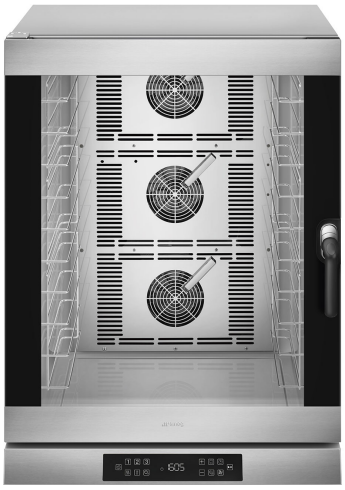
ALFA1035E1HDS



Grupa produktowa	Piece
Podkategoria	Piec konwekcyjny na 10 blach EN 600x400 mm lub GN1/1
Zasilanie	elektryczne
Rodzaj pieca	Konwekcja z nawilżaniem
Kontrola pieca	Elektroniczny
Pojemność blach	10 trays GN1/1, 10 EN 600x400 mm (min. H 20 mm)
Moc przyłączeniowa	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz
Technologia pary	No
Przechowywanie programów	Niedostępny
Wytwarzanie wilgotności	Bezpośrednio w komorze
Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami	1536 mm
Regulowane nóżki	Tak
Waga netto	102,000 kg
Wymiary produktu SxGxW	798x772x1100 mm
Kod EAN	8017709322953

Dystrybucja

Rozwiązania	Kawiarnie - Puby; Hotele; Restauracje; Piekarnie - Ciastkarnie; Przemysł mrożonych wyrobów piekarniczych; Sprzedaż detaliczna żywności	**Rozwiązania**	Kawiarnie - Puby

Linia wzornicza

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

Sterowanie

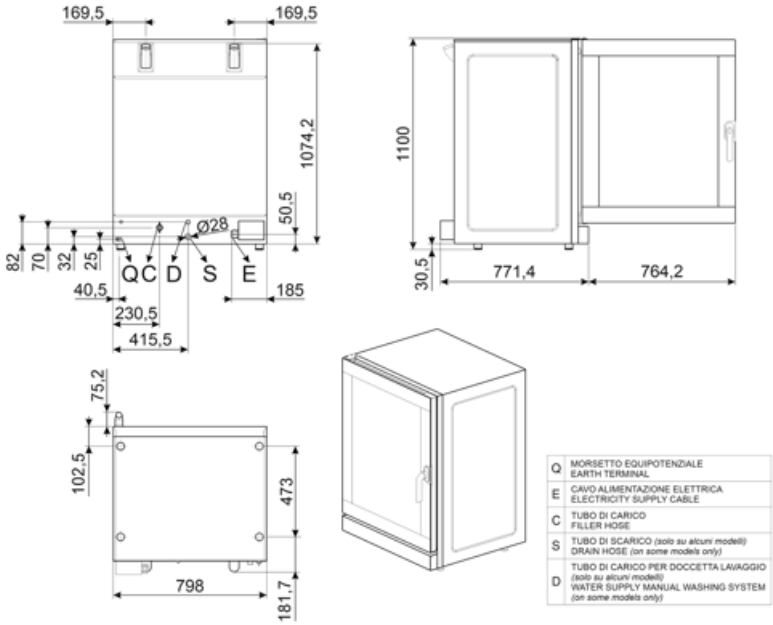
Programy edytowalne	100	**Regulacja komina**	Tak
Programowanie minut	1-99 minut + nieskończoność	**Dane HACCP**	Tak
Kroki pieczenia	3 + nagrzewanie wstępne		

Opcje

Zawiasy po prawej stronie	ALFA1035E1HDSR	**Rozwiązania**	K4610X

Konstrukcja

Materiały pieca	Stal nierdzewna / szkło / tworzywo sztuczne
Wymiary komory	672x437x854 mm
Pojemność brutto	289,8 l
Pojemność netto	258,9 l
Wewnętrzna pojemność netto	199,1 l
Materiał wewnętrznej komory	Stal nierdzewna
Liczba półek	10
Prowadnice blach	Drut chromowany
Odległość między prowadnicami	77 mm
Konstrukcja drzwi	Podwójne szkło
Otwieranie drzwi	Boczne - zawias po lewej stronie
Typ uchwytu	Obrotowy
Wewnętrze szkło	Otwierane za pomocą zawiasu
Typ i liczba wentylatorów	3 wentylatory pracujące w przeciwległych kierunkach, naprzemiennie
Moc silnika wentylatora	200W
Obroty silnika	Dwie prędkości
Obroty silnika przy standardowej prędkości	2850 obr./min
Obroty silnika przy niskiej prędkości	1450 obr./min
System bezpośredniego nawilżania dla każdego wentylatora	Tak
Poziom nawilżania	5 + ręczny
Położenie komina	Tył
System chłodzenia	Tak
Ustawienie czasu	Elektroniczny
Zakres temperatur	50-280°C
Alarm zakończenia cyklu	Tak
Zabezpieczenie / wyłączenie elementu grzejnego przy otwartych drzwiach	Tak
Manualny reset termostatu bezpieczeństwa	Tak
Przygotowanie do użycia sondy rdzeniowej	Tak
Zdejmowany deflektor	Tak
Oświetlenie	3 lampy halogenowe
Moc oświetlenia	40 W
Port USB	Tak
Instalacja wodna	Tak
Water inlet pressure	50-500 kPa (min-max)
Długość przewodu zasilającego	170 cm
Tylny panel	Galwanizowane
Klasa wodoszczelności IPX	IPX3


169,5
169,5
1074,2
50,5
Ø28
82
70
32
25
Q C D S E
40,5
185
230,5
415,5
1100
30,5
771,4
764,2
75,2
102,5
473
798
181,7
Q MORSETTO EQUIPOTENZIALE
EARTH TERMINAL
m CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ELECTRICITY SUPPLY CABLE
C TUBO DI CARICO
FILLER HOSE
S TUBO DI SCARICO (solo su alcuni modelli)
DRAIN HOSE (on some models only)
D TUBO DI CARICO PER DOCCETTA LAVAGGIO
(solo su alcuni modelli)
WATER SUPPLY MANUAL WASHING SYSTEM
(on some models only)

Kompatybilne Akcesoria

3743

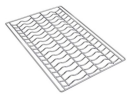
Blacha aluminiowa, płaska

3751

Blacha aluminiowa, płaska, perforowana

3805

Ruszt chromowany, płaski



3810

Ruszt chromowany do bagietek

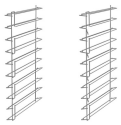
3927

Reduktor przepływu powietrza

K4610X

KITSC

Sonda temperatury



RGN11-1035-2

Support kit for grids or flat trays GN1/1 suitable for ALFA1035 models

T11TH20

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

T11TH40

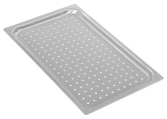
Taca GN1/1 z powłoką zapobiegającą przywieraniu, wysokość 40 mm

T11XH20

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

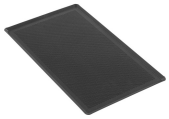
T11XH65

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

TVL625D

Oven stand on castors for stacked ALFA625/420, 800x800x300mm

Słowniczek oznaczeń

Elektryczny

Termo sonda

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

Podwójna prędkość wentylatora

Termoobieg

Termoobieg z wtryskiem pary wodnej

Benefit (TT)

Hinged opening

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

Two-speed fan

Perfect ventilation for the ideal cooking of the most delicate dishes

The fan speed adjustment function allows you to tailor the ventilation intensity to the specific needs of each dish, ensuring consistently flawless results. Thanks to the dual-speed setting, you can create the perfect conditions for delicate preparations such as meringues, profiteroles, and soufflés, enveloping them in a gentler, more even airflow that preserves their lightness and structure.

LCD Touch

Intuitive interface for simple and precise adjustment of cooking parameters

The control panel, simple and intuitive, is designed to offer a seamless and effortless user experience. Equipped with dedicated buttons, it allows precise adjustment of every cooking parameter, from temperature to duration, humidity level to fan speed. The central display provides a clear and immediate overview of the selected settings, ensuring you always have everything under control for flawless results, without compromise.

3 cooking stages

Flexibility and precision in every cooking stage

The ability to set multiple cooking steps in addition to preheating provides extraordinary versatility, perfectly adapting to the varying needs of each preparation. Each phase of the process can be customised with precision, optimising the cooking to achieve flawless results, whether it's a slow cook at low temperature or a perfect final browning. Thanks to this precise control of parameters, it is possible to achieve even cooking on every surface, significantly improving the quality of the finished product.

Humidity management

Impeccable cooking thanks to precise humidity control

Thanks to the effective management of small amounts of humidity, perfect browning can be achieved while maintaining the product’s softness and promoting the development of its internal structure. Different humidity levels can be set, which determine the frequency of activation cycles. Each cycle consists of two seconds of water vapour spraying inside the cooking chamber, followed by a 15-second pause.