smeg
tecnologia che arreda

Ein Familienunternehmen seit 1948



SMEG hat eine große Leidenschaft dafür, zeitlose und außergewöhnliche Produkte durch Architektur und Kunst feinfühlig miteinander zu verknüpfen.
In enger Zusammenarbeit mit weltbekannten Architekten, wie Renzo Piano oder Guido Canali, entstehen mehr als leidenschaftliche Kreationen. Canali ist ein Architekt mit individuellem Erkennungswert, der für SMEG u.a. mit die Classici-Linie geprägt und den Firmensitz der SMEG S.p.a. in San Girolamo entworfen hat.

SMEG ist ein Akronym dessen historische Bezeichnung noch auf die ursprüngliche Tätigkeit hinweist. Smalterie – Metallurgiche – Emiliane – Guastalla (Metall- und Emaillierwerk mit Sitz in der Region Emilia Romagna, in der Stadt Guastalla).

Über 70 Jahre "Made in Italy"



‘48
Gründung der Smeg S.p.A. in Guastalla, Italien.



‘50 *Entwicklung des ersten Gasherdes mit automatischer Zündung*



‘70 *Smeg präsentiert eine Weltneuheit – den ersten 14-Maßgedeck Geschirrspüler*



‘71 *Produktionsbeginn von Kochmulden und Einbaubacköfen*



‘79 *SMEG sponsert das Formel 1-Team von Ferrari*

‘84 *Gründung der Division Foodservice Solutions*
Entwicklung Alfa20 Heißluftofen



‘85 *Zusammenarbeit mit dem Architekten Guido Canali*



‘97 *Launch FAB28*
Präsentation der ersten farbigen Kühlschränke im Stil der 50er Jahre



‘91 *Zusammenarbeit mit dem Architekten Mario Bellini*



‘95 *Zusammenarbeit mit dem Architekten Renzo Piano*



‘00 *Fertigstellung des Firmenhauptsitzes der SMEG S.p.a., geplant von Architekt Guido Canali*



‘10 *Erweiterung der Gewerbelinie mit der Gläserspülmaschine CWG400 und die Durchschubmaschine CWC600*



‘16 *Dolce & Gabbana - FAB28*
Produktion von 100 handbemalten Kühlschränken



‘19 *Die neue UG-Serie mit S.H.R.+ System*
Zur Wrasenkondensation und Wärmerückgewinnung in Gläserspülmaschine integriert



‘07 *Vorstellung der ersten Gewerbespülmaschine CW500 auf der HOST in Mailand*



‘13 *SMEG500 in Zusammenarbeit mit FIAT*

Der Frischwasser-Spülautomat SWT264 mit Thermodesinfektion wird in den Markt eingeführt



‘17 *Die neue HTY-Serie mit S.H.R.+ System*
Zur Wrasenkondensation und Wärmerückgewinnung im kompakten Maß



‘08 *Zusammenarbeit mit dem Designer Marc Newson*



‘14 *Lancierung der Kleingeräte, der neuen Gewerbespülmaschinen CWC510 und CWC520 sowie der neuen Backöfen Alfa45 una Alfa145*



‘18 *Kleingeräte im Dolce & Gabbana Design*



‘20 *Die Traditionsmarke la Pavoni wird Teil des Smeg-Konzerns.*



‘21 *Smeg bringt sein erstes Kochgeschirr-Set auf den Markt*

smeg

VERTRIEBSNETZKARTE
DEUTSCHLAND UND ÖSTERREICH
ELEKTROFACHHANDEL/HAUSHALTSWAREN



VERTRIEBSNETZ
DEUTSCHLAND UND ÖSTERREICH
KÜCHEN-/MÖBELFACHHANDEL



KATALOGE
HAUSGERÄTE

Hausgeräte-Vollsortiment



EINBAU-
BACKÖFEN



EINBAU-
KAFFEEVOLLAUTOMATEN



KOCHZENTREN &
STANDHERDE



BLAST-CHILLER &
VAKUUMIERER



KOCHFELDER



WEINLAGERSCHRÄNKE
& SOMMELIER-SCHUBLADE



DUNSTABZUGSHAUBEN



KÜHLGERÄTE



SPÜLEN & ARMATUREN



GESCHIRRSPÜLER



WASCHAUTOMATEN



KÜHL-/GEFRIER-
KOMBINATIONEN

Kleingeräte



ESPRESSO-
KAFFEEMASCHINE



MILCHSCHÄUMER



2-SCHLITZ-TOASTER



MINI-
WASSERKOCHER



HANDMIXER



KÜCHENMASCHINE



STANDMIXER



KAFFEE-
VOLLAUTOMAT



FILTER-
KAFFEEMASCHINE



KAFFEEMÜHLE



4-SCHLITZ-TOASTER



WASSERKOCHER

STABMIXER



ZITRUSPRESSE

Kochgeschirr



BRATPFANNEN



SCHMORTÖPFE



SCHMORPFANNEN



WOKS



SOSSENTÖPFE

la Pavoni®

Dal 1905 macchine per caffè

Seit 2019 gehört die Ikone italienischer Kaffeekunst zur Smeg Gruppe. Neben ihren gemeinsamen norditalienischen Wurzeln und einer hohen handwerklichen Qualität verbindet beide Unternehmen auch ein einzigartiges Gespür für gutes Design und Ästhetik.

VERTRIEBSNETZ
DEUTSCHLAND UND ÖSTERREICH
HAUSHALTSGERÄTE KAFFEESPEZIALISTEN

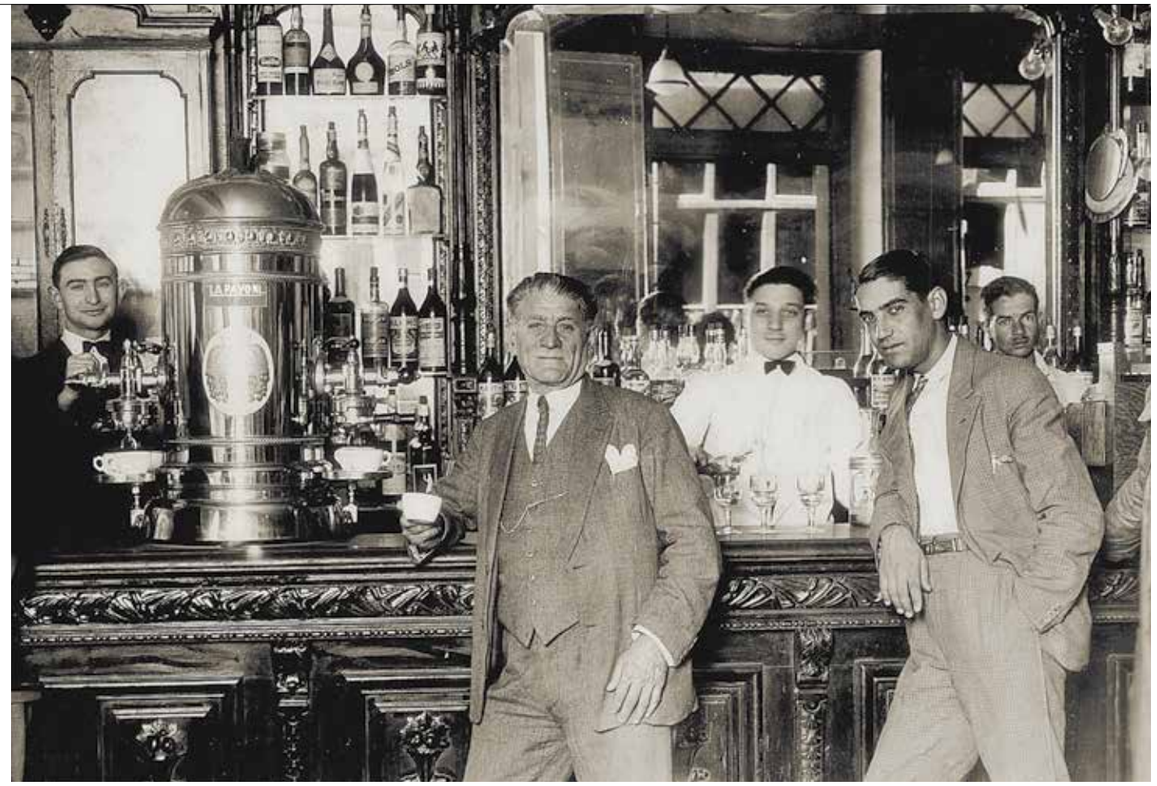


KATALOG
LA PAVONI HAUSGERÄTE

Espressomaschinen Hausgeräte



HANDHEBELMASCHINEN



Die „La Pavoni Ideale" aus dem Jahr 1905 war die erste von Desiderio Pavoni gebaute Maschine. Die monumentale, säulenförmige Maschine war auf Jahre hinaus dazu bestimmt, das Referenzmodell für viele andere Hersteller zu sein.



SEMIPROFESSIONELLE
SIEBTRÄGERMASCHINEN



KOMPAKTE
SIEBTRÄGERMASCHINEN



KAFFEEMÜHLEN

Smeg Foodservice entstand 1984 mit einem speziellen Entwicklungscenter, eigenem Produkt-Design und Fertigungsstätten im Stammland Italien. Von hier aus gehen die hochwertigen Profispülmaschinen, Konvektions- und Multifunktionsöfen an Gewerbekunden in aller Welt. Smeg hat seine Profi-Produktlinien auf die Bedürfnisse von Gastronomie, Hotellerie sowie für die Gemeinschaftsverpflegung in Alten- und Pflegeheimen, Kindergärten und Schulen, Vereinsküchen sowie Krankenhäusern abgestimmt.

VERTRIEBSNETZ FOODSERVICE



KATALOGE FOODSERVICE

Gewerbe-Spültechnik von SMEG





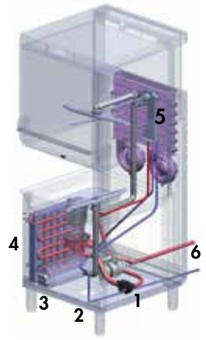


GEWERBLICHE SPÜLTECHNIK

- Optimale Reinigungsergebnisse
- Patentierte Spülsysteme
- Kurze Füllzeiten für einen schnellen Betriebsstart
- Geräuscharmer Betrieb
- Robuste Konstruktion für eine lange Lebensdauer
- Große Programmvielfalt für vielseitige Einsatzbereiche
- Innovatives Selektiv-Filtersystem
- Integrierte Dosiertechnik

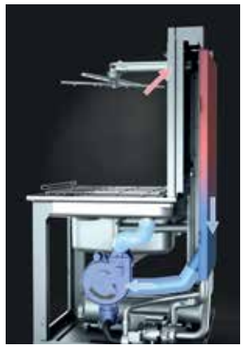
Höchste Hygiene mit geringen Betriebskosten

SHR und DHR System



1 - Zulaufwasser
2 - Ablaufpumpe
3 - Boiler
4 - Abwasserwärmerückgewinnung (DHR)
5 - Wrasenwärmerückgewinnung (SHR)
6 - Ablaufwasser

SHR+ System



Bei SHR+ wird ein zusätzlicher Umluftstrom innerhalb der Haube erzeugt, der während der Wrasenkondensation die Trocknung unterstützt.

Wärmerückgewinnung

Optional können die Haubenspülmaschinen mit dem SHR oder SHR+ Wrasenwärme-rückgewinnungssystem oder dem DHR Abwasserwärmerückgewinnungssystem ausgestattet werden.
Die Kombination des SHR und DHR Systems ist dem Modell **HTY625DEH** lieferbar.
Dieses doppelte System kombiniert die SHR Wrasenwärmerückgewinnung mit der DHR Abwasserwärmerückgewinnung.
Die Wrasenwärmerückgewinnung nutzt den Dampf, der sich beim Klarspülgang bildet und erwärmt dadurch das Zulaufwasser.
Die Abwasserwärmerückgewinnung nutzt das warme Ablaufwasser, um das kalte Zulaufwasser zu erwärmen.
Die Energieeinsparung beträgt bis zu 30 % bei der Wrasenwärmerückgewinnung und bis zu 40 % bei dem kombinierten System.

Effizienz beim Verbrauch

Ausstattungen wie die Wärmerückgewinnung und das patentierte Spülsystem ermöglichen es mit einer Smeg Spülmaschine den Energie-, Wasser- und Chemieverbrauch so gering wie möglich zu halten.





FRISCHWASSER-GEWERBEGESCHIRRSPÜLER

- Keine Postensituation
- Verbesserung von Arbeitsabläufen und einfache Bedienung
- Direkter Zyklusstart ohne Befüllzeiten
- Jeder Reinigungsschritt mit Frischwasser
- Mehrstufige Spülverfahren für angetrocknete Verschmutzungen
- Passives Trocknungssystem „Türautomatik" oder Aktiv-Trocknung über optionale Trocknungsfunktion
- Haltezeit gem. AO – Werte bis 12000 (Thermodesinfektion auf höchstem Niveau)
- Das absolute Höchstmaß an Hygiene abbildbar

GEWERBLICHE KONVEKTIONS- UND MULTIFUNKTIONSÖFEN ZUM BACKEN UND GAREN



Für 4 Bleche/Behälter
Blechmaß 435x320 mm



Für 4 Bleche/Behälter
GN 1/1 oder 600x400 mm



Für 6 Bleche/Behälter
GN 1/1 oder 600x400 mm



Für 10 Bleche/Behälter
GN 1/1 oder 600x400 mm

- Großes Produktportfolio
- Elektronische und elektromechanische Ausführung
- Einfache Bedienbarkeit
- Manuelle und automatische Beschwadung
- Gleichmäßiges Garraumklima für beste Garergebnisse
- Kurze Aufheizzeiten
- Großzügiges Fassungsvermögen dank 75 mm großen Schienenabstand
- Autoreverses Lüftersystem
- Modelle mit Multi-Garfunktion wählbar
- Alle Geräte sind stapelbar
- Mehrstufiges Garen in Garschritten

la Pavoni®

Dal 1905 macchine per caffè

Seit 2019 gehört die Ikone italienischer Kaffeekunst nicht nur mit Hausgeräten zur Smeg Gruppe sondern auch mit professionellen Siebträgermaschinen. Die traditionsreichen la Pavoni Siebträgermaschinen für den professionellen Einsatz bieten passende Funktionen und Looks für jeden Gastronomen – vom edlen Restaurant bis zur stark frequentierten Cafébar.

VERTRIEBSNETZ DEUTSCHLAND UND ÖSTERREICH GEWERBE-ESPRESSOMASCHINEN



KATALOG LA PAVONI FOODSERVICE

Gewerbe-Espressomaschinen



GENIALE



PUB



KAFFEEMÜHLEN



DIAMANTE



DESIDERIO

la Pavoni DP 47, 1949

UNSER ZIEL SIND ZUFRIEDENE KUNDEN

Dafür sorgen wir mit unseren Produkten, aber auch durch erstklassige Beratung und kompetenten Service:

INNENDIENST

In der SMEG Zentrale in München stehen Ihnen unsere qualifizierten Mitarbeiter im Innendienst persönlich mit Rat und Tat zur Seite. Unser Team hilft bei individuellen Fragen kompetent weiter.
Anfragen erreichen uns entweder unter smeg@smeg.de oder +49 89 92 33 48 0 zu den Bürozeiten werktags von 8:30 bis 17:30 Uhr.

AFTER SALES SERVICE

Smeg Kleingeräte (außer Kaffeevollautomaten): **info@smegservice-wkd.de**
Smeg Kleingeräte (Kaffeevollautomaten): **smeg.service@windhornkd.de**
Smeg Hausgeräte: **kundendienst@smeg.de**
Smeg Foodservice: **service-gastro@smeg.de**
la Pavoni Hausgeräte: **smeg.service@windhornkd.de**
la Pavoni Foodservice: **service-gastro@smeg.de**

Ersatzteile und Reinigungszubehör können Sie jetzt auch ganz einfach direkt unter **kundendienst@smeg.de** bestellen.

Um Sie auf höchstem Niveau betreuen zu können, bieten wir Ihnen einen flächendeckenden Premium-Service in Deutschland und Österreich an. Egal wo ein Problem entsteht, ein SMEG Servicemitarbeiter ist nicht weit. Und immer unter der Service-Hotline erreichbar: +49 89 92 33 48 50 (Haushalt) und +49 89 92 33 48 60 (Foodservice) Im Servicefall trifft ein geschulter Techniker bei Ihnen vor Ort schnelle Entscheidungen und setzt alles daran, zielorientierte Lösungen zu finden. Dank einer effizienten Ersatzteilversorgung können wir 97% aller Ersatzteile sofort zu Verfügung stellen.

SERVICE AUF UNSEREN WEBSEITEN

Unter **www.smeg.de, www.lapavoni.com** und **www.smegfoodservice.de** finden Sie weitere Informationen zu unseren Produkten, digitale Versionen aller Produkt-Prospekte, Garantiebestimmungen, Bedienungsanleitungen und viele weitere nützliche Links.

www.smeg.de

www.smegfoodservice.com/de

SAN GIULIANO MILANESE
la Pavoni Firmenzentrale



GUASTALLA
SMEG Firmenzentrale
Standherde, Kochzentren, Kochmulden & Backöfen für Haushalt & Gewerbe (Foodservice), Kleingeräte Dolce & Gabbana

BONFERRARO
Kühlgeräte, Kochfelder, Waschmaschinen, Geschirrspüler für Haushalt und Gewerbe (Foodservice & Instruments)

CHIETI
Einbauspülen Edelstahl-Manufaktur, Dunstabzugshauben & Einbauspülen

smeg
tecnologia che arreda

SMEG Deutschland GmbH
Erika-Mann-Str. 57, 80636 München
Tel.: +49 (0) 89 / 92 33 48-0
Fax: +49 (0) 89 / 92 33 48-19

Änderungen der Ausstattungsmerkmale, Liefermöglichkeiten, Innovationen, Grafiken, Abbildungen, Druckfehler sowie Irrtümer bleiben vorbehalten. Evtl. Farbschwankungen sind drucktechnisch bedingt. Nachdruck (auch auszugsweise) nur mit Genehmigung des Herausgebers. Copyright by SMEG Deutschland GmbH, München. (058_2022_02)

FSC www.fsc.org MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen FSC® C016473