

ALFA1035E1HDS



Grupa produktowa

Podkategoria

Zasilanie

Oven type

Kontrola pieca

Pojemność blach

Moc przyłączeniowa

Przechowywanie programów

Wytwarzanie wilgotności

Regulowane nożyki

Wymiary produktu SxGxW

Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami

Piece

Piec konwekcyjny na 10 blach EN 600x400 mm lub GN1/1

elektryczne

Konwekcja z nawilżaniem

Elektroniczny

10 trays EN 600x400 mm, 10 trays GN1/1 (min. H 20 mm)

400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz

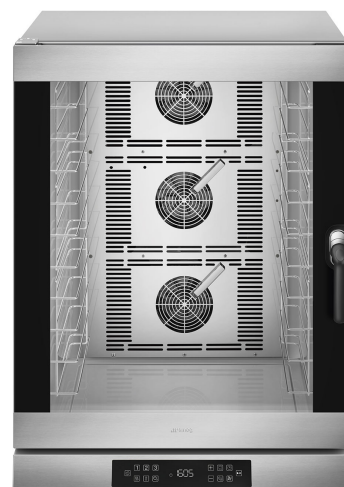
Niedostępny

Bezpośrednio w komorze

Tak

798x772x1100 mm

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 Stal nierdzewna

Wyświetlacz TFT LCD Touch

Kolor wyświetlacza cyfrowego Biały

Panel przedni Tak

Seria Alfa

Sterowanie

Programy edytowalne 100

Programowanie minut od 1 minuty do 99 godzin + nieskończony

Kroki pieczenia 3 + nagrzewanie wstępne

Opóźnienie startu Tak

Nagrzewanie wstępne Tak

Regulacja komina Tak

Dane HACCP Tak

Opcje

Zawiasy po prawej stronie

ALFA1035E1HDSR

Rozwiązania

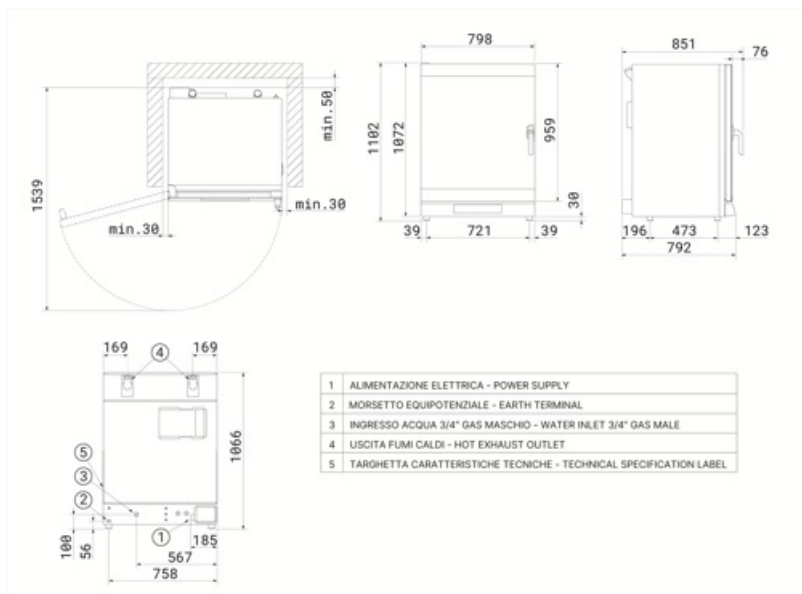
K4610X

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 uchwyty	Obrotowy	Moc oświetlenia	40 W
Wnętrze szkło	Otwierane za pomocą zawiasu	Port USB	Tak
Typ i liczba wentylatorów	3 wentylatory pracujące w przeciwnych 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	Tyłny 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	101,700 kg
Kod EAN	8017709322953	Waga brutto	122,600 kg



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



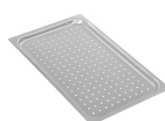
T11XH20

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



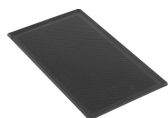
T11XH65

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 (height
with kit RUTVL: 602 mm)

Słowniczek oznaczeń

	Elektryczny		Termo sonda
	Termoobieg		Termoobieg z wtryskiem pary wodnej
	Podwójna prędkość wentylatora		Sonda 4 punktowa + Δt : Pieczenie z wykorzystaniem sondy rdzeniowej poprzez zastosowanie różnicy temperatur (Δt)

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.