# 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 |
| App **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** HACCP | Да |
| **Шаги программы приготовления** | 9 | | |

## Опции

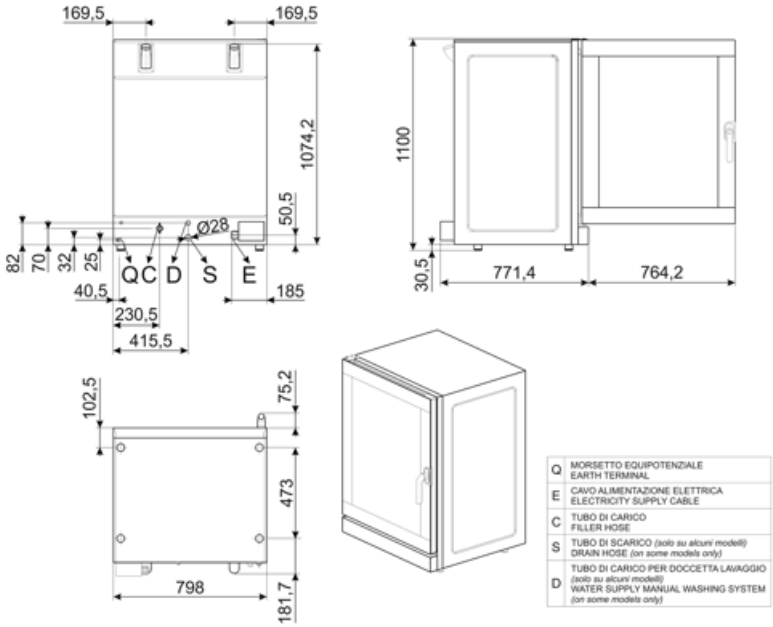
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Петли справа** | ALFA1035EHDSR | **Вытяжной зонт** | K4610X |

## Конструкция

| | |
|---|---|
| **Материалы печи** | Нержавеющая сталь/стекло/пластик |
| **Размеры внутренней камеры (ШxГxВ)** | 672x437x854 мм |
| **Полный объем** | 289,8 л |
| **Объем (нетто)** | 258,9 л |
| **Объем внутренней камеры** | 199,1 л |
| **Материал внутренней камеры** | Нержавеющая сталь |
| **Количество уровней** | 10 |
| **Направляющие для противней** | Хромированный |
| **Расстояние между направляющими** | 77 mm GN1/1 - EN 600X400 |
| **Охлаждаемая дверца с двойным остеклением** | 2 стекла |
| **Открывание дверцы** | Боковое |
| **Тип ручки** | С поворотным механизмом |
| **Стекло** | Открываемое |
| **Мощность двигателя вентилятора** | 200 Вт |
| **Стандартная скорость вентилятора** | 2850 об./мин. |
| **Пониженная скорость вентилятора** | 1450 об./мин. |
| **Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе** | Да |
| **Уровни пароувлажнения** | 5 + ручное |
| **Отвод пара из камеры** | Сзади |
| **Система охлаждения** | Да |
| **Регулировка времени** | Электронный таймер |
| **Диапазон температур** | 50-280°C |
| **Сигнал окончания приготовления** | Да |
| **Автоматическое отключение при открытой дверце** | Да |
| **Ручное переключение термостата безопасности** | Да |
| **Приготовление с термощупом в режиме Δ t** | Да |
| **Съемный дефлектор** | Да |
| **Выключение подсветки при открывании дверцы** | Да |
| **Количество ламп подсветки** | 3 галогенных лампы |
| **Мощность ламп подсветки** | 40 Вт |
| USB **порт** | Да |
| **Шланг подачи воды** | Да |
| **Длина электрического кабеля (см)** | 170 см |
| **Задняя панель** | Гальванизированный |
| IPX **защита** | IPX3 |

## Логистическая информация

| | |
|---|---|
| **Размеры упаковки (ШxГxВ)** | 1280x960x890 mm |
| EAN-**код** | 8017709278199 |
| **Вес нетто** | 102.000 кг |
| **Вес брутто (кг)** | 122.000 kg |

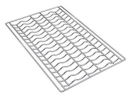

169,5
169,5
1074,2
50,5
Ø28
82
70
32
25
Q C D S E
40,5
185
230,5
415,5
1100
30,5
771,4
764,2
102,5
75,2
473
798
181,7
Q MORSETTO EQUIPOTENZIALE
EARTH TERMINAL
E CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ELECTRICITY SUPPLY CABLE
C TUBO DI CARICO
FILLER HOSE
S TUBO DI SCARICO (solo su alcuni modelli)
DRAIN HOSE (on some models only)
D TUBO DI CARICO PER DOCCETTA LAVAGGIO
(solo su alcuni modelli)
WATER SUPPLY MANUAL WASHING SYSTEM
(on some models only)

## Совместимые Аксессуары

3743

3751

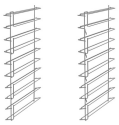
3805



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 (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 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.