ALFA1035E1HDSR



Tuoteryhmä	Ammattikäyttöön tarkoitetut uunit
Alatuoteperhe	Kiertoilmauuni 10 peltiä EN 600x400 mm tai GN1/1
Teho	Sähkö
Uunin tyyppi	Tuuletin höyrytoiminnolla
Uunin säätimet	Elektroninen
Peltien määrä	10 peltiä GN1/1, 10 EN 600x400 mm (min. K 20 mm)
Vakio sähköliitäntä	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz
WiFi-liitäntä	Ei saatavilla
Kostutus	Suoraan uunitilaan
Säädettävät jalat	Kyllä
Tuotemitat LxSxK	798x772x1100 mm
Suurin syvyys oven ollessa auki	1536 mm

Käyttökohteet

Toimialat	Baarit / kahvilat / bistrot /viinibaarit / pubit, Hotellit, Ravintolat, Leipomot/konditoriat, Lihakaupat/herkkukaupat, Pitopalvelu, Hoitolaitokset, Kaupalliset ruokapalvelut, Ruokakaupat / elintarvikkeiden vähittäismyynti

Estetiikka

Luukku, jossa ruostumattomasta teräksestä tehdyt raidat	Kyllä
Väri	Ruostumaton teräs
Digitaalinäyttö TFT	LCD Touch
Digitaalinäytön väri	Valkoinen
Kohokuvioitu etupaneeli	Kyllä
Sarja	Alfa

Säätimet

Muokattavat ohjelmat	99
Ajastettavissa minuuteissa	Yhdestä minuutista 99 tuntiin + loputon
Kypsennysvaiheet	3 + esilämmitys
Käynnistysviive	Kyllä
Ohjelmat	Kyllä
Ajastinvaihtoehto	Kyllä
HACCP-tiedot	Kyllä

Vaihtoehdot

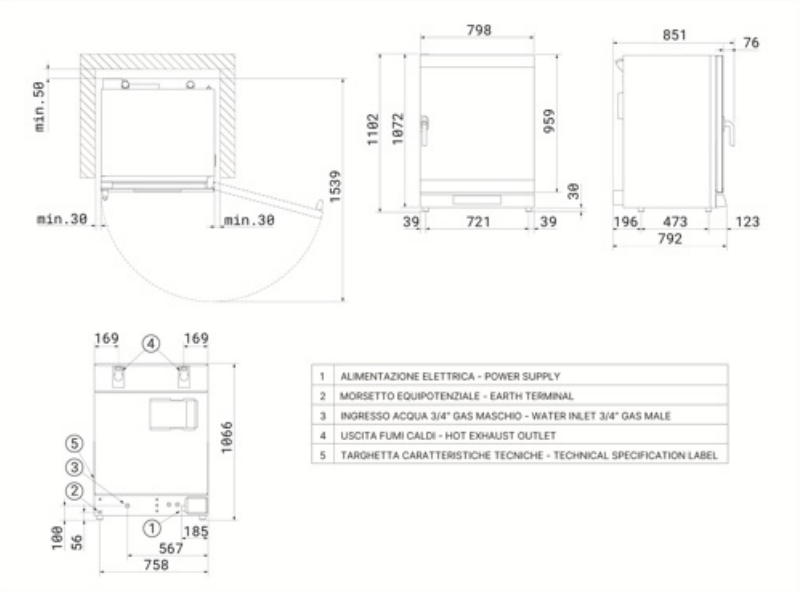
Oikeanpuoleinen sarana	ALFA1035EHR	**Yhdisteltävä liesituuletin**	K4610X

Rakenne

Uunin materiaalit	Ever Clean -emali	**Kostutustasot**	3 + manuaalinen
Uunin mitat (PxLxK)	672x437x854mm	**Vedentäyttö**	Taka
Brutto tilavuus	616x431x340mm	**Jäähdytysjärjestelmä**	Kyllä
Nettotilavuus	616x431x340mm	**Ajansäätö**	Elektroninen ajastin
Sisäinen nettotilavuus	616x431x340mm	**Lämpötila-alue**	30–270°C
Uunitilan materiaali	Ruostumaton teräs	**Hälytys kypsennysajan päättyessä**	Kyllä
Hyllyjen määrä	10	**Lämpöelementti sammuu ovea avattaessa**	Kyllä
Ohjainten materiaali	Kromattu	**Palautettava turvatermostaatti**	Kyllä
Ohjainväli	77 mm	**Lämpötila-anturi valmistettaessa t avulla**	Kyllä
Ovirakenne	Kaksoislasi	**Vedentäyttö**	Kyllä
Oven kiinnitys	Sivusta- saranat oikealla	**Lamppujen lukumäärä**	3 halogeenilamppua
Kahvan tyyppi	Pyörivä	**Valoteho**	40 W
Sisälasi	Avattava	**USB-portti**	Kyllä
Tuuletinten lukumäärä	3 tuuletinta ajastetulla suunnanvaihdolla	**Ilmanvaihto**	Kyllä
Puhallinmoottorin teho	200 W	**Vedentulopaine**	50-500 kPa (min-max)
Moottorin kierrosluku	Kaksinopeuksinen	**Johdon pituus**	170 cm
Vakio puhallinnopeus	2 850 kierr./min	**Takapaneeli**	Galvanoitu
Puhallinnopeus alhaisella nopeudella	1 450 kierr./min	**Kotelointiluokka (IP)**	IPX3
Kostutusjärjestelmä jokaisessa puhaltimessa	Kyllä		

Logistiikkatiedot

Pakkauksen mitat (LxSxK)	960x890x1280 mm	**Nettopaino (kg)**	104,000 kg
EAN-koodi	8017709324179	**Nettopaino (kg)**	125,000 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

Compatible Accessories



3743

4 tasaisen alumiinipellin sarja EN 600 × 400 mm



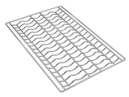
3751

4 tasaisen rei'itetyn alumiinipellin sarja EN 600 × 400 mm



3805

4 kromatun teräslankaritilän sarja EN 600 × 400 mm



3810

4 aallotetun teräslankaritilän sarja patongeille EN 600 × 400 mm



3927

Ilmavirtauksen vähennyssarja



K4610X

Stainless steel professional hood for ALFA420/625/1035 ovens



KITSC

Ydinlämpötila-anturi EHDS-uuneille



RGN11-1035-2

Tukisarja ritilöille tai litteille pelleille GN1/1, soveltuu ALFA1035-malleille



RUTVL

4 pyörän sarja, sopii kaikille ammattikäyttöön tarkoitetuille uunitelineille



T11TH20

2 cm korkea tarttumaton GN1/1-pelti Galileo professional -uunille



T11TH40

4 cm korkea tarttumaton GN1/1-pelti Galileo professional -uunille



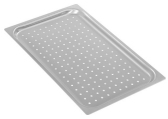
T11XH20

2 cm korkea alumiininen GN1/1-pelti Galileo professional -uunille



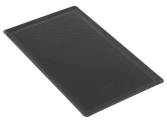
T11XH65

6,5 cm korkea alumiininen GN1/1-pelti Galileo professional -uunille



TF11XH2

Rei´itetty alumiininen GN1/1-pelti Galileo professional -uunille



TMF11TH2

Mikrorei´itetty GN 1/1 tarttumaton pelti



TVL425D

4-tasoinen teline ALFA410/ALFA420/ALFA425-uunien (pinottuna) tai ALFA1035-uunien jaoks, mitat (L × S × K) 800 × 800 × 504 mm (korkeus RUTVL-sarjalla: 602 mm)

Symbols glossary


Sähkö


Kaksoisnopeustuuletin


Lämmitys koneellisella puhaltimella, mukana kosteuden ruiskutus


Lämpötila-anturi


Lämmitys koneellisella puhaltimella

Benefit (TT)

Sarana-avautuminen

Helposti saavutettava lasi vaivatonta huoltoa ja puhdistusta varten

Lasipaneelit on suunniteltu helposti saavutettaviksi ja tarkastettaviksi, mikä takaa erinomaisen käyttömukavuuden puhdistus- ja huoltotoimenpiteiden aikana. Tämä ominaisuus yksinkertaistaa prosessia merkittävästi tehden siitä nopean ja tehokkaan, samalla kun se takaa, että kaikki toimenpiteet voidaan suorittaa maksimaalisella mukavuudella ja täydellisellä turvallisuudella.

Kaksinopeuksinen tuuletin

Täydellinen ilmanvaihto herkimpien ruokien ihanteelliseen kypsentämiseen

Tuulettimen nopeuden säätötoiminto mahdollistaa ilmanvaihdon voimakkuuden mukauttamisen kunkin ruoan erityistarpeisiin, varmistaen johdonmukaisesti virheettömät tulokset. Kaksoisnopeusasetuksen ansiosta voit luoda täydelliset olosuhteet herkille valmistuksille, kuten marengeille, profiteroille ja kohokkaille, ympäröiden ne lempeämmällä ja tasaisemmalla ilmavirralla, joka säilyttää niiden keveyden ja rakenteen.

LCD Touch

Intuitiivinen käyttöliittymä yksinkertaiseen ja tarkkaan kypsennysparametrien säätöön

Käyttöpaneeli, yksinkertainen ja intuitiivinen, on suunniteltu tarjoamaan saumattoman ja vaivattoman käyttökokemuksen. Varustettuna omilla painikkeilla, se mahdollistaa kaikkien kypsennysparametrien tarkan säädön, kuten lämpötilan, kypsennysajan, kosteustason ja tuulettimen nopeuden. Keskusnäyttö tarjoaa selkeän ja välittömän yleiskuvan valituista asetuksista, varmistaen, että sinulla on aina kaikki hallinnassa virheettömiä tuloksia varten ilman kompromisseja.

3 kypsennysvaihetta

Joustavuutta ja tarkkuutta kaikissa kypsennysvaiheissa

Mahdollisuus asettaa useita kypsennysvaiheita esilämmityksen lisäksi tarjoaa poikkeuksellista monipuolisuutta ja mukautuu täydellisesti kunkin valmistuksen vaihteleviin tarpeisiin. Jokainen prosessin vaihe voidaan räätälöidä tarkasti, mikä optimoi kypsennyksen ja takaa virheettömän lopputuloksen niin hidaskypsennyksessä alhaisessa lämpötilassa kuin täydellisessä loppuruskistuksessa. Tarkkaan parametrien hallintaan perustuen saavutetaan tasainen kypsennys kaikilla pinnoilla, mikä parantaa lopputuotteen laatua merkittävästi.

Kosteuden hallinta

Moitteeton kypsennys tarkan kosteudensäädön ansiosta

Pienen kosteuden määrän tehokkaan hallinnan ansiosta saavutetaan täydellinen ruskistus, samalla kun tuotteen pehmeys säilyy ja sen sisäinen rakenne kehittyy optimaalisesti. Erilaisia kosteusmääriä voidaan asettaa, jotka säätelevät aktivoitumissyklien taajuutta. Jokainen sykli koostuu kahdesta sekunnista vesihöyryn ruiskuttamista kypsennyskammioon, jonka jälkeen seuraa 15 sekunnin tauko.