

Коммерческое предложение от 08.10.2026**Духовой шкаф Smeg SFP9302TX нерж. сталь****Цена с НДС: 331 590 руб.****Артикул: 866974****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	встраиваемая
Тип подключения	электричество
Подключение, В	220
Мощность, кВт	4
Ширина, мм	896
Глубина, мм	573
Высота, мм	593
Вес (без упаковки), кг	63.2
Вес (с упаковкой), кг	65

Индукционная плита [Smeg SFP9302TX](#) используется в частных домах, на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления большого количества различных блюд. Модель оснащена рабочей камерой с верхним и нижним нагревательными элементами, грилем, расположенными в задней стенке 2 кольцевыми нагревателями и 3 вентиляторами, 2 съемными стойками с 5 уровнями направляющих для противней, откидной дверью со смотровым окном и длинной трубчатой горизонтальной рукояткой, панелью управления с 2 поворотными переключателями и цветным жидкокристаллическим дисплеем (EVO Screen). Корпус выполнен из высококачественной стали, фронт – из нержавеющей стали с сатинированной поверхностью, частичным внешним остеклением двери стеклом Eclipse с черной тонировкой, фурнитура – из металла с сатинированной серебристой поверхностью, противни – из эмалированной стали, стойки с направляющими и решетки – из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 2 противня: стандартный и глубокий, 3 решетки: 2 опущенные с ограничителем для емкостей и плоская для гриля с возможностью установки в стандартный противень.

Особенности:

- Основные режимы:
 - Традиционное приготовление:
 - Статический: традиционный верхний и нижний нагрев
 - Конвекция: традиционный нагрев с вентиляцией
 - Термоконвекция: нагрев заднего кольцевого элемента с вентиляцией
 - Турбо: нагрев верхнего, нижнего и кольцевого элементов с вентиляцией для равномерного распределения тепла и одновременного приготовления блюд на нескольких уровнях без смешивания запахов
 - Эко: приготовление на 1 уровне с низким энергопотреблением

- Гриль большой
- Гриль большой с вентиляцией
- Нижний нагрев
- Нагрев нижнего и кольцевого элементов с вентиляцией
- Пицца для выпекания на специальной сковороде
- Дополнительные функции:
 - Размораживание по времени
 - Расстойка теста при оптимальной температуре до 40 °C
 - STONE для выпекания на камне
 - BBQ для приготовления барбекю на специальной двухсторонней сковороде
 - AIRFRY для жарки на специальной решетке без использования масла
 - SABBATH (шаббат) для приготовления при отключенных вентиляторе, освещения и индикации
 - Быстрый предварительный разогрев
 - Поддержание тепла после окончания приготовления
 - Подогрев посуды
 - Пиролитическая очистка
- Электронный контроль температуры высокой точности
- Регулировка температуры и выбор режимов с помощью поворотных переключателей
- Многофункциональный программатор с настройками дополнительных функций приготовления и специальных функций:
 - Таймер:
 - Настройка заданной длительности приготовления с автоматическим отключением
 - Отложенный старт приготовления
 - Независимый без активации нагрева для сторонних дел
 - Электронные часы
 - Активация подсветки камеры:
 - Ручная
 - Автоматическое включение/отключение при открывании и закрывании двери
 - Настройка яркости подсветки дисплея
 - Программируемая звуковая сигнализация подтверждения настройки и оповещения об окончании программы
 - Eco Light: энергосберегающее автоматическое снижение яркости дисплея при длительном отсутствии действий
 - Show Room: демонстрация возможностей при включенном дисплее без активации нагрева для выставочных моделей
 - Блокировка клавиш для защиты от случайного нажатия
 - Цифровая индикация температуры, текущего и оставшегося до завершения времени и других настроек таймера
 - Символьная и графическая индикация активных режимов и функций
 - Графическая шкала состояния процесса
- Автоматическое отключение при открытой двери и возобновление работы при закрывании
- Эффективная подсветка внутреннего объема с помощью 2 галогенных ламп
- Телескопические направляющие неполного выдвижения на 1 уровне
- Внутренняя облицовка камеры с покрытием низкопористой, нанесенной электростатическим методом эмалью легкой очистки с характерным блеском, низкой адгезией к жиру и устойчивой к бытовым кислотам
- Четырехслойное остекление двери, включая 3 теплоотражающих стекла, для снижения энергопотребления и минимизации нагрева наружной поверхности
- Легкосъемные дверь и внутренние стекла, полное внутреннее остекление двери для удобства очистки
- Петли плавного бесшумного открывания (Soft Open) и закрывания (Soft Close) двери
- Эффективная система тангенциального охлаждения с помощью принудительной вентиляции в воздушной рубашке камеры и двери
- Монтаж в колонну либо под столешницу
- Эргономичный стильный дизайн коллекции Classica

Дополнительные характеристики:

- Энергопотребление за цикл:
 - С естественной конвекцией: 0,84 кВт·ч
 - С принудительной конвекцией: 1,52 кВт·ч
- Индекс энергоэффективности: 81,6%

- Диапазон рабочей температуры: от 30 до 280 °C
- Температура при пиролизе: около 500 °C
- Диапазон заданной длительности:
 - Приготовление: от 1 мин. до 13 ч
 - Независимый таймер: от 1 мин. до 23 ч
- Формат электронных часов: 12 и 24 ч
- Номинальная мощность:
 - Нагревательные элементы:
 - Кольцевой: 2x1,55 кВт
 - Верхний: 1,2
 - Нижний: 1,7 кВт
 - Гриль: 1,7 кВт
 - Лампа подсветки: 0,04 кВт
- Номинальная сила тока: 18 А
- Масса нетто: 63,2 кг
- Сечение кабеля питания: 3x1,5 мм²
- Длина кабеля питания: 1500 мм
- Внутренние габариты камеры: 724x418x371 мм
- Глубина противней:
 - Стандартный: 20 мм
 - Глубокий: 40 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Телескопические направляющие неполного выдвижения GTP
- Телескопические направляющие полного выдвижения GTT
- Огнеупорный камень для выпечки пиццы PPR9

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.