



**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СЕРИЯ  
2015**





## 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.



**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ





ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ	7
Конвекционные и многофункциональные печи	8
Расстоечные шкафы	24
Аксессуары	26
Технические чертежи	30
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ	33
Серия Greenline	34
Серия Topline	40
Серия Easyline	48
Котломоечные машины	54
Посудомоечные машины с функцией дезинфекции	56
Аксессуары	58
Технические чертежи	64
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	69
Ледогенераторы	70
Минибары	73
Винные шкафы	76
Морозильные лари	77



# ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ

ПРЕДСТАВЛЯЯ СОВЕРШЕНСТВО

Современный дизайн, передовые технологии и самые лучшие материалы.

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

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



# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

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

Конвекционные печи Smeg узнаваемы благодаря их уникальному дизайну. Привлекательные на вид, они прекрасно подходят для установки в местах обзора. Они вместительны, просты в использовании и в установке, идеальны для работы в барах, кафе, ресторанах, кондитерских и крупных предприятиях общественного питания.

## ЛЕГКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Простота в применении обеспечивается за счет простого интерфейса, который облегчает использование печи в любых условиях и любым оператором.

## ВНИМАНИЕ К КЛИЕНТУ

## ДЛЯ МАЛОГО БИЗНЕСА

## ДЛЯ ЛЮБОЙ ЗАДАЧИ

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

## ПЕЧИ 60 СМ

Благодаря компактному размеру всего 60 см шириной, печь идеально впишется в любое пространство. Возможность установки печей одна на другую обеспечивает экономию производственных площадей. 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.



**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.

**ЭНЕРГИЯ И  
БЕЗОПАСНОСТЬ**

**ОПТИМАЛЬНЫЕ  
РЕЗУЛЬТАТЫ**

**ПОТРЕБЛЕНИЕ  
ЭНЕРГИИ**

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

**ОДНОРОДНОСТЬ  
ПРОПЕКАНИЯ**

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

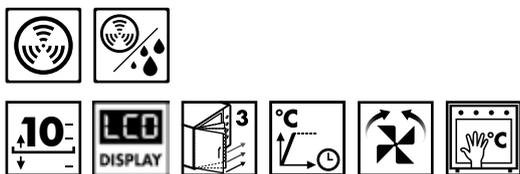
**БЕЗОПАСНОСТЬ  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

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



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

## Конвекционная печь с функцией пароувлажнения **ALFA341VE**



### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

### УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление  
40 устанавливаемых пользователем программ  
Программа предварительного старта

### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

Технический чертеж на странице 31

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

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

\*GN1/1 глубиной минимум 20 мм



#### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

#### УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

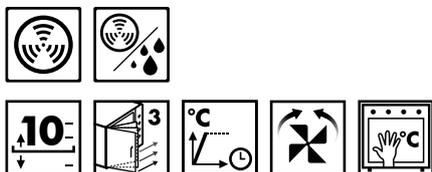
#### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

#### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

Технический чертеж на странице 31



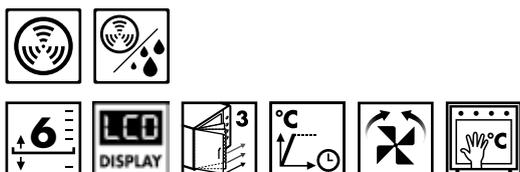
**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

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

\*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

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

Конвекционная печь с функцией пароувлажнения  
**ALFA241VE**



**ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ**

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

**УПРАВЛЕНИЕ**

Полностью электронное управление  
40 устанавливаемых пользователем программ  
Программа предварительного старта

**ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ**

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

**КОМПЛЕКТАЦИЯ**

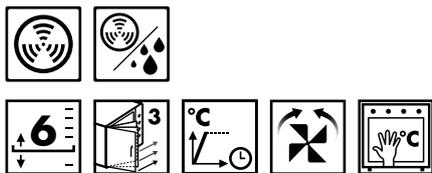
Регулируемые по высоте ножки

Технический чертеж на странице 31

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

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

\*GN1/1 глубиной минимум 20 мм



#### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

#### УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

#### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

#### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

Технический чертеж на странице 31

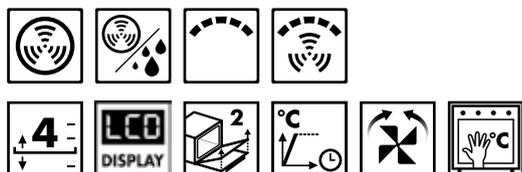
**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

<b>ALFA241XM</b>	
Внешние размеры (ШxГxВ)	872x810x805 мм
Вместимость и размеры противней	6 уровней 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-250°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной
Электропитание	400В 3N - 50Гц / 8,3кВт

\*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

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

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



### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

### УПРАВЛЕНИЕ

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

### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки  
Комплект для установки печей одна на другую (модель 3999)  
Комплект для уменьшения скорости воздушного потока (модель 3924)

Технический чертеж на странице 32

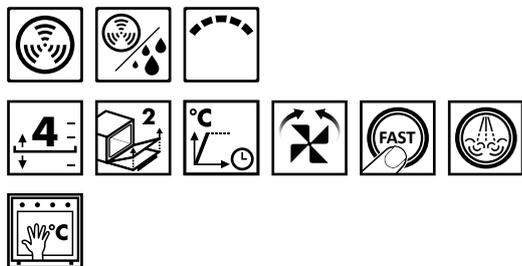
**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

<b>ALFA144GH1</b>	
Внешние размеры (ШxГxВ)	780x715x562 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электронный
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция; Гриль; Гриль + конвекция
Расстояние между уровнями	77 мм
Регулирование термостата	50-280°C
Регулирование таймера	1 - 99'+ ручной
Электропитание	400В 3N 50Гц / 8,3 – 5,5 – 3,0кВт 230В 1N 50Гц / 5,5 – 3,0кВт

\*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

Конвекционная печь с функцией пароувлажнения и гриля - **ALFA143GH**

**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  
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением.  
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки

#### УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

#### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с двумя противоположно вращающимися вентиляторами  
Пароувлажнением в ручном режиме при помощи специальной ручки  
Система прямого пароувлажнения  
Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задние стенки печи  
Регулируемая потребляемая мощность при помощи кнопки FAST на передней панели управления

#### КОМПЛЕКТАЦИЯ

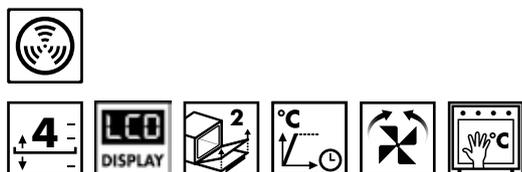
Регулируемые по высоте ножки

Технический чертеж на странице 32

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

<b>ALFA143GH</b>	
Внешние размеры (ШхГхВ)	780x715x562 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	Пароувлажнение + Конвекция; Конвекция; Гриль
Расстояние между уровнями	77 мм
Регулирование термостата	50-250°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной
Электропитание	400В 3N 50Гц / 6,7 - 4,5кВт 230В 1N 50Гц / 6,7 - 4,5кВт

\*GN1/1 глубиной минимум 20 мм



#### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

#### УПРАВЛЕНИЕ

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

#### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

#### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки  
Комплект для установки печей одна на другую (модель 3999)  
Комплект для уменьшения скорости воздушного потока (модель 3924)

Технический чертеж на странице 32

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

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

\*GN1/1 глубиной минимум 20 мм



■ **НОВИНКА**

ALFA145



ALFA143XM

#### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

#### УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

#### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с двумя противоположно вращающимися вентиляторами  
Регулируемая потребляемая мощность при помощи кнопки FAST на передней панели управления

#### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

Технический чертеж на странице 32



Только  
ALFA145

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

	ALFA145	ALFA143XM
Внешние размеры (ШxГxВ)	780x715x562 мм	780x715x562 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	Боковое (левая петля)	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический	Электромеханический
Режимы приготовления	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	400В 3N 50Гц / 6,7 - 4,5кВт 230В 1N 50Гц / 6,7 - 4,5кВт	400В 3N 50Гц / 6,7 - 4,5кВт 230В 1N 50Гц / 6,7 - 4,5кВт

\*GN1/1 глубиной минимум 20 мм



#### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

#### УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

#### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с одним вентилятором с изменением направления вращения

#### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

Технический чертеж на странице 32

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

<b>ALFA142XM</b>	
Внешние размеры (ШxГxВ)	780x715x562 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 600 x 400 мм или GN1/1*
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	Конвекция
Расстояние между уровнями	77 мм
Регулирование термостата	50-250°C
Регулирование таймера	1 - 60' + ручной
Электропитание	400В 3N 50Гц / 5,5кВт 230В 1N 50Гц / 5,5кВт

\*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

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

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

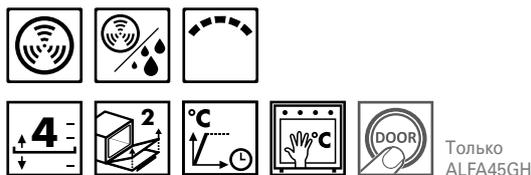


■ **НОВИНКА**

ALFA45GH



ALFA43GH



Только  
ALFA45GH

#### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

#### УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

#### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

#### КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

Технический чертеж на странице 32

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

	<b>ALFA45GH</b>	<b>ALFA43GH</b>
Внешние размеры (ШxГxВ)	602x584x537 мм	602x584x537 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 435 x 320 мм	4 уровня 435 x 320 мм
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический	Электромеханический
Режимы приготовления	Конвекция + пароувлажнение; Конвекция; Гриль	Конвекция + пароувлажнение; Конвекция; Гриль
Расстояние между уровнями	80 мм	80 мм
Регулирование термостата	50-250°C	50-250°C
Регулирование таймера	1 - 60'+ ручной	1 - 60'+ ручной
Электропитание	230В 1N 50Гц / 3,0кВт	230В 1N 50Гц / 3,0кВт
Тип управления		<b>ALFA43GHU</b> с встроенным насосом для автономной подачи воды (модель 4730)

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

Конвекционная печь  
**ALFA43XE / ALFA43XEH**



ALFA43XE



ALFA43XEH



Только  
ALFA43XEH



#### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

#### УПРАВЛЕНИЕ

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

#### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с одним вентилятором с изменением направления вращения

#### КОМПЛЕКТАЦИЯ

4 алюминиевых противня (модель 3820)

Технический чертеж на странице 32

#### Конвекционная печь с функцией пароувлажнения **ALFA43XEH**

#### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

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



#### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

#### УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

#### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с одним вентилятором с изменением направления вращения

#### КОМПЛЕКТАЦИЯ

4 алюминиевых противня (модель 3820)

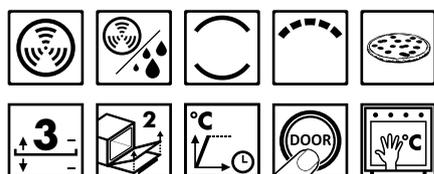
Технический чертеж на странице 32

**2ГОДА**  
ГАРАНТИИ

<b>ALFA43</b>	
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



**■ НОВИНКА**



#### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали  
Внутренняя камера эмалированная  
Нижняя часть внутренней камеры из огнеупорного камня  
Регулируемый термостат и таймер  
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением  
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки

#### УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

#### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Внутренняя вентиляция с одним вентилятором с изменением направления вращения  
Система прямого пароувлажнения  
Пароувлажнением в ручном режиме при помощи специальной ручки  
Подключение к водопроводу с резьбовым соединением 3/4 на задние стенки печи

#### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

Технический чертеж на странице 32

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

<b>ALFA45MFPGN</b>	
Внешние размеры (ШxГxВ)	602x584x537 мм
Вместимость и размеры противней	3 уровня GN2/3 или 435 x 320 мм
Открывание дверцы	Боковое (левая петля)
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления	Конвекция; Статический; Гриль; Пицца - огнеупорный камень
Расстояние между уровнями	75 мм
Регулирование термостата	50-250°C
Регулирование таймера	1 - 60' + ручной
Электропитание	230В 1N 50Гц / 3,2кВт



ALFA241XM

## РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ ПОДОГРЕВА И ПАРОУВЛАЖНЕНИЯ

Для противней размером 600x400 мм или GN1/1



**■ НОВИНКА**

LEV341XV



**■ НОВИНКА**

LEV241XV

### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Корпус и направляющие для противней - нержавеющая сталь

Магнитный замок

Регулируемый термостат

### УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Максимальная температура 60°C

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

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

\*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

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

## РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ ПОДОГРЕВА И ПАРООУВЛАЖНЕНИЯ



**■ НОВИНКА**

LEV143XV-2

### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Корпус и направляющие для противней - нержавеющая сталь  
Магнитный замок  
Регулируемый термостат

### УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Максимальная температура 60°C

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Регулируемые по высоте ножки



**■ НОВИНКА**

LEV43XV-2

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

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

\*GN1/1 глубиной минимум 20 мм

## АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ РАЗМЕРЫ 600 x 400 мм

### ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ



#### K400XC

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



#### K400X

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



#### K143X

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

### ПОДСТАВКИ ПОД ПЕЧЬ



#### TVL340

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



#### TVL240

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



#### 2RIP240

Комплект верхних и нижних полок для моделей TVL340, TVL240



#### TVL140D

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



#### TVL140

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



#### 2RIP140

Комплект верхних и нижних полок для моделей TVL140D, TVL140

### КОЛЕСА



#### RUTVL

4 колеса для подставки печи

### КОМПЛЕКТ УСТАНОВКА



#### 3999

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

### УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ



#### 4730

Устройство для подачи воды (емкость 5л)

## АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ РАЗМЕРЫ 600 x 400 мм

### ПРОТИВНИ / РЕШЕТКИ 600 x 400 мм



**3743**

Комплект противней алюминиевых  
(4 шт.)



**3751**

Комплект противней алюминиевых  
перфорированных (4 шт.)



**3805**

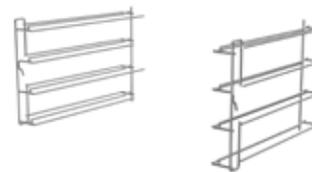
Комплект хромированных решеток (4 шт.)



**3810**

Комплект решеток для багета рифленых  
(4 шт.)

### ПОДСТАВКА ДЛЯ GN1/1



Подставка для GN1/1 и решеток

**RGN11-4** для печей на 4 уровня

**RGN11-6** для печей на 6 уровней

**RGN11-10** для печей на 10 уровней

### КОМПЛЕКТ ДЛЯ УМЕНЬШЕНИЯ СКОРОСТИ ПОТОКА ВЕНТИЛЯТОРА



**3921**

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



**3922**

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



**3925**

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

## 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 (ШхГхВ) 600x600x900/950 мм



#### 2RIP40

Комплект верхних и нижних полок для моделей TVL40



#### RUTVL

4 колеса для подставки печи

### ПРОТИВНИ / РЕШЕТКИ 435 x 320 мм



#### 3820

Комплект противней алюминиевых (4 шт.)



#### 3755

Комплект противней алюминиевых перфорированных (4 шт.)



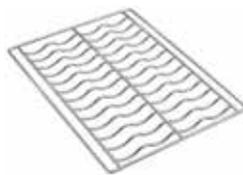
#### 3780

Комплект противней антипригарных (4 шт.)



#### 3729

Комплект решеток хромированных (4 шт.)



#### 3735

Комплект решеток для багета рифленых (4 шт.)

### УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ



#### 4730

Устройство для подачи воды (емкость 5л)

### КОМПЛЕКТ ДЛЯ УМЕНЬШЕНИЯ СКОРОСТИ ПОТОКА ВЕНТИЛЯТОРА



#### 3926

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

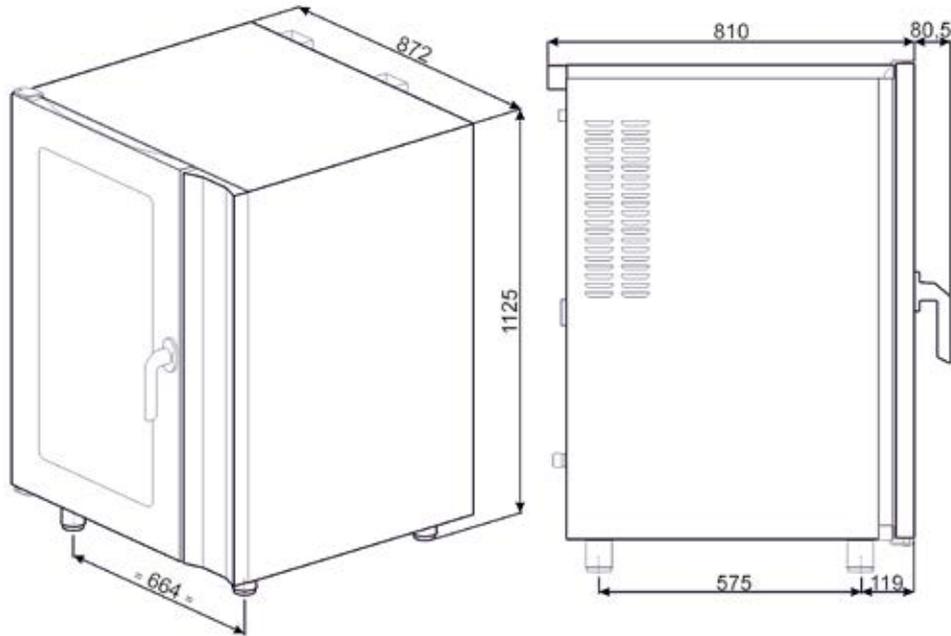


K400XC  
ALFA341XM

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ЧЕРТЕЖИ

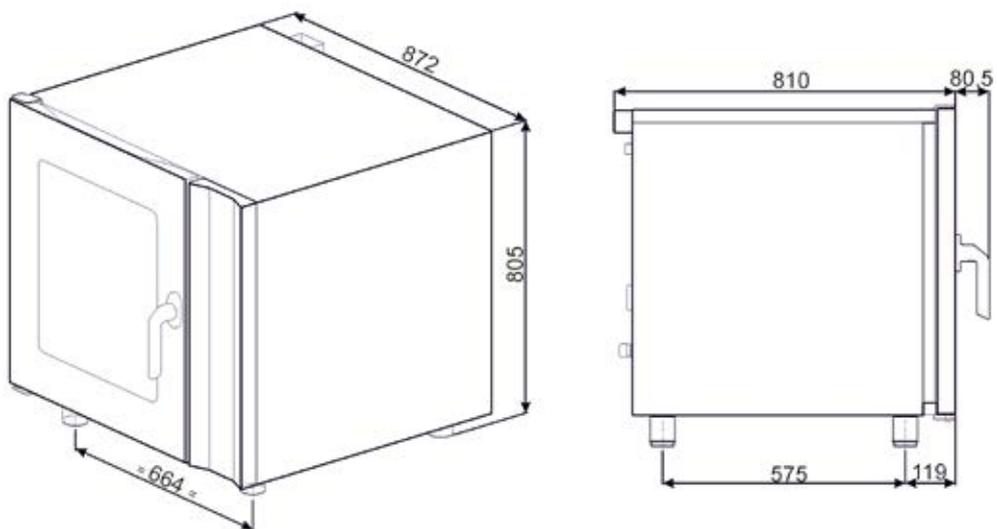
Серия ALFA341

---

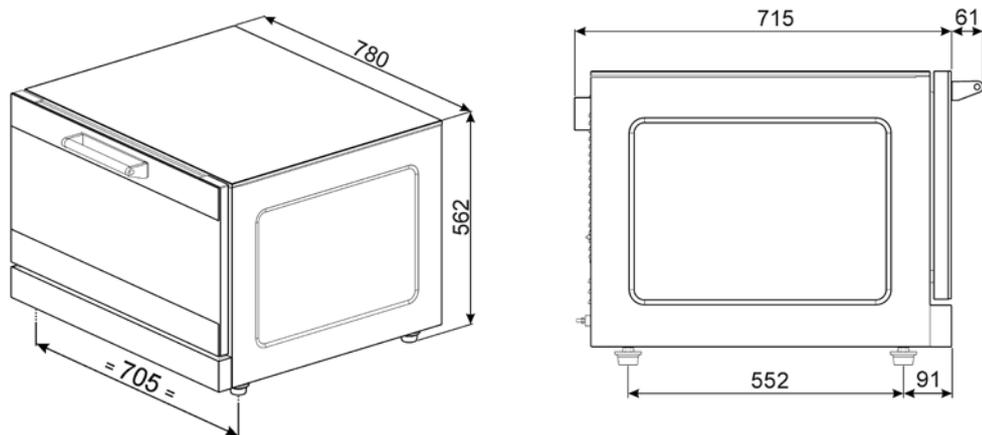


Серия ALFA241

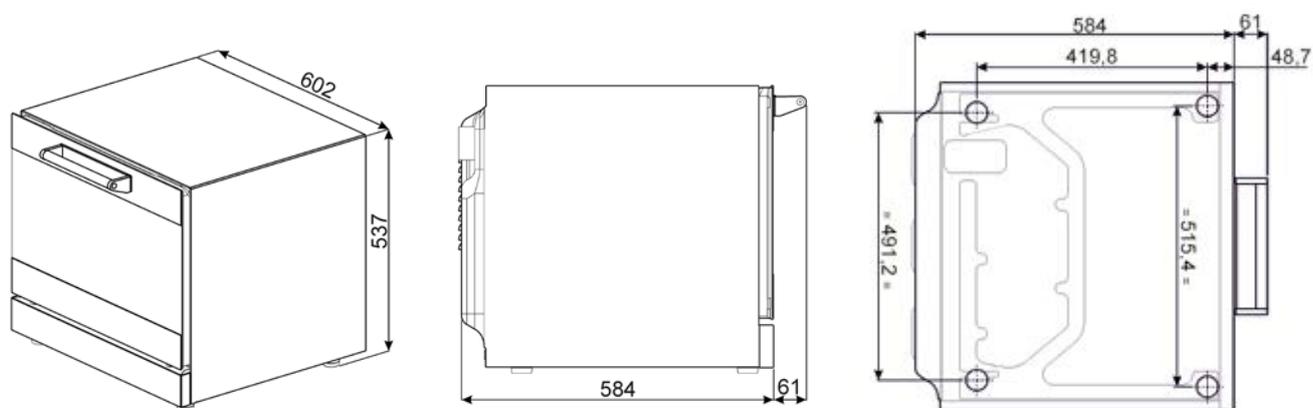
---



Серия ALFA142, ALFA143, ALFA144, ALFA145



Серия ALFA43, ALFA45





# 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.





# GREENLINE

МАКСИМАЛЬНОЕ ВНИМАНИЕ К ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ, ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ, ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Инновационные решения позволяют сократить затраты электроэнергии, воды и моющих средств и гарантируют минимальное воздействие на окружающую среду. Современный подход к инвестициям позволяет потребителям снизить расходы, связанные с использованием посудомоечных машин.

## ВОДА: МЕНЬШЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ

### МЕНЬШЕ ВОДЫ В БАКЕ

Для работы посудомоечных машин SMEG используется меньше воды по сравнению с традиционными машинами. При одновременном снижении расхода воды также сокращается и время ее нагрева.

## ЭНЕРГИЯ: БОЛЬШЕ ЭКОНОМИЧНОСТИ

### ДВОЙНАЯ ИЗОЛЯЦИЯ

Структура с двойными стенками, дополнительная изоляция бойлера позволяют значительно снизить потери тепла, что оптимизирует работу машины и повышает ее износостойчивость.

### DHR РЕКУПЕРАЦИЯ ТЕПЛА

Благодаря специальному механизму Drain Heat Recovery (DHR) – горячая вода, уже нагретая после цикла мытья, нагревает поступающую холодную на 20° С. Данные технические разработки позволяют сократить затраты электроэнергии более чем на 40% в сравнении со стандартными машинами, представленными на рынке.

БОЛЕЕ  
**40%**

**ЭКОНОМИЯ  
ЭКСПЛУАТАЦИОННЫХ  
РАСХОДОВ**



### 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)  
Энергосберегающие устройства: Система рекуперации тепла (DHR)  
Механизм SHR сохраняет пар и использует его для повышения температуры воды (только CWC631DHE-1)  
Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

### УПРАВЛЕНИЕ

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

### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки  
Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания  
Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии  
Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня  
Система самодиагностики с сообщением ошибки

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

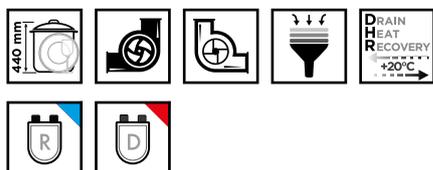
Технический чертеж на странице 64

2 ГОДА  
ГАРАНТИИ

	CWC631DE-1	CWC631DHE-1
Размеры кассеты	600x500 и 500x500 мм	600x500 и 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	2,9 л	2,9 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Система рекуперации тепла DHR	Встроенный	Встроенный
Водосмягчитель	-	-
Объем бака / ТЭН	22 л / 1,8 кВт	22 л / 1,8 кВт
Объем бойлера / ТЭН	8 л / 9,0 кВт	8 л / 9,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 10 кВт	400В 3N 50Гц / 10 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	734x760x1580/2000 мм	734x840x1580/2000 мм



**■ НОВИНКА**



### 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)  
Энергосберегающие устройства: Система рекуперации тепла (DHR)  
Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

### УПРАВЛЕНИЕ

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

### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки  
Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания  
Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии  
Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня  
Система самодиагностики с сообщением ошибки

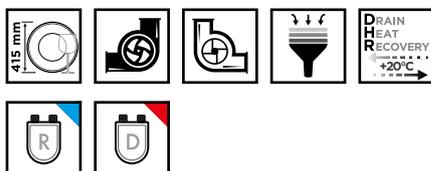
### КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

Технический чертеж на странице 64

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

	CWC530DE	CWC530SDE
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 72	Макс. 72
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,5 л	2,5 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Система рекуперации тепла DHR	Встроенный	Встроенный
Водосмягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	17 л / 2,2 кВт	17 л / 2,2 кВт
Объем бойлера / ТЭН	8 л / 9,0 кВт	8 л / 9,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	620x736x1530/2007 мм	620x736x1530/2007 мм



### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией  
 Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами  
 2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304  
 2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304  
 Полезная высота загрузки 415 мм  
 Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)  
 Энергосберегающие устройства: Система рекуперации тепла (DHR)  
 Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

### УПРАВЛЕНИЕ

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

### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки  
 Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания  
 Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии  
 Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня  
 Система самодиагностики с сообщением ошибки

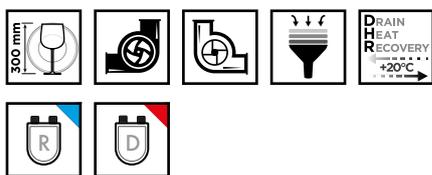
### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием  
 PB50D01 и PB50G01 для посуды  
 PNO0S02 для столовых приборов

Технический чертеж на странице 65

2 ГОДА  
ГАРАНТИИ

	CW530DE-1	CW530SDE-1
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 60	Макс. 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,9 л	2,9 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Система рекуперации тепла DHR	Встроенный	Встроенный
Водосмягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	11 л / 1,1 кВт	11 л / 1,1 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 6,0 - 2,0 кВт	8 л / 9,0 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)	600x660x820 мм	600x660x820 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)  
 Энергосберегающие устройства: Система рекуперации тепла (DHR)  
 Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

### УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление  
 6 программ мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240", 2 деликатных цикла мойки для стекла и хрусталя на 60 и 120, цикл дезинфицирования 'Ultra Clean Pro'

### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки  
 Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания  
 Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии  
 Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня  
 Система самодиагностики с сообщением ошибки

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием  
 2 x PB40G01 для посуды  
 PNOOS02 для столовых приборов

Технический чертеж на странице 65

2 ГОДА  
ГАРАНТИИ

	CWG430DE-1	CWG430SDE-1
Размеры кассеты	400x400 мм	400x400 мм
Кассеты в час	Макс. 60	Макс. 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,2 л	2,2 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Система рекуперации тепла DHR	Встроенный	Встроенный
Водосмягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	7 л / 0,8 кВт	7 л / 0,8 кВт
Объем бойлера / ТЭН	4 л / 4,5 - 3,0 кВт	4 л / 4,5 - 3,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 4,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 4,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 3,3 кВт	400В 3N 50 Гц / 4,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 4,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 3,3 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	488x592x705 мм	488x592x705 мм



CWC630DHE-1  
WT04L-1 / WT01R-1 / K01

# TOPLINE

ВЫСОЧАЙШИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ, МАКСИМАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ, ГИГИЕНИЧНОСТЬ БЕЗ КОМПРОМИССОВ

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

## УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

### МОЙКА ПО ЗАКАЗУ

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

## ПРЕВОСХОДНОЕ ОПОЛАСКИВАНИЕ

### ПОСТОЯННЫЙ НАПОР ВОДЫ

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

### БЫСТРОЕ ВЫСЫХАНИЕ ПОСУДЫ

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

## ЛУЧШИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОПОЛАСКИВАНИЯ





#### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

#### УПРАВЛЕНИЕ

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

#### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки  
 Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания  
 Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии  
 Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня  
 Система самодиагностики с сообщением ошибки

#### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием PB50D01 и PB50G01 для посуды PNO0S02 для столовых приборов

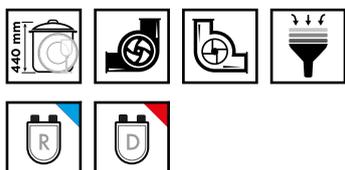
Технический чертеж на странице 64

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

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



**■ НОВИНКА**



#### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией  
Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами  
2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304  
2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304  
Сбалансированный и изолированный купол  
Полезная высота загрузки 440 мм  
Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)  
Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

#### УПРАВЛЕНИЕ

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

#### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки  
Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания  
Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии  
Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня  
Система самодиагностики с сообщением ошибки

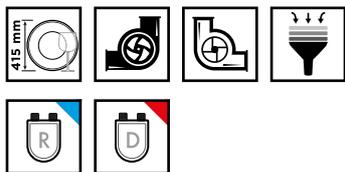
#### КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

Технический чертеж на странице 64

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

	<b>CWC520D</b>	<b>CWC520SD</b>
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 72	Макс. 72
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,5 л	2,5 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водосмягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	17 л / 2,2 кВт	17 л / 2,2 кВт
Объем бойлера / ТЭН	8 л / 9,0 кВт	8 л / 9,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт	400В 3N 50Гц / 9,7 кВт
Внешние размеры (ШхГхВ)	620x736x1530/2007 мм	620x736x1530/2007 мм



#### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией  
 Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами  
 2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304  
 2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304  
 Полезная высота загрузки 415 мм  
 Размер нижнего отсека: (ШхГхВ) 530 x 520 x 320 мм  
 Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)  
 Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

#### УПРАВЛЕНИЕ

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

#### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки  
 Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания  
 Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии  
 Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня  
 Система самодиагностики с сообщением ошибки  
 Нижняя полка для хранения (дверца - опция)

#### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием PB50D01 и PB50G01 для посуды  
 PNO0S02 для столовых приборов

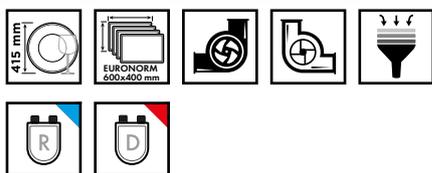
Технический чертеж на странице 65

**2 ГОДА**  
 ГАРАНТИИ

	<b>CWH520D-1</b>	<b>CWH520SD-1</b>
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 60	Макс. 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,9 л	2,9 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водосмягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	11 л / 1,1 кВт	11 л / 1,1 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 6,0 - 2,0 кВт	6 л / 6,0 - 2,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт
Внешние размеры (ШхГхВ)	600x600x1350 мм	600x600x1350 мм



**■ НОВИНКА**



### 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 605мм  
 Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)  
 Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

### УПРАВЛЕНИЕ

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

### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки  
 Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания  
 Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии  
 Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня  
 Система самодиагностики с сообщением ошибки

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием  
 Кассета сетчатая для 8 противней 600x400мм  
 Подставка для кассет евро норм 600x400x350 макс.  
 RB50D01 для посуды  
 PNOOS02 для столовых приборов

Технический чертеж на странице 65

**2 ГОДА  
ГАРАНТИИ**

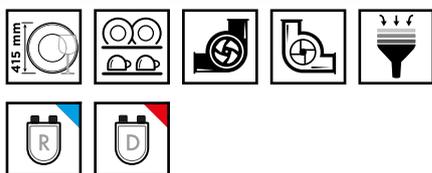
	<b>CW526D</b>	<b>CW526SD</b>
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Производительность мойки	8 противней 600x400мм одновременно	8 противней 600x400мм одновременно
Кассеты в час	Макс. 60	Макс. 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,9 л	2,9 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водосмягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	11 л / 1,1 кВт	11 л / 1,1 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 6,0 - 2,0 кВт	6 л / 6,0 - 2,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x680x820 мм	600x680x820 мм

Серия **TOPLINE**  
**CW522** - Кассета 500x500 мм

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



**■ НОВИНКА**



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

### УПРАВЛЕНИЕ

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

### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

**Одновременная мойка посуды в 2-х кассетах:**  
**Нижняя кассета для чашек и стаканов**  
**Верхняя кассета для тарелок и блюдец**

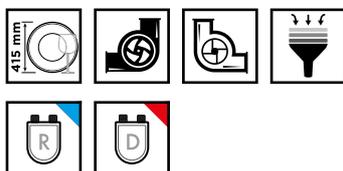
Мягкий старт насоса мойки  
 Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания  
 Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии  
 Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня  
 Система самодиагностики с сообщением ошибки

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием  
 PB50D01 и PB50G01 для посуды  
 PNO0S02 для столовых приборов

Технический чертеж на странице 65

	<b>CW522D</b>	<b>CW522SD</b>
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Производительность мойки	2 кассеты 500x500 мм одновременно	2 кассеты 500x500 мм одновременно
Кассеты в час	60 + 60	60 + 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,9 л	2,9 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водосмягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	11 л / 1,1 кВт	11 л / 1,1 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 6,0 - 2,0 кВт	6 л / 6,0 - 2,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x600x820 мм	600x600x820 мм



### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией  
 Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами  
 2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304  
 2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304  
 Полезная высота загрузки 415 мм  
 Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)  
 Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

### УПРАВЛЕНИЕ

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

### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки  
 Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания  
 Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии  
 Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня  
 Система самодиагностики с сообщением ошибки

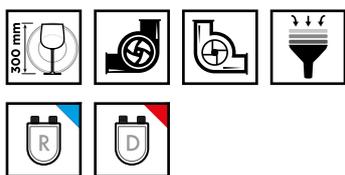
### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием  
 PB50D01 и PB50G01 для посуды  
 PNO0S02 для столовых приборов

Технический чертеж на странице 65

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

	<b>CW520D-1</b>	<b>CW520SD-1</b>
Размеры кассеты	500x500 мм	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 60	Макс. 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,9 л	2,9 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водосмягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	11 л / 1,1 кВт	11 л / 1,1 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 6,0 - 2,0 кВт	6 л / 6,0 - 2,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт	400В 3N 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 6,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 2,8 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x600x820 мм	600x680x1350 мм



### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией  
 Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами  
 2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304  
 2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304  
 Полезная высота загрузки 300 мм  
 Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)  
 Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

### УПРАВЛЕНИЕ

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

### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки  
 Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания  
 Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии  
 Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня  
 Система самодиагностики с сообщением ошибки

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием  
 PB40G01 для стаканов  
 WB40G01 с плоским дном  
 PNOOS01 для столовых приборов

Технический чертеж на странице 65

**2 ГОДА**  
 ГАРАНТИИ

	<b>CWG420D-1</b>	<b>CWG420SD-1</b>
Размеры кассеты	400x400 мм	400x400 мм
Кассеты в час	Макс. 60	Макс. 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,2 л	2,2 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водосмягчитель	-	Встроенный
Объем бака / ТЭН	7 л / 0,8 кВт	7 л / 0,8 кВт
Объем бойлера / ТЭН	4 л / 4,5 - 3,0 кВт	4 л / 4,5 - 3,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 4,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 4,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 3,3 кВт	400В 3N 50 Гц / 4,8 кВт; 230В 3 50 Гц / 4,8 кВт; 230В 1N 50 Гц / 3,3 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	488x532x705 мм	488x532x705 мм
Модели в наличии	CWG420DR-1 с круглой кассетой	

# EASYLINE

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

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

## СТАКАНОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

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

## КОМФОРТ

### ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Интуитивно понятной итерфейс панели управления облегчает использование посудомоечных машин Stieg и позволяет легко управлять многочисленными функциями.

### ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ

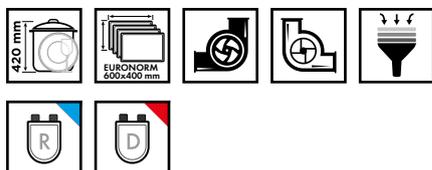
Высота используемого пространства в 415 мм – уникальное предложение среди итальянских посудомоечных машин – машины Easyline вмещают тарелки большого диаметра, подносы, противни и GN1/1.

### ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ КУПОЛЬНОГО ТИПА

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

## ВЫСОКАЯ УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ





#### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

#### УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление  
3 программы мойки:  
короткая 60", средняя 120", длинная 180"

#### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки  
Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания  
Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня  
Система самодиагностики с сообщением ошибки

#### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием  
PB50D01 и PB50G01 для посуды  
PHOOS02 для столовых приборов

Технический чертеж на странице 64

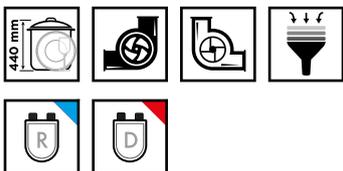
2 ГОДА  
ГАРАНТИИ

#### CWC611D-2

Размеры кассеты	600x500 или 500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 60
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,9 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водосмягчитель	-
Объем бака / ТЭН	22 л / 1,8 кВт
Объем бойлера / ТЭН	8 л / 9,0 кВт
Электропитание	400В 3N 50Гц / 10 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	734x760x1580/2000 мм



**■ НОВИНКА**



### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией  
 Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами  
 2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304  
 2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304  
 Сбалансированный и изолированный купол  
 Полезная высота загрузки 440 мм  
 Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)  
 Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

### УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление  
 3 программы мойки:  
 короткая 60", средняя 120", длинная 180"

### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки  
 Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания  
 Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии  
 Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня  
 Система самодиагностики с сообщением ошибки

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием  
 PB50D01 и PB50G01 для посуды  
 PNOOS02 для столовых приборов

Технический чертеж на странице 64

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

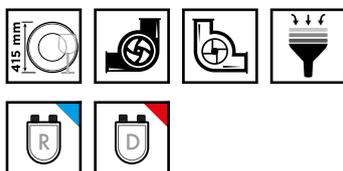
### CWC511D

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

## ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ КУПОЛЬНОГО ТИПА CWC511 - Кассета 500x500 мм



Новая 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 налитную посуду, гостроемкости. Простое и интуитивно понятное управление доступно любому оператору.



### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией
- Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
- 2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304
- 2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304
- Полезная высота загрузки 415 мм
- Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)
- Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

### УПРАВЛЕНИЕ

- Полностью электронное управление
- 3 программ мойки: короткая 120", средняя 150", длинная 180"

### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

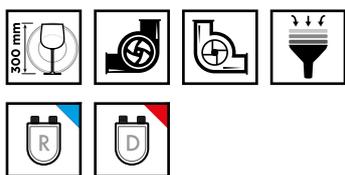
- Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием PB50D01 и PB50G01 для посуды
- RHO0S02 для столовых приборов

Технический чертеж на странице 65

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

### CW511MDA-2

Размеры кассеты	500x500 мм
Кассеты в час	Макс. 40
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,9 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водосмягчитель	-
Объем бака / ТЭН	11 л / 0,8 кВт
Объем бойлера / ТЭН	6 л / 2,8 кВт
Электропитание	230В 1N 50 Гц / 3,4 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x600x820
Модели в наличии	CW510D-2 без насоса ополаскивания



### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией  
Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами  
2 моющих рукава из нержавеющей стали AISI 304  
2 ополаскивающих рукава из нержавеющей стали AISI 304  
Полезная высота загрузки 300 мм  
Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR)  
Динамическая 3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива для отделения осадка и контроля уровня воды в баке

### УПРАВЛЕНИЕ

Полностью электронное управление  
3 программ мойки:  
короткая 120", средняя 150", длинная 180"

### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Мягкий старт насоса мойки  
Термостоп для контроля температуры воды ополаскивания  
Функция Stand By в период простоя машины осуществляет существенную экономию электроэнергии  
Автоматическая мойка бака в конце рабочего дня  
Система самодиагностики с сообщением ошибки

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дозатор ополаскивающего и моющего средства с перистальтическим насосом с электронным регулированием  
PB40G01 для стаканов  
WB40G01 с плоским дном  
PH00S01 для столовых приборов

Технический чертеж на странице 65

2 ГОДА  
ГАРАНТИИ

### CWG411MDA-2

Размеры кассеты	400x400 мм
Кассеты в час	Макс. 30
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Потребление воды за цикл	2,3 л
Система слива	3-х ступенчатая система фильтрации, интегрированная в насосе слива
Дозатор моющего средства	с перистальтическим насосом с электронным регулированием
Водосмягчитель	-
Объем бака / ТЭН	7 л / 0,8 кВт
Объем бойлера / ТЭН	4 л / 2,8 кВт
Электропитание	230В 1N 50 Гц / 3,1 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	488x532x705 мм
Модели в наличии	CWG410MD-2 без насоса ополаскивания

# КОТЛОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

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

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

## ГАРАНТИРОВАННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

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

## УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

## ГАРАНТИЯ SMEG

### ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

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

### ПРОСТОТА В ОБСЛУЖИВАНИИ

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

### БОЛЬШИЕ РАЗМЕРЫ

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

### ГАРАНТИЯ ГИГИЕНИЧНОСТИ

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



UW60132D

■ **НОВИНКА**


UW6070D

■ **НОВИНКА**


UW5757D

■ **НОВИНКА**
**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

Технический чертеж на странице 66

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

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

# ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ФУНКЦИЕЙ ТЕРМОДЕЗИНФЕКЦИИ И СИСТЕМОЙ МОЙКИ ЧИСТОЙ ВОДОЙ

ПОЛНАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ОБРАБОТКА, МАКСИМАЛЬНАЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ, ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

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

## МОЙКА: ПРЕВОСХОДНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### ЧИСТАЯ ВОДА

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

### 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.

## КОМФОРТ

### ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

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

ПОЛНАЯ ЧИСТОТА  
ТЕРМОДЕЗИНФЕКЦИЯ

93°C



#### 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

Технический чертеж на странице 67

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

	SWT260	SWT260X
Производительность	2 кассеты за один цикл	2 кассеты за один цикл
Цикл форсированной сушки	-	Выбирается для каждой программы
Перистальтические дозаторы моющего и ополаскивающего средств	Опция	Опция
Система Acquastop	Опция	Опция
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 6,74 кВт	400В 3N 50 Гц / 6,74 кВт
Внешние размеры (ШхГхВ)	600x680x820 мм	600x680x820 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. Ш 25 см

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



**PB60T02** - Размер 600x500мм  
Кассета для GN1/1



**PHOOS01**  
Одиная кассета для приборов



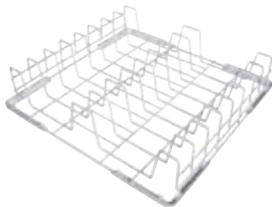
**PHOOS02**  
Кассета для приборов с 6 отсеками

КАССЕТЫ С ПОКРЫТИЕМ ИЗ РИЛСАНА



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

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



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

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



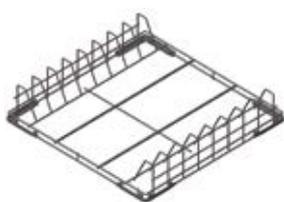
**WB50D01** - Размер 500x500мм  
Кассета для тарелок на 18 шт. Ш 25 см



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

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

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



**WB60T03** - Размер 600x500мм  
Кассета для 5 противней 600x400мм

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

WH00S01



**WH00S01**  
Вставка для 12 небольших тарелок

WH00C01



**WH00C01**  
Вставка для кассеты для чашек

СТОЛЫ



**WT05L-1** - соединение слева

**WT05R-1** - соединение справа

Стол простой Размеры 1200x710x850/910мм



**WT04L-1** - соединение слева

**WT04R-1** - соединение справа

Стол простой Размеры 700x710x850/910мм



**WT03-1** - соединение слева или справа

Подставка Размеры 685x645x850/910мм



**WT01L-1** - соединение слева

**WT01R-1** - соединение справа

Стол с отверстием для слива и мойкой  
Размеры 1200x710x850/910мм



**WT02L-1** - соединение слева

**WT02R-1** - соединение справа

Стол с мойкой Размеры 1200x710x850/910мм



**WT06-1**

Нижняя полка Размеры 580x680x120/130мм



**GB390-1** - Ш 390мм х 605

**GB450-1** - Ш 450мм х 605

Мусорный ящик на колесиках

**КАССЕТЫ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА**



**PB50G01** - Размер 500x500мм  
Универсальная кассета с плоским дном



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

PHOOS01



**PHOOS01**  
Одинарная кассета для приборов

PHOOS02



**PHOOS02**  
Кассета для приборов с 6 отсеками

**КАССЕТЫ С ПОКРЫТИЕМ ИЗ РИЛСАНА**



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



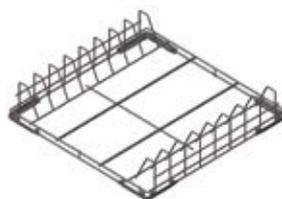
**WB50G03** - Размер 500x500мм  
Кассета для чашек, макс 72 мм Ш



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

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

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



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



**WH00S01**  
Вставка для 12 небольших тарелок



**WH00C01**  
Вставка для кассеты для чашек

**ПОДСТАВКА**



**WP02**  
Подставка, Размеры 600x600x500мм

**КАССЕТЫ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА**



**PB40G01** - Размер 400x400мм  
Универсальная кассета с плоским дном

PHOOS01



**PHOOS01**  
Одиная кассета для приборов

PHOOS02

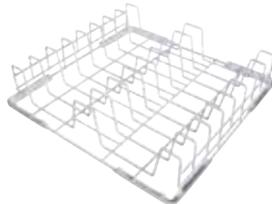


**PHOOS02**  
Кассета для приборов с 6 отсеками

**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. Ш 315 см



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



**WH00S01**  
Вставка для 12 небольших тарелок



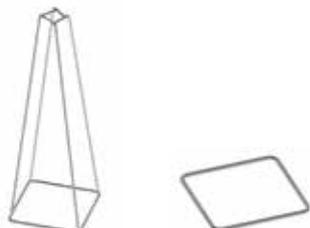
**WH00C01**  
Вставка для кассеты для чашек

**ПОДСТАВКА**



**WP01**  
Подставка, Размеры 500x500x490мм

Аксессуары из нержавеющей стали



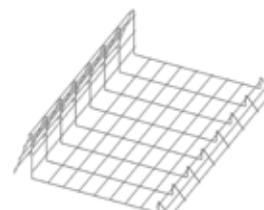
**WH00B01** - Размер 140x140x440мм  
Дополнительно для кондитерского мешка

**WH00B02**

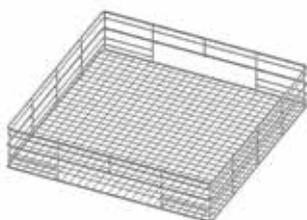
Подставка для кондитерского мешка



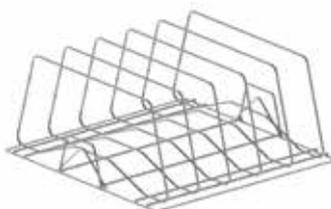
**WH00S02** - Размер 150x150x250мм  
Корзина для половников и ножей



**WH00C02** - Размер 530x370x120мм  
Держатель для подносов



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



**WB5757T01** - Размер 570x570x255мм  
Дополнительно для 5 противней



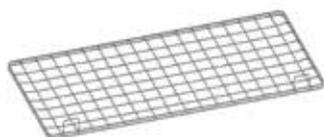
**WB5757T02** - Размер 570x570x255мм  
Дополнительно для 8 противней



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



**WB6070T01** - Размер 700x600x535мм  
Дополнительно для противней



**WB60132G02** - Размер 1320x600мм  
Подставка

## ВНЕШНЕЕ УСТРОЙСТВО СИСТЕМЫ ОБРАТНОГО ОСМОСА ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН КУПОЛЬНОГО ТИПА

**WO-04**

Назначение	для посудомоечной машины купольного типа
Конструкция	нержавеющая сталь
Предварительная обработка поступающей воды	Фильтр с активированным углем
Воды на входе	Макс жесткость 40°F; Макс температура 30°C; Давление Мин / Макс 1,5 / 6 бар
Производительность в час	120 л/ч с пустым баком, 80 л/ч с полным баком
Скорость восстановления	50%
Максимальная проводимость воды на выходе	5-30 µS/cm
Расширение	24 л (полезная емкость 8 л)
Электропитание	230V 1N 50Hz / 0,25 кВт
Размеры (ШхГхВ)	300x462x688 мм

## ВНЕШНЕЕ УСТРОЙСТВО СИСТЕМЫ ОБРАТНОГО ОСМОСА ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН ФРОНТАЛЬНОГО ТИПА

**WO-03**

Назначение	для посудомоечных машин фронтального типа CW510, CW520, CW530 и стаканомоечных машин CWG410, CWG420, CWG430
Конструкция	нержавеющей стали AISI 304 / фронтальная часть из пластика
Предварительная обработка поступающей воды	Фильтр с активированным углем
Воды на входе	Макс жесткость 40°F; Макс температура 30°C; Давление Мин / Макс 1,5 / 6 бар
Производительность в час	80 л/ч с пустым баком, 60 л/ч с полным баком
Скорость восстановления	40%
Максимальная проводимость воды на выходе	5-30 µS/cm
Расширение	18 л (полезная емкость 6 л)
Электропитание	230V 1N 50Hz / 0,15 кВт
Размеры (ШхГхВ)	275x500x460 мм

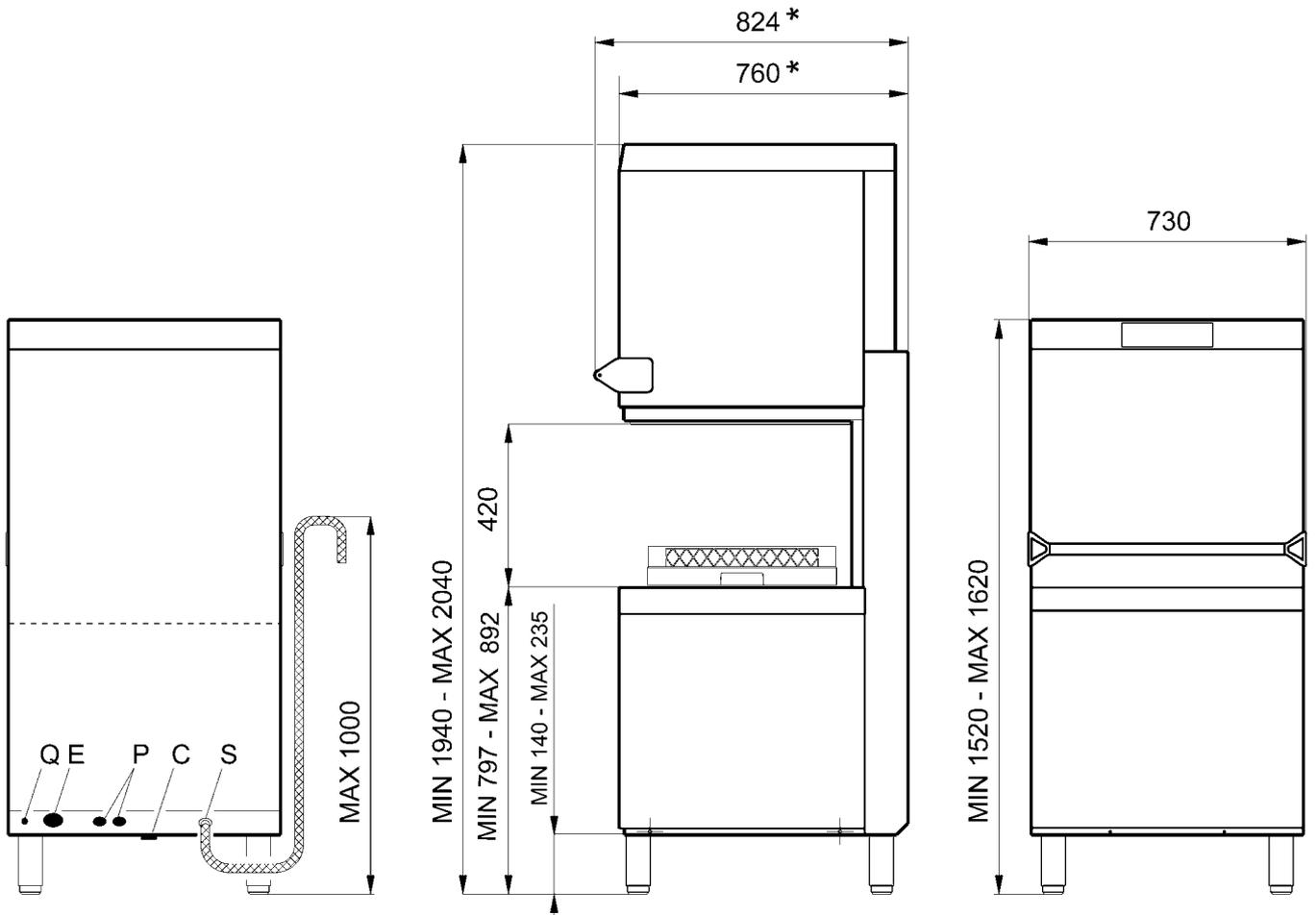
## ВНЕШНЕЕ УСТРОЙСТВО СИСТЕМЫ ОБРАТНОГО ОСМОСА ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН ФРОНТАЛЬНОГО ТИПА

**WO-10**

Назначение	для посудомоечных машин фронтального типа CW520, CW530 и стаканомоечных машин CWG420, CWG430
Конструкция	нержавеющая сталь
Предварительная обработка поступающей воды	Фильтр с активированным углем
Воды на входе	Макс жесткость 40°F; Макс температура 30°C; Давление Мин / Макс 1,5 / 6 бар
Производительность в час	120 л/ч
Скорость восстановления	50%
Максимальная проводимость воды на выходе	5-30 µS/cm
Расширение	-
Электропитание	230V 1N 50Hz / 0,15 кВт
Размеры (ШхГхВ)	143x450x456 мм

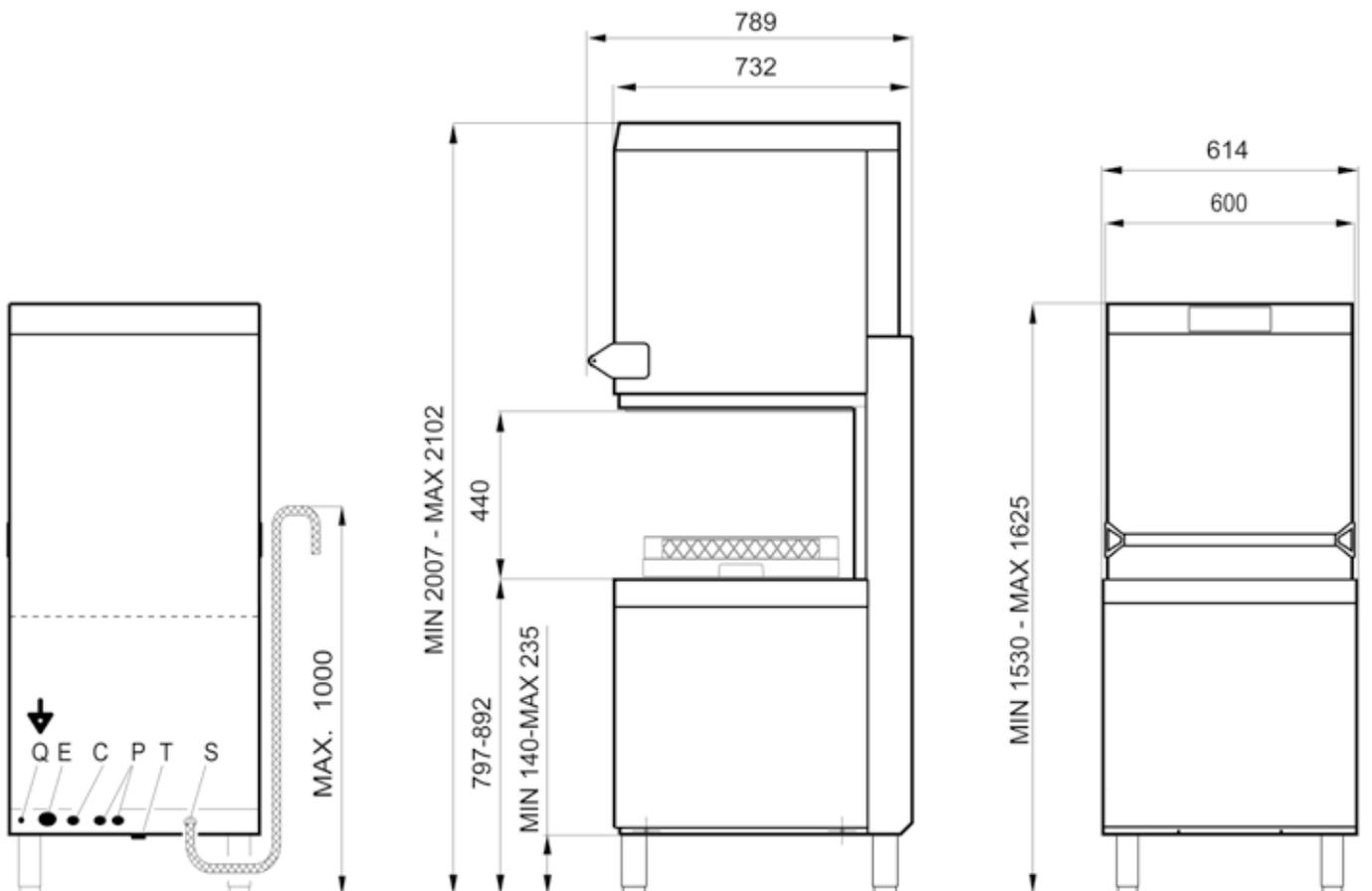
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ЧЕРТЕЖИ

Посудомоечные машины купольного типа CWC631, CWC620, CWC611

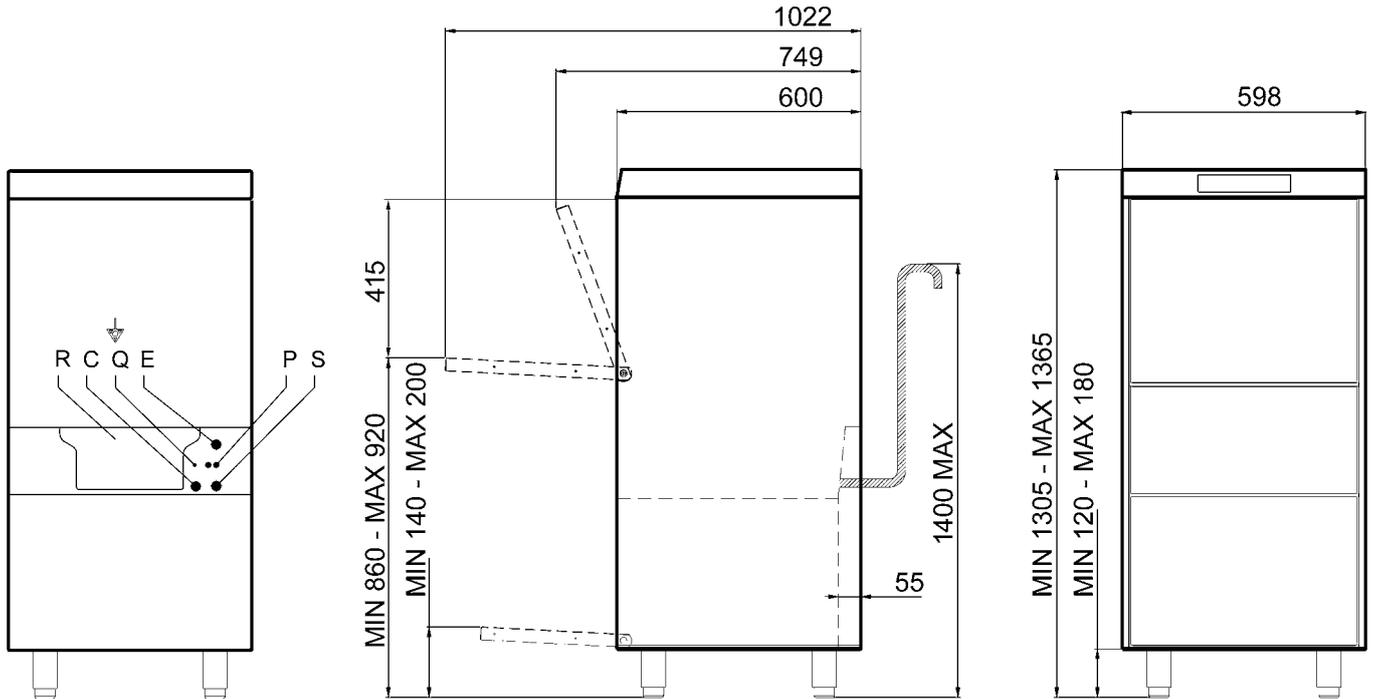


\* Nei modelli con sistema di condensa vapori SHR (CWC630DHE-1, CWC620DH-1) la profondità aumenta di 80mm

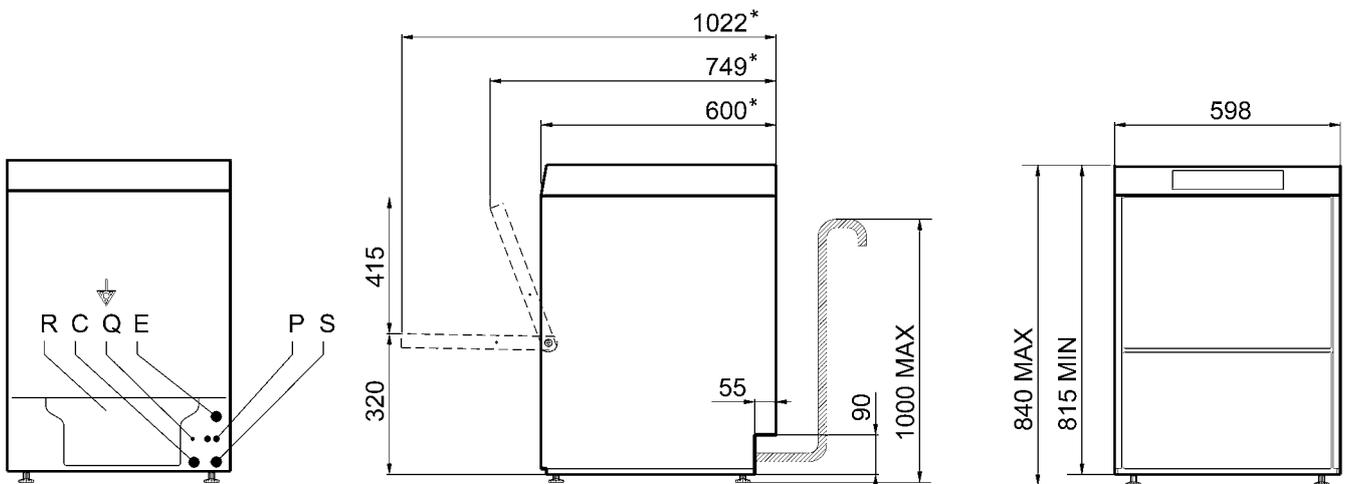
Посудомоечные машины купольного типа CWC530, CWC520, CWC511



Посудомоечные машины с фронтальной загрузкой CWH520, CWH510

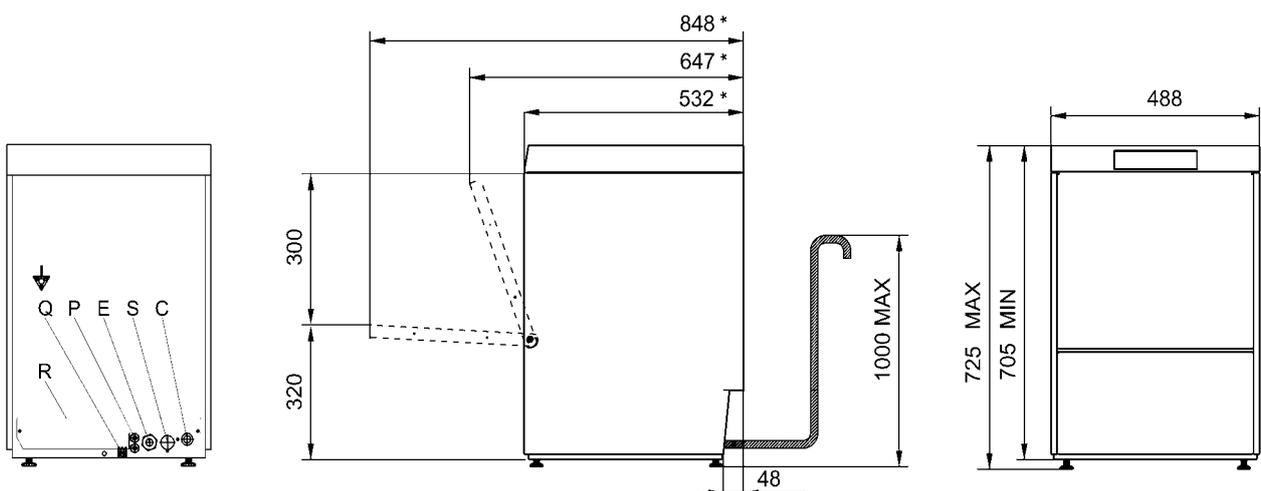


Посудомоечные машины с фронтальной загрузкой CW526, CW522, CW530, CW520, CW511



\* Nei modelli con sistema di recupero calore DHR (CW530DE e CW530SDE) la profondità aumenta di 60mm

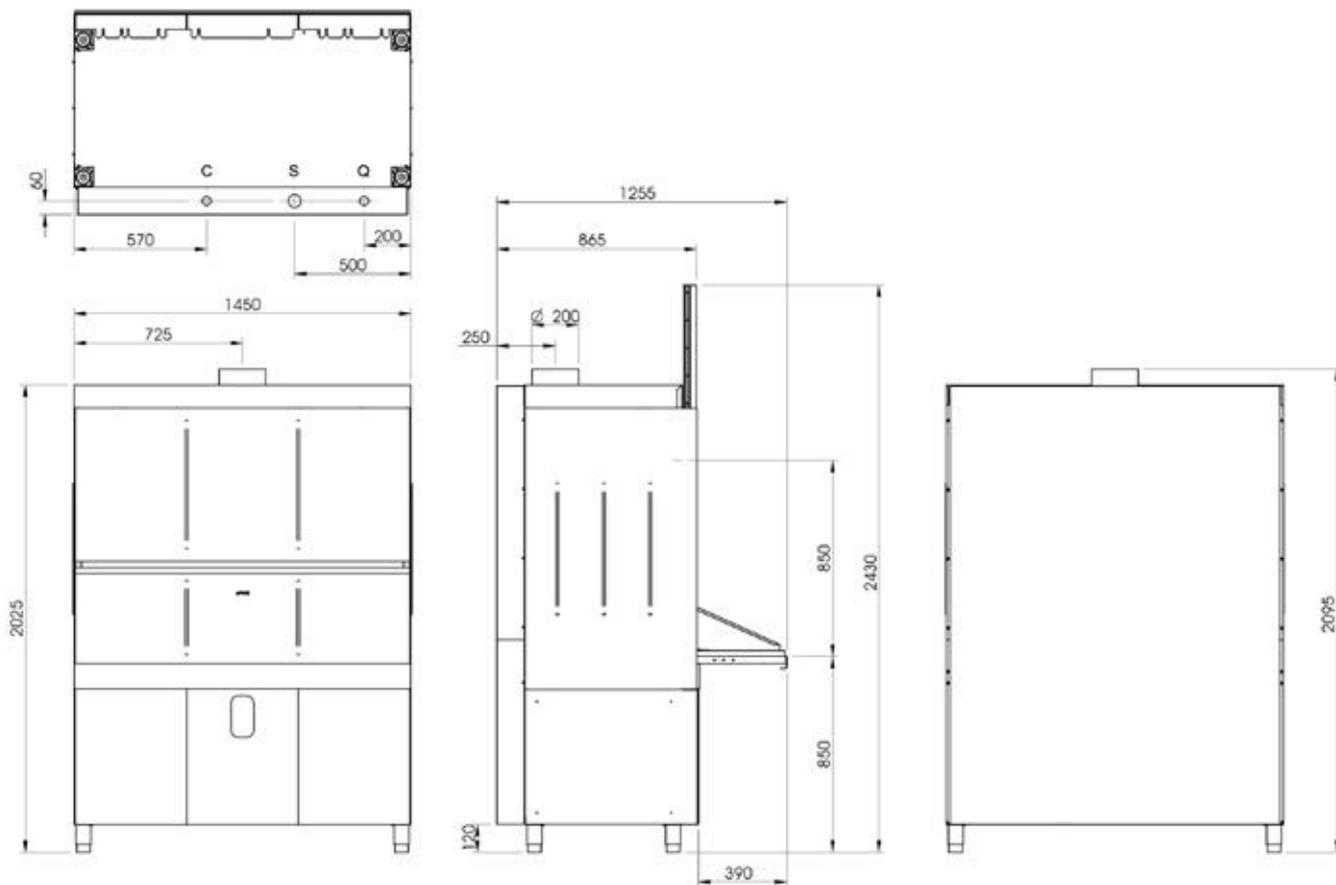
Стаканомоечные машины CWG430, CWG420, CWG410



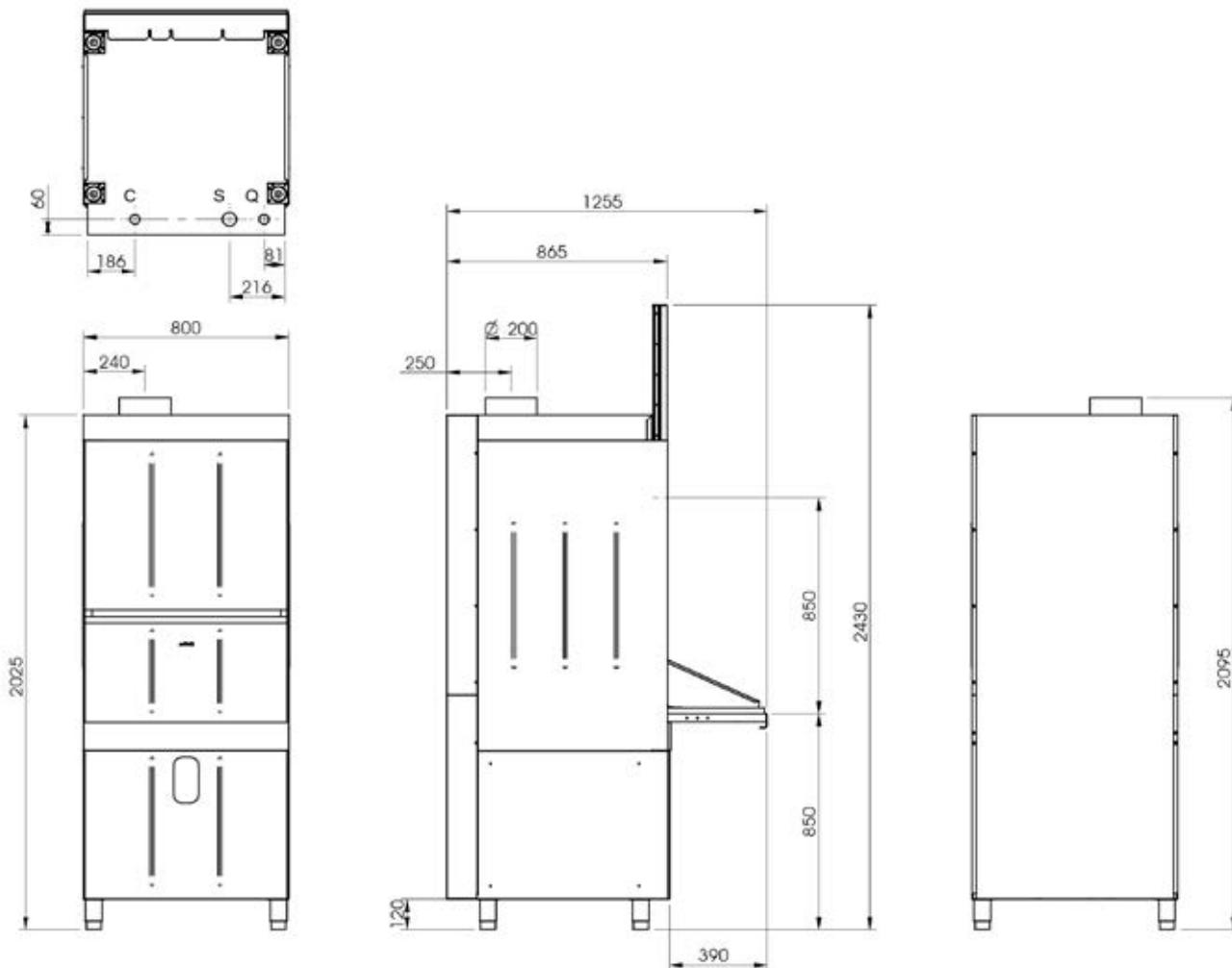
\* Nei modelli con sistema di recupero calore DHR (CWG430DE e CWG430SDE) la profondità aumenta di 60mm

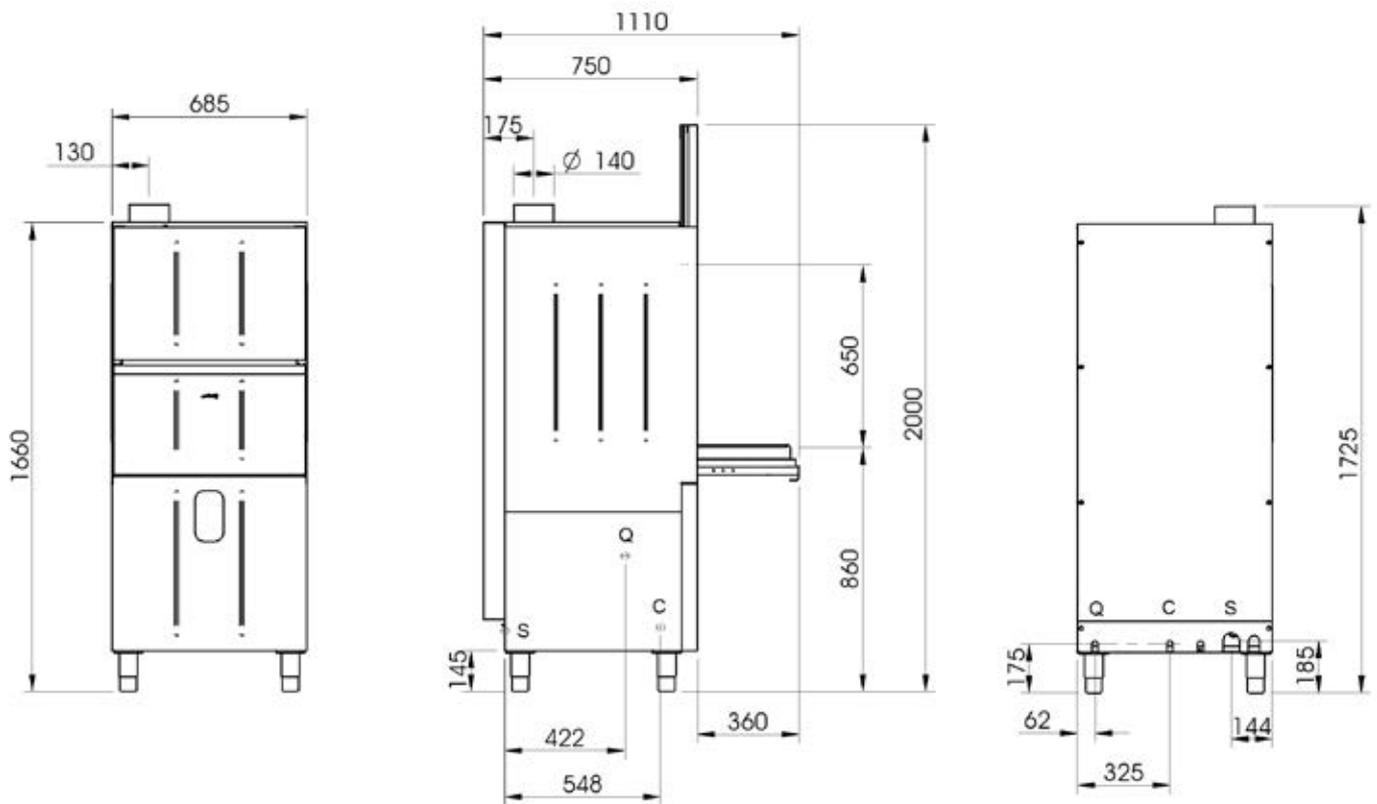
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ЧЕРТЕЖИ

Котломоечные машины UW60132D

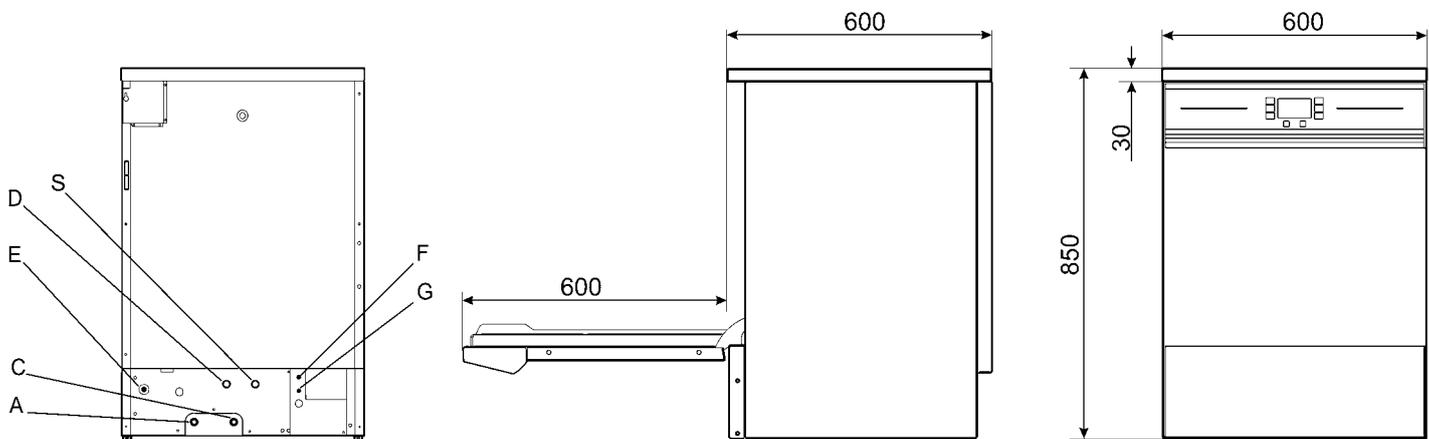


Котломоечные машины UW6070D





Посудомоечные машины с функцией термодезинфекции SWT260



**Спецификация**

R	Нижняя задняя панель
C	Труба подачи воды
A	Труба подачи горячей воды
S	Труба слива
D	Дренажная труба конденсированного пара
Q	Эквипотенциальный терминал

P	Трубки перистальтических дозаторов
E	Электрический кабель
F	Перистальтическая впускная трубка P1 и уровень моющего средства в баке P1
G	Перистальтическая впускная трубка P2 и уровень моющего средства в баке P2



# ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

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

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

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





### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Корпус из нержавеющей стали AISI 304

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

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

Выключатель с подсветкой расположен на передней панели устройства

Холодильное устройство расположено в нижней части конструкции вместе с герметичным компрессором

### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

Водяное охлаждение

Хладагент: R404a

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

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



**ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ**

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

**ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ**

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

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

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

**ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ**

Корпус из нержавеющей стали AISI 304

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

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

Выключатель с подсветкой расположен на передней панели устройства

Холодильное устройство расположено в нижней части конструкции вместе с герметичным компрессором

**ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ**

Водяное охлаждение

Хладагент: R404a

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

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



Доступные цвета



**КРАСНЫЙ**

FAB5LR – дверца открывается слева  
FAB5RR – дверца открывается справа



**БРИТАНСКИЙ ФЛАГ**

FAB5LUJ – дверца открывается слева  
FAB5RUJ – дверца открывается справа

**ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ**

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

**УПРАВЛЕНИЕ**

Автоматическая разморозка

**ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ**

Абсорбционная система охлаждения

**КОМПЛЕКТАЦИЯ**

В комплекте кабель с розеткой Schuko



**ОРАНЖЕВЫЙ**

FAB5LO – дверца открывается слева  
FAB5RO – дверца открывается справа



**ЧЕРНЫЙ**

FAB5LNE – дверца открывается слева  
FAB5RNE – дверца открывается справа



**КРЕМОВЫЙ**

FAB5LP – дверца открывается слева  
FAB5RP – дверца открывается справа

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

	<b>FAB5LNE</b>
Объем / Полезный объем	42 / 40 л
Регулируемые полки	2
Регулируемые полки на дверце	-
Температура	4° ÷ 12°C
Внешние размеры (ШxГxВ)	405x520x715/730 мм
Электропитание	230В 1N 50 Гц / 70 Ватт
Потребление энергии	274 кВт/год
Климатический класс	SN-T
Класс энергопотребления	E
Вес брутто / нетто	29,5/ 21 кг
Версия с открытием справа	FAB5RNE

**ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ**

Внешний корпус - цвет орех  
 Неохлаждаемый объем - 25 л  
 Дверца открывается вправо  
 Замок  
 Регулируемый термостат  
 Внутренняя LED подсветка

**УПРАВЛЕНИЕ**

Абсорбционная система охлаждения  
 Автоматическая разморозка

**ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ**

Регулируемые полки  
 Полки на дверцы регулируются по высоте и глубине  
 Контейнер для кубиков льда

**КОМПЛЕКТАЦИЯ**

В комплекте кабель с розеткой Schuko

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

	<b>ABM42FSN</b>
Объем / Полезный объем	42 / 40 л
Регулируемые полки	2
Регулируемые полки на дверце	2
Температура	4° ÷ 12°C
Размеры неохлаждаемого отсека (ШхГхВ)	406x327x189 мм
Внешние размеры (ШхГхВ)	443x521x850 мм
Электропитание	230В 1N 50 Гц / 70 Ватт
Потребление энергии	278 кВт/год
Климатический класс	SN-T
Класс энергопотребления	E
Вес брутто / нетто	40,5/ 37,5 кг



#### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

#### УПРАВЛЕНИЕ

Автоматическая разморозка

#### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Абсорбционная система охлаждения  
Водяное охлаждение  
Хладагент: R404a

#### КОМПЛЕКТАЦИЯ

В комплекте кабель с розеткой Schuko

**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

	<b>АВМ32</b>	<b>АВМ42</b>
Объем / Полезный объем	32 / 30 л	42 / 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	274 кВт/год	278 кВт/год
Климатический класс	SN-T	SN-T
Класс энергопотребления	E	E
Вес брутто / нетто	17 / 16 кг	18,5 / 17,5 кг



#### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

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

#### УПРАВЛЕНИЕ

Регулирование и электронный контроль температуры -  
мульти зональные  
Автоматическая разморозка

#### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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



**2 ГОДА**  
ГАРАНТИИ

	SCV115-1	SCV115S-1
Максимальная 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 электорэнергии	223 кВт/год	223 кВт/год
Климатический класс	SN-ST	SN-ST
Вес брутто/нетто	98/91 кг	98/91 кг
Дверной упор	Справа	Слева

**ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ**

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

**УПРАВЛЕНИЕ**

- Система замораживания снизу вверх

**ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ**

- Внутренний индикатор потребления энергии
- Звуковой 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

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

## КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ



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



**УВЛАЖНЕНИЕ:** Подходит для быстрого размораживания, для подогрева без засыхания или зажаривания до жесткой корочки, для 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.



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



**СЪЕМНЫЕ ВНУТРЕННИЕ СТЕКЛА ДВЕРЦЫ:** В модельном 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 "ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ":** Регулируемое пароувлажнение в ручном режиме при помощи кнопки "ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ". Для модели печи ALFA143GH.



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



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

## ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ



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



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



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



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



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



**СИСТЕМА ФИЛЬТРАЦИИ С ТРОЙНЫМ ДИНАМИЧЕСКИМ ФИЛЬТРОМ:** Уникальная система фильтрации, 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.



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



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



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

## ЛЕДОГЕНЕРАТОРЫ

---



**КУБИКОВЫЙ ЛЕД:** Ледогенератор производит кубиковый лед.



**ПАЛЬЧИКОВЫЙ ЛЕД:** Ледогенератор производит пальчиковый лед.



**ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ЛЕД:** Ледогенератор производит гранулированный лед



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



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



**ШИРИНА:** Указывается ширина холодильника.



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



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



[www.smegfoodservice.ru](http://www.smegfoodservice.ru)

**СМЕГ Россия**

**ООО «СМЕГ Россия»**

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

**Региональные подразделения:**

**Санкт-Петербург**

191014, Лиговский проспект, д.13/15 БЦ «Греческий», 5 этаж, оф. 502  
Тел./Факс: +7 (812) 677-76-34

**Нижний Новгород**

603022, Окский съезд, д.2, офис 522А Алексей Ковалдов  
Тел.: +7 (962) 505-55-70

**Екатеринбург**

620075, пр-т Ленина 50-б (БЦ-Континент), офис 213  
Тел./Факс: +7(343) 287-11-89

**Краснодар**

г. Краснодар, ул. Московская 59/1, оф. 14-07  
Тел: +7 (861) 203-10-40

**Самара**

443045, ул. Авроры 150, офис 314  
Тел.: +7 (846) 979-68-51 / +7 +7 (963) 913-92-27

**Новосибирск**

630007, Новосибирск, ул.Коммунистическая 48а, офис 701-702, БЦ «Фанат»  
Тел.: +7 (383) 362-17-63; +7 (913) 489-13-26

**Ростов-на-Дону**

344113, Ростов-на-Дону, ул. 50 летия Ростсельмаша, 1/52, офис 418  
Тел.: +7 961 328-25-52





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