

# ALFA1035H-2



**Семейство продуктов**  
**Подсемейство продуктов**

**Источник питания**  
**Тип духовки**

**Управление конвекционной печи**

**Вместимость**

**Электрическое подключение**

**Апп 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

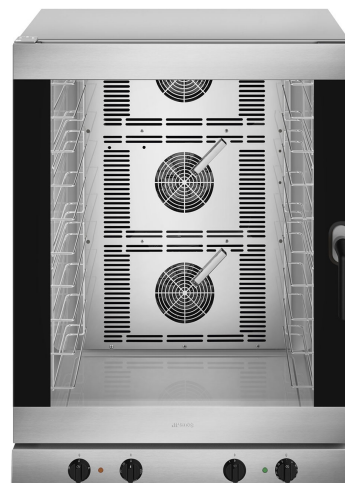
Недоступно

Прямой пар

Да

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**

Да  
Нержавеющая сталь

**Фронтальная панель**  
**Серия**

Да  
Alfa

## Управление

**Диапазон программирования таймера**

0-60 + бесконечность

**Регулировка отвода пара**

Ручная

## Опции

Петли справа

ALFA1035HR-2

Вытяжной зонт

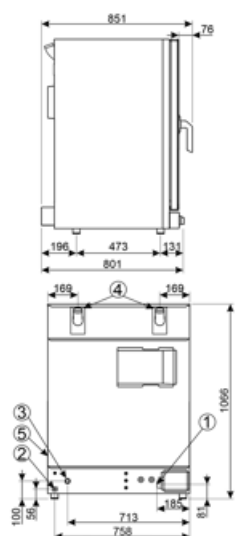
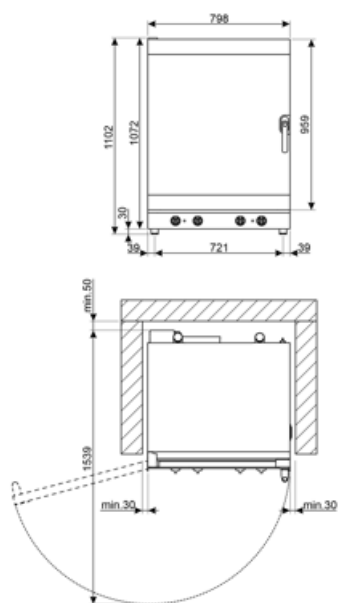
K4610X

## Конструкция

<b>Материалы печи</b>	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	<b>Уровни пароувлажнения</b>	Ручная
<b>Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)</b>	672x437x854 мм	<b>Отвод пара из камеры</b>	Сзади
<b>Полный объем</b>	289,8 л	<b>Регулировка времени</b>	Электрический
<b>Объем (нетто)</b>	258,9 л	<b>Диапазон температур</b>	50-270°C
<b>Объем внутренней камеры</b>	199,1 л	<b>Сигнал окончания приготовления</b>	Да
<b>Материал внутренней камеры</b>	Нержавеющая сталь	<b>Оранжевый индикатор достижения t°</b>	Да
<b>Количество уровней</b>	10	<b>Зеленый индикатор окончания приготовления</b>	Да
<b>Направляющие для противней</b>	Хромированный	<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да
<b>Расстояние между направляющими</b>	77 mm GN1/1 - EN 600X400	<b>Ручное переключение термостата безопасности</b>	Да
<b>Охлаждаемая дверца с двойным остеклением</b>	2 стекла	<b>Съемный дефлектор</b>	Да
<b>Открывание дверцы</b>	Боковое	<b>Количество ламп подсветки</b>	3 галогенных лампы
<b>Тип ручки</b>	С поворотным механизмом	<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт
<b>Стекло</b>	Открываемое	<b>Шланг подачи воды</b>	Да
<b>Тип и количество вентиляторов</b>	3 вентилятора с изменением направления вращения	<b>Давление воды на входе</b>	50-500 kPa (min-max)
<b>Мощность двигателя вентилятора</b>	180 Вт	<b>Длина электрического кабеля (см)</b>	170 см
<b>Скорость вентилятора</b>	Одна скорость	<b>Задняя панель</b>	Гальванизированный
<b>Стандартная скорость вентилятора</b>	2850 об./мин.	<b>IPX защита</b>	IPX3
<b>Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе</b>	Да		

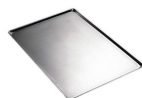
## Логистическая информация

<b>Размеры упаковки (ШхГхВ)</b>	1280x960x890 mm	<b>Вес нетто</b>	102,000 кг
<b>EAN-код</b>	8017709270148	<b>Вес брутто (кг)</b>	122,000 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



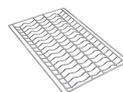
**3743**



**3751**



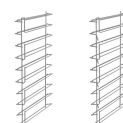
**3805**



**3810**



**3927**



**RGN11-1035-2**



**RUTVL**

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



**T11TH20**

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



**T11TH40**

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



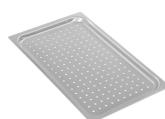
**T11XH20**

Алюминиевая гastrоeмкoсть GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



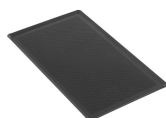
**T11XH65**

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



**TF11XH2**

Алюминиевая перфорированная гastrоeмкoсть GN1/1 для Galileo professional



**TMF11TH2**

Гastrоeмкoсть 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 (ТТ)

---

### **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

Стекланные 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