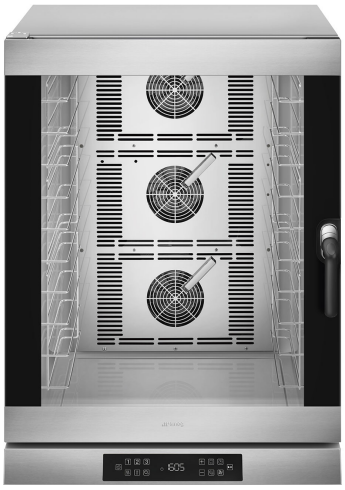
ALFA1035E1HDS



Grupa produktowa	Piece
Podkategoria	Piec konwekcyjny na 10 blach EN 600x400 mm lub GN1/1
Zasilanie	elektryczne
Oven type	Konwekcja z nawilżaniem
Kontrola pieca	Elektroniczny
Pojemność blach	10 trays EN 600x400 mm, 10 trays GN1/1 (min. H 20 mm)
Moc przyłączeniowa	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz
Przechowywanie programów	Niedostępny
Wytwarzanie wilgotności	Bezpośrednio w komorze
Regulowane nóżki	Tak
Wymiary produktu SxGxW	798x772x1100 mm
Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami	1536 mm

Dystrybucja

Rozwiązania	Bary / Kawiarnie / Enoteki / Restauracje, Hotele, Restauracje, Piekarnie i cukiernie, Handel detaliczny artykułami spożywczymi, Biura, stołówki i catering, Szpitale i domy opieki, Szybka gastronomia, Przemysł i mrożonki

Linia wzornicza

Drzwi z paskami ze stali nierdzewnej	Tak	**Kolor wyświetlacza cyfrowego**	Biały
Kolor	Stal nierdzewna	**Panel przedni**	Tak
Wyświetlacz TFT	LCD Touch	**Seria**	Alfa

Sterowanie

Programy edytowalne	100	**Nagrzewanie wstępne**	Tak
Programowanie minut	od 1 minuty do 99 godzin + nieskończony	**Regulacja komina**	Tak
Kroki pieczenia	3 + nagrzewanie wstępne	**Dane HACCP**	Tak
Opóźnienie startu	Tak		

Opcje

Zawiasy po prawej stronie	ALFA1035E1HDSR	**Rozwiązania**	K4610X

Podłączenie elektryczne

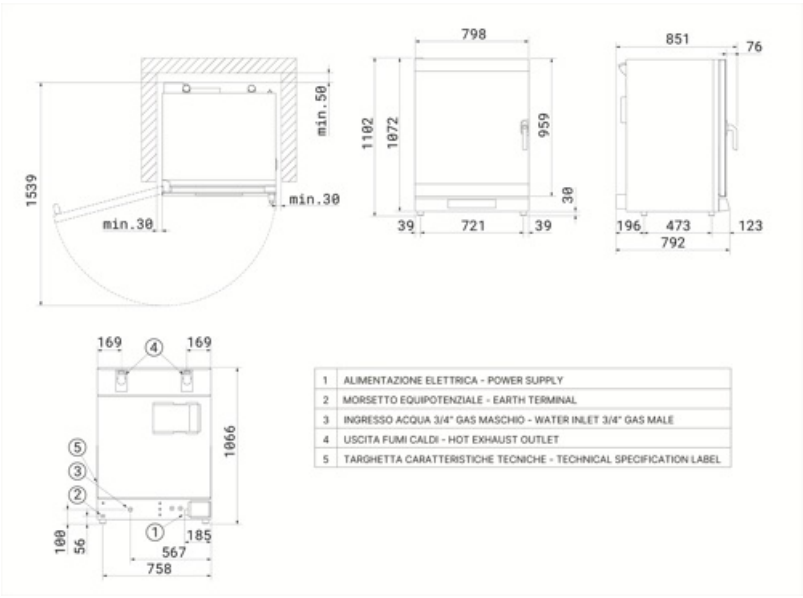
Potential equalisation	Yes

Konstrukcja

Materiały pieca	Stal nierdzewna / szkło / tworzywo sztuczne	**Poziom nawilżania**	5 + ręczny
Wymiary komory	672x437x854 mm	**Położenie komina**	Tył
Pojemność brutto	289,8 l	**System chłodzenia**	Tak
Pojemność netto	258,9 l	**Ustawienie czasu**	Elektroniczny
Wewnętrzna pojemność netto	199,1 l	**Zakres temperatur**	30-270°C
Materiał wewnętrznej komory	Stal nierdzewna	**Alarm zakończenia cyklu**	Tak
Liczba półek	10	**Zabezpieczenie / wyłączenie elementu grzejnego przy otwartych drzwiach**	Tak
Prowadnice blach	Drut chromowany	**Manualny reset termostatu bezpieczeństwa**	Tak
Odległość między prowadnicami	77 mm	**Przygotowanie do użycia sondy rdzeniowej**	Tak
Konstrukcja drzwi	Podwójne szkło	**Zdejmowany deflektor**	Tak
Otwieranie drzwi	Boczne - zawias po lewej stronie	**Oświetlenie**	3 lampy halogenowe
Typ uchwytu	Obrotowy	**Moc oświetlenia**	40 W
Wewnętrze szkło	Otwierane za pomocą zawiasu	**Port USB**	Tak
Typ i liczba wentylatorów	3 wentylatory pracujące w przeciwległych kierunkach, naprzemiennie	**Instalacja wodna**	Tak
Moc silnika wentylatora	200W	**Ciśnienie wody na wlocie**	50-500 kPa (min-max)
Obroty silnika	Dwie prędkości	**Długość przewodu zasilającego**	170 cm
Obroty silnika przy standardowej prędkości	2850 obr./min	**Tylny panel**	Galwanizowane
Obroty silnika przy niskiej prędkości	1450 obr./min	**Klasa wodoszczelności IPX**	IPX3
System bezpośredniego nawilżania dla każdego wentylatora	Tak		

Informacje logistyczne

Wymiary zapakowanego produktu SxGxW	960x890x1280 mm	**Waga netto**	101.600 kg
Kod EAN	8017709322953	**Waga brutto**	122.600 kg



1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Kompatybilne Akcesoria



3743

Blacha aluminiowa, płaska



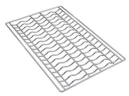
3751

Blacha aluminiowa, płaska, perforowana



3805

Ruszt chromowany, płaski



3810

Ruszt chromowany do bagietek



3927

Reduktor przepływu powietrza



K4610X

Stainless steel professional hood for ALFA420/625/1035 ovens



KITSC

Sonda temperatury



RGN11-1035-2

Support rack for GN 1/1 flat trays, suitable for ALFA1035 models



RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



T11TH20

Taca GN1/1 z powłoką zapobiegającą przywieraniu, wysokość 20 mm



T11TH40

Taca GN1/1 z powłoką zapobiegającą przywieraniu, wysokość 40 mm



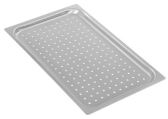
T11XH20

Taca aluminiowa GN1/1 o wysokości 2 cm, wysokość 20 mm



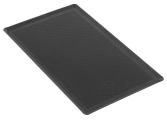
T11XH65

Taca aluminiowa GN1/1, wysokość 65 mm



TF11XH2

Taca aluminiowa perforowana GN1/1, wysokość 20 mm



TMF11TH2

GN 1/1 nieprzywierająca mikroperforowana taca, wysokość 20 mm



TVL425D

4-level tray holder rack for ALFA410/ALFA420/ALFA425 (stacked) or ALFA1035 ovens, dim. (WxDxH) 800x800x504 mm (hieight with kit RUTVL: 602 mm)

Słowniczek oznaczeń

 Elektryczny

 Termoobieg

 Podwójna prędkość wentylatora

 Termo sonda

 Termoobieg z wtryskiem pary wodnej

 Sonda 4 punktowa + Δ t: Pieczenie z wykorzystaniem sondy rdzeniowej poprzez zastosowanie różnicy temperatur (Δ t)

Benefit (TT)

Zawiasy

Łatwo dostępne szkło, które gwarantuje szybkie i bezproblemowe czyszczenie oraz utrzymanie perfekcyjnej higieny

Panele szklane zostały zaprojektowane z myślą o łatwym dostępie i szybkim sprawdzeniu stanu, co znacząco podnosi wygodę podczas czyszczenia i konserwacji. Dzięki temu cały proces przebiega sprawnie i efektywnie, zapewniając jednocześnie maksymalny komfort oraz bezpieczeństwo pracy.

Wentylator dwubiegowy

Doskonała wentylacja gwarantująca idealne przygotowanie nawet najbardziej delikatnych potraw.

Regulacja prędkości wentylatora umożliwia precyzyjne dopasowanie intensywności nawiewu do wymagań każdej potrawy, zapewniając zawsze perfekcyjne rezultaty. Dzięki dwustopniowemu ustawieniu możesz stworzyć optymalne warunki dla delikatnych wypieków, takich jak bezy, ptysie czy suflety, otaczając je łagodnym i równomiernym przepływem powietrza, który pozwala zachować ich lekkość i idealną strukturę.

Panel dotykowy LCD

Intuicyjny interfejs umożliwiający łatwą i precyzyjną regulację parametrów.

Prosty i intuicyjny panel sterowania został zaprojektowany tak, aby zapewniał maksymalny komfort obsługi. Dzięki dedykowanym przyciskom umożliwia precyzyjne ustawienie wszystkich parametrów - od temperatury i czasu, po poziom wilgotności i prędkość wentylatora. Centralny wyświetlacz oferuje przejrzysty i natychmiastowy wgląd w wybrane ustawienia, gwarantując pełną kontrolę i doskonałe rezultaty.

3 etapy gotowania

Elastyczność i precyzja na każdym etapie gotowania

Możliwość ustawienia wielu etapów gotowania, oprócz funkcji nagrzewania, otwiera przed Tobą świat nieograniczonej kreatywności i wszechstronności w kuchni. Precyzyjne dostosowanie każdego etapu pozwala idealnie dopasować proces do specyfiki każdej potrawy, gwarantując perfekcyjne efekty – od delikatnego, powolnego gotowania w niskiej temperaturze, aż po idealne, złociste przypieczenie na finiszu. Dzięki zaawansowanej kontroli parametrów potrawy równomiernie się przygotowują na całej powierzchni, co znacząco podnosi ich smak i jakość, pozwalając Ci za każdym razem cieszyć się mistrzowskim rezultatem.

Zarządzanie wilgotnością

Perfekcyjne pieczenie dzięki precyzyjnej kontroli wilgotności

Dzięki skutecznemu zarządzaniu niewielką ilością wilgoci, możliwe jest uzyskanie idealnego zarumienienia przy jednoczesnym zachowaniu miękkości produktu oraz wspieraniu rozwoju jego struktury wewnętrznej.
Można ustawić różne poziomy wilgotności, które decydują o częstotliwości cykli aktywacji. Każdy cykl obejmuje dwusekundowe rozpylanie pary wodnej wewnątrz komory pieczenia, po którym następuje 15-sekundowa przerwa.