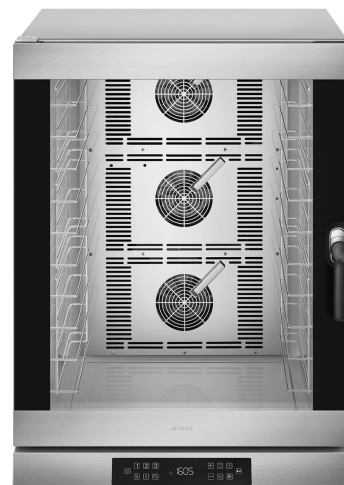


ALFA1035E1HDS

Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Конвекционная печь на 10 противней размером 600x400 мм или GN1/1.
Тип конвекционной печи	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
Управление конвекционной печи	Электронный
Вместимость	10 уровней 600x400 мм либо GN1/1
Электрическое подключение	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz
Технология подачи пара	Инжекторный впрыск
App для создания рецептов	Недоступно
Максимальная глубина с открытой дверцей	1536 мм
Регулируемые по высоте ножки	Да
Вес нетто	102,000 кг
Размеры (ВxШxГ)	798x772x1100 мм
EAN-код	8017709322953



Дистрибуция

Решения	Бары/Кафе; Отели; Рестораны/кейтеринг; Пекарни/Кондитерские; Пекарские и кондитерские лаборатории при заводах; Мясные лавки	Рекомендовано для	Бары/Кафе
----------------	---	--------------------------	-----------

Эстетика

Цвет	Нержавеющая сталь	Цвет символов цифрового дисплея	Белый
Дверца с планками из нержавеющей стали	Да	Фронтальная панель	Да
Цифровой TFT-дисплей	Да	Логотип	Smeg штампованный

Управление

Изменяемые программы	100	Регулировка отвода пара	Да
Диапазон программирования таймера	0-99 + бесконечность	Данные HACCP	Да
Шаги программы приготовления	3 + предварительный разогрев		

Программы/ функции

Функции приготовления



Конвекция



Конвекция + пароувлажнение



Термощуп



Термощуп + дельта Т-приготовление

Регулируемая скорость вращения вентилятора



Регулируемая скорость вращения

вентилятора

Опции

Петли справа

ALFA1035E1HDSR

Вытяжной зонт

K4610X

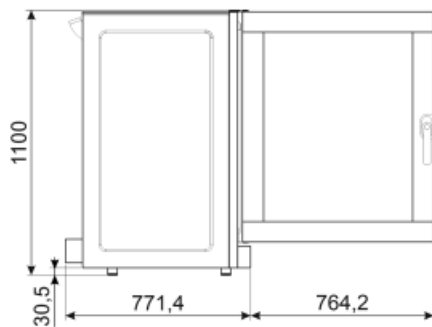
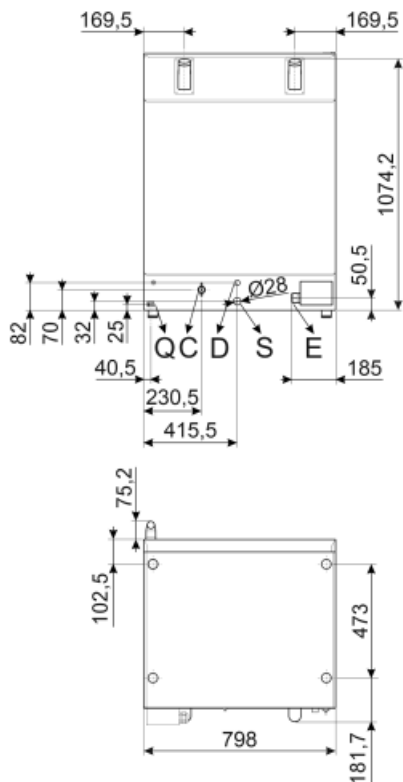
Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да
Размеры внутренней камеры (ШxГxВ)	672x437x854 мм	Уровни пароувлажнения	5 + ручное
Полный объем	289,8 л	Отвод пара из камеры	Сзади
Объем (нетто)	258,9 л	Система охлаждения	Да
Объем внутренней камеры	199,1 л	Регулировка времени	Электронный таймер
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь	Диапазон температур	50-280°C
Количество уровней направляющих для противней	10	Сигнал окончания приготовления	Да
Расстояние между направляющими	75 мм	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	2 стекла	Ручное переключение термостата безопасности	Да
Открывание дверцы	Боковое	Приготовление с термощупом в режиме Δ t	Да
Тип ручки	С поворотным механизмом	Съемный дефлектор	Да
Стекло	Открываемое	Количество ламп подсветки	3 галогенных лампы
Количество вентиляторов	3 вентилятора с изменением направления вращения	Мощность ламп подсветки	40 Вт
Мощность двигателя вентилятора	200 Вт	USB порт	Да
Скорость вентилятора	Двухскоростной	Шланг подачи воды	Да
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.	Длина электрического кабеля (см)	170 см

Пониженная скорость вентилятора 1450 об./мин.

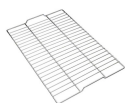
Задняя панель IPX защита

Гальванизированный IPX3



Q	MORSETTO EQUIPOTENZIALE EARTH TERMINAL
E	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)

Not included accessories



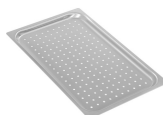
3805



3927

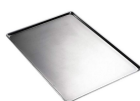


K4610X

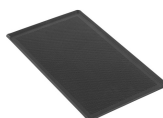


TF11XH2

Алюминиевая перфорированная гастроемкость GN1/1 для Galileo professional



3743



TMF11TH2

Гастроемкость с микроперфорацией GN 1/1 с антипригарным покрытием



T11XH20

Алюминиевая гастроемкость GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



T11XH65

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



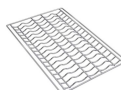
T11TH20

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

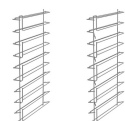
KITSC



3751



3810



RGN11-1035-2



T11TH40

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



TVL625D

Подставка на колесиках для штабелированных ALFA625 или ALFA625/420, 800x800x300 мм

Symbols glossary (TT)



Термошуп



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и
инжекторным впрыском пара



Двухскоростной вентилятор



Приготовление по термошупу + Δt (Delta T)