

ALFA1035H-2



Семейство продуктов

Подсемейство продуктов

Источник питания

Тип духовки

Управление конвекционной

печи

Вместимость

Электрическое подключение Арр для создания рецептов

Парогенератор

Регулируемые по высоте ножки

Размеры (ВхШхГ)

Максимальная глубина с

открытой дверцей

Конвекционные печи

Конвекционная печь на 10 противней размером 600x400 мм или GN1/1.

Электрический

Конвекция; конвекция +

пароувлажнение

Электромеханическое

10 противней GN1/1, 10 EN 600x400

мм (мин. Н 20 мм)

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

Недоступно Прямой пар

798x772x1100 mm

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

Рекомендовано для

Бары/Кафе

Эстетика

Дверца с планками из нержавеющей стали

Цвет

Фронтальная панель

Да

Нержавеющая сталь

Да

Логотип Серия

Smeg штампованный

Alfa

Управление

Диапазон программирования таймера

0-60 + бесконечность

Регулировка отвода пара

Ручная

Опции



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

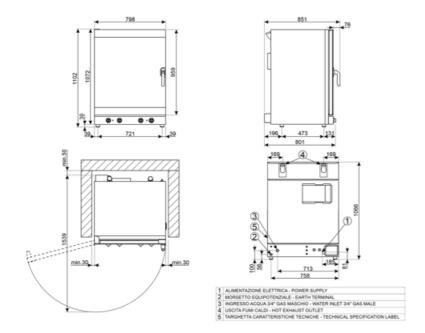
Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Уровни пароувлажнения	Ручная
Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)	672х437х854 мм	Отвод пара из камеры Регулировка времени	Сзади Электрический
Полный объем	289,8 л	Диапазон температур	50-270°C
Объем (нетто) Объем внутренней камеры	258,9 л 199,1 л	Сигнал окончания приготовления Оранжевый индикатор	Да
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь	достижения t° Зеленый индикатор	Да
Количество уровней Направляющие для противней	10 Хромированный	окончания приготовления Автоматическое	
противней Расстояние между направляющими	77 mm GN1/1 - EN 600X400	автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	2 стекла	Ручное переключение термостата безопасности	Да
Открывание дверцы Тип ручки	Боковое С поворотным механизмом	Съемный дефлектор	Да
Стекло Тип и количество	Открываемое 3 вентилятора с изменением	Количество ламп подсветки	3 галогенных лампы
вентиляторов	направления вращения	Мощность ламп подсветки	40 Вт
Мощность двигателя вентилятора	180 Вт	Шланг подачи воды	Да
Скорость вентилятора Стандартная скорость	Одна скорость 2850 об./мин.	Давление воды на входе	50-500 kPa (min-max)
вентилятора		Длина электрического кабеля (см)	170 см
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да	Задняя панель IPX защита	Гальванизированный IPX3

Логистическая информация

Вес нетто	102,000 кг	Высота упаковки (мм)	1280 mm
Ширина упаковки (мм)	960 mm	Вес брутто (кг)	122,000 kg
Глубина упаковки (мм)	890 mm	Размеры упаковки (мм)	1280x960x890 mm







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





Гастроемкость с микроперфорацией GN 1/1 с антипригарным покрытием



Alternative products



ALFA1035HR-2

Цвет: Нержавеющая сталь



Symbols glossary

Ф

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