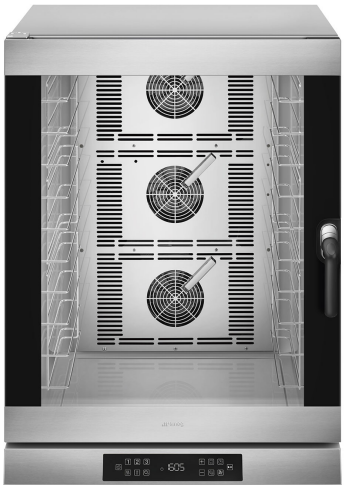
ALFA1035E1HDS



Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Конвекционная печь 10 уровней для противней 600x400 мм или гастроемкостей GN1/1.
Источник питания	Электрический
Тип духовки	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
Управление конвекционной печи	Электронный
Вместимость	10 уровней для гастроемкостей GN1/1, 10 уровней для противней 600x400 мм (мин. глубина 20 мм)
Электрическое подключение	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz
App **для создания рецептов**	Недоступно
Парогенератор	Прямой пар
Регулируемые по высоте ножки	Да
Размеры (ВхШхГ)	798x772x1100 mm
Максимальная глубина с открытой дверцей	1536 мм

Дистрибуция

Отрасли промышленности	Бары / Кафетерии / Бистро / Винные бары / Пабы, Отели, Рестораны, Пекарни / Кондитерские, Мясные магазины / Гастрономы, Кейтеринг, Учреждения по уходу, Коммерческие услуги общественного питания, Продуктовые магазины / Розничная торговля продуктами питания

Эстетика

Дверца с планками из нержавеющей стали	Да	**Цвет символов цифрового дисплея**	Белый
Цвет	Нержавеющая сталь	**Фронтальная панель**	Да
Жидкокристаллический дисплей с активной матрицей	Жидкокристаллический дисплей с сенсорным управлением	**Серия**	Alfa

Управление

Изменяемые программы	100	**Предварительный разогрев**	Да

Диапазон программирования таймера	от 1 минуты до 99 часов + бесконечно	**Регулировка отвода пара**	Да
Шаги программы приготовления	3 + предварительный разогрев	**Данные** HACCP	Да
Отложенный старт	Да		

Опции

Петли справа	ALFA1035E1HDSR	**Вытяжной зонт**	K4610X

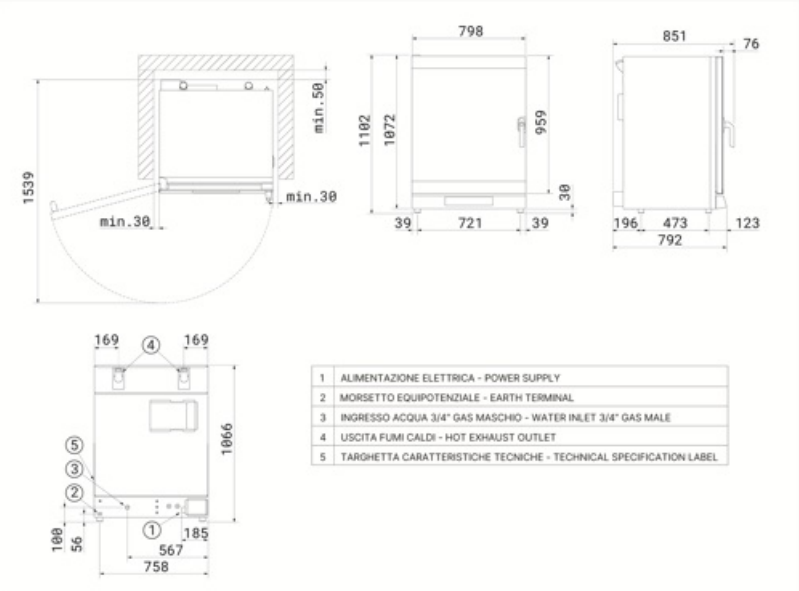
Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	**Уровни пароувлажнения**	5 + ручное
Размеры внутренней камеры (ШxГxВ)	672x437x854 мм	**Отвод пара из камеры**	Сзади
Полный объем	289,8 л	**Система охлаждения**	Да
Объем (нетто)	258,9 л	**Регулировка времени**	Электронный таймер
Объем внутренней камеры	199,1 л	**Диапазон температур**	30-270°C
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь	**Сигнал окончания приготовления**	Да
Количество уровней	10	**Автоматическое отключение при открытой дверце**	Да
Направляющие для противней	Хромированный	**Ручное переключение термостата безопасности**	Да
Расстояние между направляющими	77 mm	**Приготовление с термощупом в режиме Δ t**	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	2 стекла	**Съемный дефлектор**	Да
Открывание дверцы	Боковое	**Количество ламп подсветки**	3 галогенных лампы
Тип ручки	С поворотным механизмом	**Мощность ламп подсветки**	40 Вт
Стекло	Открываемое	**USB порт**	Да
Тип и количество вентиляторов	3 вентилятора с изменением направления вращения	**Шланг подачи воды**	Да
Мощность двигателя вентилятора	200 Вт	**Давление воды на входе**	50-500 kPa (min-max)
Скорость вентилятора	Двухскоростной	**Длина электрического кабеля (см)**	170 см
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.	**Задняя панель**	Гальванизированный
Пониженная скорость вентилятора	1450 об./мин.	**IPX защита**	IPX3
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да		

Логистическая информация

Размеры упаковки (ШxГxВ)	960x890x1280 mm	**Вес нетто**	101,600 кг
		Вес брутто (кг)	122,600 kg

Международный артикул (EAN-код) 8017709322953



Совместимые Аксессуары

3743



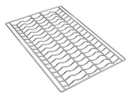
3751



3805



3810



3927



K4610X



KITSC



RGN11-1035-2



RUTVL



Комплект колес для всех моделей столов для духовых шкафов (4 шт.)

T11TH20



Гастроемкость с антипригарным покрытием GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional

T11TH40



Гастроемкость с антипригарным покрытием GN1/1 высотой 4 см для Galileo professional

T11XH20



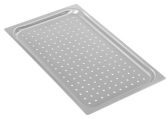
Алюминиевая гастроемкость GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional

T11XH65



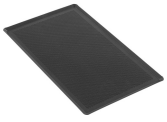
Алюминиевая гастроемкость GN1/1 высотой 6,5 см для Galileo professional

TF11XH2



Алюминиевая перфорированная гастроемкость GN1/1 для Galileo professional

TMF11TH2



Гастроемкость с микроперфорацией GN 1/1 с антипригарным покрытием

TVL425D



4-уровневая стойка для противней для печей ALFA410/ALFA420/ALFA425 (в колонне) или ALFA1035, размеры (ШхГхВ) 800x800x504 мм (высота с комплектом RUTVL: 602 мм)

Symbols glossary


Электрический


Нагрев с принудительной конвекцией


Двухскоростной вентилятор


Термощуп


Нагрев с принудительной конвекцией и инжекторным впрыском пара


Приготовление по термощупу + Δt (Delta T)

Benefit (TT)

Распашное открывание

Легкосъемное стекло для легкого обслуживания и чистки

Стеклянные панели спроектированы таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ и возможность осмотра, что обеспечивает удобство при чистке и техническом обслуживании. Эта особенность значительно упрощает процесс, делая его быстрым и эффективным, гарантируя, что каждое вмешательство может быть выполнено с максимальным комфортом и полной безопасностью.

Двухскоростной вентилятор

Идеальная вентиляция для идеального приготовления самых изысканных блюд

Функция регулировки скорости вентилятора позволяет вам адаптировать интенсивность вентиляции к конкретным потребностям каждого блюда, гарантируя неизменно безупречные результаты. Благодаря настройке двух скоростей вы можете создать идеальные условия для деликатных блюд, таких как безе, профитроли и суфле, окутывая их более мягким и равномерным потоком воздуха, который сохраняет их легкость и структуру.

Сенсорный дисплей

Интуитивно понятный интерфейс для простой и точной настройки параметров приготовления

Панель управления, простая и интуитивно понятная, разработана для обеспечения бесперебойного и легкого пользовательского опыта. Оснащенная специальными кнопками, она позволяет точно регулировать каждый параметр приготовления, от температуры до продолжительности, уровня влажности и скорости вентилятора. Центральный дисплей обеспечивает четкий и мгновенный обзор выбранных настроек, гарантируя, что у вас всегда все под контролем для безупречных результатов без компромиссов.

3 **этапа приготовления**

Гибкость и точность на каждом этапе приготовления

Возможность установки нескольких этапов приготовления в дополнение к предварительному нагреву обеспечивает исключительную универсальность, идеально подстраиваясь под различные потребности каждого приготовления. Каждую фазу процесса можно настроить с точностью, оптимизируя приготовление для достижения безупречных результатов, будь то медленное приготовление при низкой температуре или идеальное финальное подрумянивание. Благодаря такому точному контролю параметров можно добиться равномерного приготовления на каждой поверхности, что значительно улучшает качество готового продукта.

Управление влажностью

Безупречное приготовление пищи благодаря точному контролю влажности

Благодаря эффективному управлению небольшим количеством влаги можно добиться идеального подрумянивания, сохраняя при этом мягкость продукта и способствуя развитию его внутренней структуры. Можно устанавливать различные уровни влажности, которые определяют частоту циклов активации. Каждый цикл состоит из двух секунд распыления водяного пара внутри варочной камеры, за которыми следует 15-секундная пауза