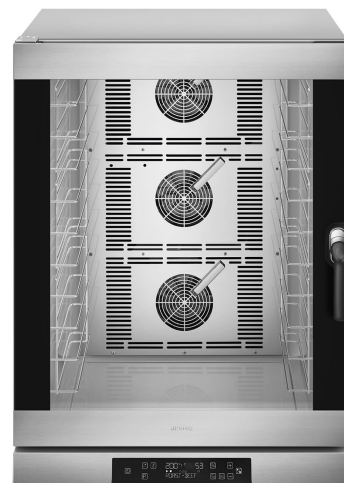


ALFA1035EHDS

Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Конвекционные печи 600x400 мм либо GN1/1
Тип духовки	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
Электрическое подключение	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz
Апп для создания рецептов	Недоступно
Регулируемые по высоте ножки	Да
Размеры (ВxШxГ)	798x772x1100 mm
Максимальная глубина с открытой дверцей	1536 мм



Дистрибуция

Отрасли промышленности	Бары / Кафетерии / Бистро / Винные бары / Пабы; Отели; Рестораны; Пекарни / Кондитерские; Пищевая промышленность; Мясные лавки	Рекомендовано для	Бары/Кафе
-------------------------------	---	--------------------------	-----------

Эстетика

Дверца с планками из нержавеющей стали	Да	Цвет символов цифрового дисплея	Белый
Цвет	Нержавеющая сталь	Фронтальная панель	Да
Цифровой TFT-дисплей	LCD-дисплей с сенсорным управлением		

Управление

Изменяемые программы	99	Регулировка отвода пара	Да
Диапазон программирования таймера	0-99 + бесконечность	Данные НАССР	Да
Шаги программы приготовления	9		

Опции

Петли справа	ALFA1035EHDSR	Вытяжной зонт	K4610X
---------------------	---------------	----------------------	--------

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Отвод пара из камеры	Сзади
Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)	672x437x854 мм	Система охлаждения	Да
Полный объем	289,8 л	Регулировка времени	Электронный таймер
Объем (нетто)	258,9 л	Диапазон температур	50-280°C
Объем внутренней камеры	199,1 л	Сигнал окончания приготовления	Да
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Количество уровней	10	Ручное переключение термостата безопасности	Да
Направляющие для противней	Хромированный	Приготовление с термощупом в режиме Δ t	Да
Расстояние между направляющими	77 mm GN1/1 - EN 600X400	Съемный дефлектор	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	2 стекла	Выключение подсветки при открывании дверцы	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
Мощность двигателя вентилятора	200 Вт	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
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да		
Уровни пароувлажнения	5 + ручное		

Логистическая информация

Размеры упаковки (ШхГхВ)	1280x960x890 mm	Вес нетто	102,000 кг
EAN-код	8017709278199	Вес брутто (кг)	122,000 kg



Совместимые Аксессуары



3743

3751



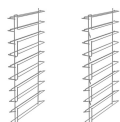
3805

3810



3927

KITSC



RGN11-1035-2

Symbols glossary



Термощуп



Приготовление по термощупу + Δt (Delta T)



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и
инжекторным впрыском пара



Двухскоростной вентилятор

Benefit (ТТ)

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 LCD-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.