

ALFA1035H-2



Grupa produktowa

Podkategoria

Zasilanie

Oven type

Kontrola pieca

Pojemność blach

Moc przyłączeniowa

Przechowywanie programów

Wytwarzanie wilgotności

Regulowane nożyki

Wymiary produktu SxGxW

Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami

Piecy

Piec konwekcyjny na 10 blach EN 600x400 mm lub GN1/1

elektryczne

Konwekcja z nawilżaniem

Ręczna

10 trays EN 600x400 mm, 10 trays GN1/1 (min. H 20 mm)

400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50 Hz

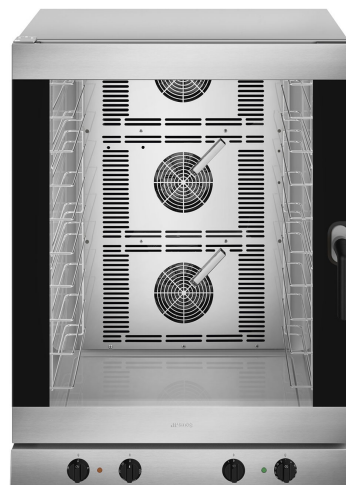
Niedostępny

Bezpośrednio w komorze

Tak

798x772x1100 mm

1536 mm



Dystrybucja

Rozwiązania

Bary / Kawiarnie / Enoteki / Restauracje; Hotele; Restauracje; Piekarnie i cukiernie; Handel detaliczny artykułami spożywczymi; Biura, stołówki i catering; Szpitale i domy opieki; Szybka gastronomia; Przemysł i mrożonki

Linia wzornicza

Drzwi z paskami ze stali nierdzewnej Tak

Kolor

Stal nierdzewna

Panel przedni Tak
Seria Alfa

Sterowanie

Programowanie minut 1-60 minut + nieskończoność

Regulacja komina

Regulacja manualna

Opcje

Zawiasy po prawej stronie

ALFA1035HR-2

Rozwiązania

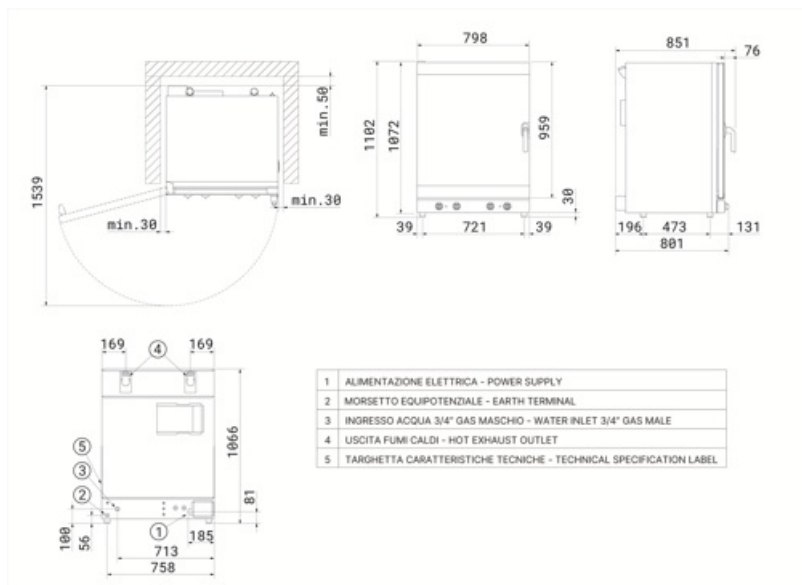
K4610X

Konstrukcja

Materiały pieca	Stal nierdzewna / szkło / tworzywo sztuczne	Poziom nawilżania	Regulacja manualna
Wymiary komory	672x437x854 mm	Położenie komina	Tył
Pojemność brutto	289,8 l	Ustawienie czasu	Elektryczny
Pojemność netto	258,9 l	Zakres temperatur	50-270°C
Wewnętrzna pojemność netto	199,1 l	Alarm zakończenia cyklu	Tak
Materiał wewnętrznej komory	Stal nierdzewna	Pomarańczowa lampka kontrolna osiągnięcia t°	Tak
Liczba półek	10	Zielona lampka kontrolna osiągnięcia t°	Tak
Prowadnice blach	Drut chromowany	Zabezpieczenie / wyłączenie elementu grzejnego przy otwartych drzwiach	Tak
Odległość między prowadnicami	77 mm	Manualny reset termostatu bezpieczeństwa	Tak
Konstrukcja drzwi	Podwójne szkło	Zdemowany deflektor	Tak
Otwieranie drzwi	Boczne - zawias po lewej stronie	Oświetlenie	3 lampy halogenowe
Typ uchwyty	Obrotowy	Moc oświetlenia	40 W
Wnętrze szkło	Otwierane za pomocą zawiasu	Instalacja wodna	Tak
Typ i liczba wentylatorów	3 wentylatory pracujące w przeciwnych kierunkach, naprzemiennie	Ciśnienie wody na wlocie	50-500 kPa (min-max)
Moc silnika wentylatora	180W	Długość przewodu zasilającego	170 cm
Obroty silnika	Jedna prędkość	Tylny panel	Galwanizowane
Obroty silnika przy standardowej prędkości	2850 obr./min	Klasa wodoszczelności	IPX3
System bezpośredniego nawilżania dla każdego wentylatora	Tak		

Informacje logistyczne

Wymiary zapakowanego produktu SxGxW	960x890x1280 mm	Waga netto	101.300 kg
Kod EAN	8017709270148	Waga brutto	122.200 kg



Kompatybilne Akcesoria



3743
Blacha aluminiowa, płaska



3751
Blacha aluminiowa, płaska,
perforowana



3805
Ruszt chromowany, płaski



3810
Ruszt chromowany do bagietek



3927
Reduktor przepływu powietrza



RGN11-1035-2
Support rack for GN 1/1 flat trays,
suitable for ALFA1035 models



RUTVL
Set of 4 wheels, fits all professional oven
tables



T11TH20
Taca GN1/1 z powłoką zapobiegającą
przywieraniu, wysokość 20 mm



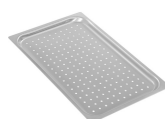
T11TH40
Taca GN1/1 z powłoką zapobiegającą
przywieraniu, wysokość 40 mm



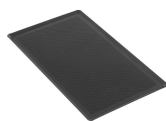
T11XH20
Taca aluminiowa GN1/1 o wysokości
2 cm, wysokość 20 mm



T11XH65
Taca aluminiowa GN1/1, wysokość 65
mm



TF11XH2
Taca aluminiowa perforowana GN1/1,
wysokość 20 mm



TMF11TH2
GN 1/1 nieprzywierająca
mikroperforowana taca, wysokość 20
mm



TVL425D
4-level tray holder rack for
ALFA410/ALFA420/ALFA425
(stacked) or ALFA1035 ovens, dim.
(WxDxH) 800x800x504 mm (height
with kit RUTVL: 602 mm)

Dostępne wersje kolorystyczne



ALFA1035HR-2

Kolor: Stal nierdzewna

Słowniczek oznaczeń



Elektryczny



Termoobieg



Termoobieg z wtryskiem pary wodnej

Benefit (TT)

Mechaniczny panel sterowania

Łatwość obsługi i intuicyjna kontrola kluczowych parametrów pieczenia

Panel sterowania wyposażony w pokręta umożliwia prostą, intuicyjną i wygodną obsługę najważniejszych funkcji. Za pomocą przycisków można regulować czas pieczenia, temperaturę oraz, w wybranych modelach, poziom nawilżania. Przekręcenie pokręta do pozycji 1 uruchamia dostarczanie pary aż do momentu jej zwolnienia.

W piecach wielofunkcyjnych z mechanicznym panelem sterowania, dostępny jest także dedykowany przycisk do wyboru różnych funkcji piekarnika, dostosowanych do wybranego trybu pieczenia.

Zawiasy

Łatwo dostępne szkło, które gwarantuje szybkie i bezproblemowe czyszczenie oraz utrzymanie perfekcyjnej higieny

Panele szklane zostały zaprojektowane z myślą o łatwym dostępie i szybkim sprawdzeniu stanu, co znacząco podnosi wygodę podczas czyszczenia i konserwacji. Dzięki temu cały proces przebiega sprawnie i efektywnie, zapewniając jednocześnie maksymalny komfort oraz bezpieczeństwo pracy.

Zarządzanie wilgotnością

Perfekcyjne pieczenie dzięki precyzyjnej kontroli wilgotności

Dzięki skutecznemu zarządzaniu niewielką ilością wilgoci, możliwe jest uzyskanie idealnego zarumienienia przy jednoczesnym zachowaniu miękkości produktu oraz wspieraniu rozwoju jego struktury wewnętrznej.

Można ustawić różne poziomy wilgotności, które decydują o częstotliwości cykli aktywacji. Każdy cykl obejmuje dwusekundowe rozpylanie pary wodnej wewnątrz komory pieczenia, po którym następuje 15-sekundowa przerwa.