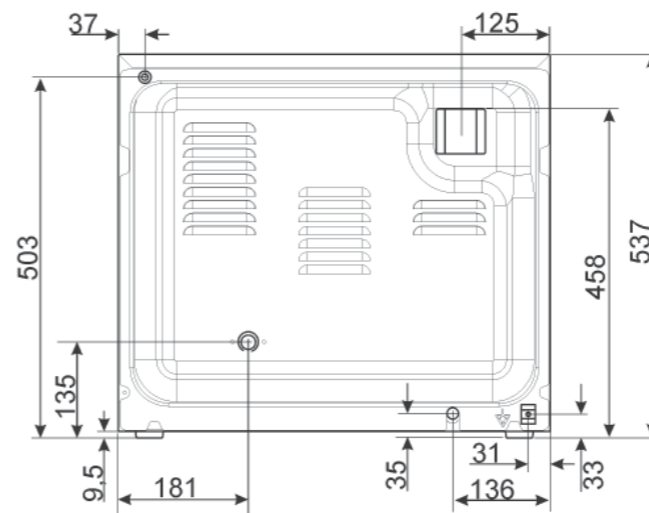
Rysunek techniczny nr 5



Rysunek techniczny nr 6



Rysunek techniczny nr 7



Wyłącznie: ALFA45GH/MFPGN

## SMEG NA ŚWIECIE

### SIEDZIBA GŁÓWNA

Włochy  
SMEG S.p.A.  
Via Leonardo da Vinci, 4  
42016 Guastalla (RE)  
E-mail: foodservice@smeg.it

### FILIE

Australia  
SMEG AUSTRALIA PTY LTD  
2-8 Baker Str.  
Botany NSW 2019  
E-mail: info@smeg.com.au

Belgia  
N.V. SMEG BELGIUM S.A.  
Schoonmansveld, 12  
2870 Puurs  
E-mail: info@smeg.be

Dania  
SMEG DANMARK  
Amerika Plads 33  
2100 København ø  
E-mail: info@smeg.dk

Kazachstan  
SMEG KAZAKHSTAN  
Raimbek Av./ Komunalnaya ul. 169/1  
Almaty 050050  
E-mail: info@smeg.kz

Francja  
SMEG FRANCE  
9, Rue Linus Carl Pauling - B.P. 548  
76824 Mont Saint Aignan Cedex  
E-mail: smeg@smeg.fr

Niemcy  
SMEG HAUSGERÄTE GmbH  
Erika-Mann-Straße Nr. 57 (Haus Nr.5)  
80636 München  
E-mail: smeg@smeg.de

Wielka Brytania  
SMEG (UK) LTD  
3A Park Square  
Milton Park Abingdon  
Oxon OX14 4RN  
E-mail: sales@smeguk.com

Meksyk  
SMEG México S.A. de C.V.  
Alvaro Obregon, 241  
Col. Roma, Del. Cuauhtémoc  
06700 Distrito Federal - México  
E-mail: sacha@smeg.com.mx

Holandia  
SMEG NEDERLAND BV  
Veemkade, 384  
Showroom  
Withoedenveem, 12  
1019 HE Amsterdam  
E-mail: info@smeg.nl

Portugalia  
SMEG PORTUGAL, Lda.  
Rua Antonio Maria Cardoso n° 14  
1200-027 Lisboa  
E-mail: comercial@smeg.pt

Rosja  
SMEG Rustaka OOO  
Warshavskoe shosse, 1, building 1-2  
c/o Butakness Center "W-Plaza", office A615  
117105, Moscow (Rustakan Federation)  
E-mail: smeg-rustaka@smeg.com

Hiszpania  
SMEG ESPAÑA, S.A.  
c/Hidráulica, 4 - Pol.Ind. La Ferreria  
08110 Montcada i Reixac (Barcelona)  
E-mail: smeg@smeg.es

Południowa Afryka  
SMEG SOUTH AFRICA (PTY) LTD.  
24 Thora Crescent, Wynberg  
Sandton, Johannesburg Gauteng  
E-mail: info@smegsa.co.za

Szwecja  
SMEG SVERIGE AB  
Dockplatsen 1  
21119 Malmö  
E-mail: info@smeg.se

Ukraina  
SMEG UKRAINA LLC  
Narodniego Opolchennya St.1, Office 218  
02081 Kiev  
E-mail: info@smeg.ua

USA  
SMEG USA, INC.  
A & D BUILDING  
150 E 58th Street - 7th Floor - Suite 0762  
New York, NY 10155  
E-mail: info@smegusa.com



UNI EN ISO 9001  
9130-Smeg



UNI EN ISO 14001  
9191-SME2



OHSAS 18001  
9192-SME3

Niniejszy katalog nie jest reklamą i nie stanowi oferty publicznej. Ze względu na ciągłe doskonalenie procesu produkcji, Smeg zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian bez uprzedzenia. Informacje i fotografie zawarte w niniejszej publikacji są aktualne w momencie druku. Smeg Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy edytorskie.



**Smeg Polska Sp. z o.o.**

ul. Cybernetyki 9 02-677 Warszawa  
foodservice@smeg.pl www.smegfoodservice.pl tel.: 22 276 14 00