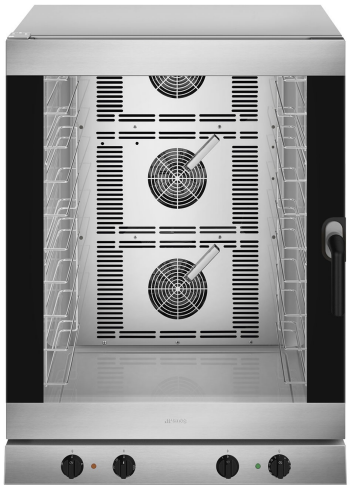
ALFA1035H-2



Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Конвекционная печь 10 уровней для противней 600x400 мм или гастроемкостей GN1/1.
Источник питания	Электрический
Тип духовки	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
Управление конвекционной печи	Электромеханическое
Вместимость	10 уровней для гастроемкостей GN1/1, 10 уровней для противней 600x400 мм (мин. глубина 20 мм)
Электрическое подключение	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50 Hz
App **для создания рецептов**	Недоступно
Парогенератор	Прямой пар
Регулируемые по высоте ножки	Да
Размеры (ВхШхГ)	798x772x1100 mm
Максимальная глубина с открытой дверцей	1536 мм

Дистрибуция

Отрасли промышленности	Бары / Кафетерии / Бистро / Винные бары / Пабы, Отели, Рестораны, Пекарни / Кондитерские, Мясные магазины / Гастрономы, Кейтеринг, Учреждения по уходу, Коммерческие услуги общественного питания, Продуктовые магазины / Розничная торговля продуктами питания

Эстетика

Дверца с планками из нержавеющей стали	Да	**Фронтальная панель**	Да
		Серия	Alfa
Цвет	Нержавеющая сталь		

Управление

Диапазон программирования таймера	0-60 + бесконечность	**Регулировка отвода пара**	Ручная

Опции

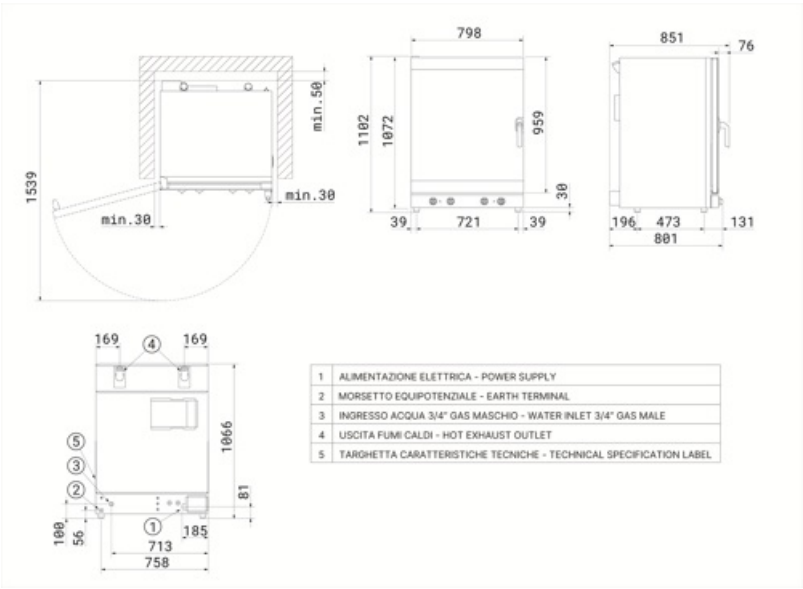
Петли справа	ALFA1035HR-2	**Вытяжной зонт**	K4610X

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	**Уровни пароувлажнения**	Ручная
Размеры внутренней камеры (ШxГxВ)	672x437x854 мм	**Отвод пара из камеры**	Сзади
Полный объем	289,8 л	**Регулировка времени**	Электрический
Объем (нетто)	258,9 л	**Диапазон температур**	50-270°C
Объем внутренней камеры	199,1 л	**Сигнал окончания приготовления**	Да
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь	**Оранжевый индикатор достижения t°**	Да
Количество уровней	10	**Зеленый индикатор окончания приготовления**	Да
Направляющие для противней	Хромированный	**Автоматическое отключение при открытой дверце**	Да
Расстояние между направляющими	77 mm	**Ручное переключение термостата безопасности**	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	2 стекла	**Съемный дефлектор**	Да
Открывание дверцы	Боковое	**Количество ламп подсветки**	3 галогенных лампы
Тип ручки	С поворотным механизмом	**Мощность ламп подсветки**	40 Вт
Стекло	Открываемое	**Шланг подачи воды**	Да
Тип и количество вентиляторов	3 вентилятора с изменением направления вращения	**Давление воды на входе**	50-500 kPa (min-max)
Мощность двигателя вентилятора	180 Вт	**Длина электрического кабеля (см)**	170 см
Скорость вентилятора	Одна скорость	**Задняя панель**	Гальванизированный
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.	**IPX защита**	IPX3
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да		

Логистическая информация

Размеры упаковки (ШxГxВ)	960x890x1280 mm	**Вес нетто**	101,200 кг
Международный артикул (EAN-код)	8017709270148	**Вес брутто (кг)**	122,200 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

Совместимые Аксессуары



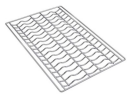
3743



3751



3805



3810



3927



RGN11-1035-2



RUTVL

Комплект колес для всех моделей столов для духовых шкафов (4 шт.)



T11TH20

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



T11TH40

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



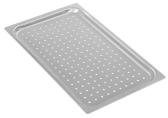
T11XH20

Алюминиевая гастроемкость GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



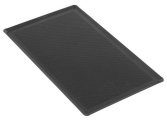
T11XH65

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



TF11XH2

Алюминиевая перфорированная гастроемкость GN1/1 для Galileo professional



TMF11TH2

Гастроемкость с микроперфорацией GN 1/1 с антипригарным покрытием



TVL425D

4-уровневая стойка для противней для печей ALFA410/ALFA420/ALFA425 (в колонне) или ALFA1035, размеры (ШхГхВ) 800x800x504 мм (высота с комплектом RUTVL: 602 мм)

Alternative products



ALFA1035HR-2

Цвет: Нержавеющая сталь

Symbols glossary



Электрический



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и инжекторным впрыском пара

Benefit (TT)

Механическое управление

Простота использования и легкий контроль основных параметров приготовления

Панель управления, оснащенная практичными ручками, позволяет просто, интуитивно и легко управлять основными функциями. С помощью кнопок можно регулировать время приготовления, температуру и, в некоторых моделях, уровень увлажнения. При повороте ручки в положение 1 пар будет подаваться до тех пор, пока он не будет выпущен. В многофункциональных духовках с механической панелью управления также имеется специальная кнопка для выбора различных функций духовки в зависимости от желаемого режима приготовления.

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.

Управление влажностью

Безупречное приготовление пищи благодаря точному контролю влажности

Благодаря эффективному управлению небольшим количеством влаги можно добиться идеального подрумянивания, сохраняя при этом мягкость продукта и способствуя развитию его внутренней структуры. Можно устанавливать различные уровни влажности, которые определяют частоту циклов активации. Каждый цикл состоит из двух секунд распыления водяного пара внутри варочной камеры, за которыми следует 15-секундная пауза