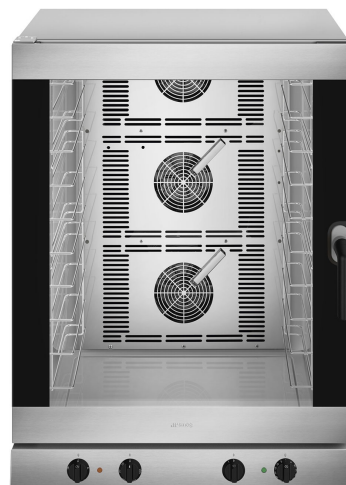


ALFA1035H-2



Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Конвекционная печь на 10 противней размером 600x400 мм или GN1/1.
Power supply	Electric
Тип конвекционной печи	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
Управление конвекционной печи	Электромеханическое
Вместимость	10 trays GN1/1, 10 EN 600x400 mm (min. H 20 mm)
Электрическое подключение	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz
Технология подачи пара	No
App для создания рецептов	Недоступно
Humidity generation	Direct in cavity
Максимальная глубина с открытой дверцей	1536 мм
Регулируемые по высоте ножки	Да
Вес нетто	102.000 кг
Размеры (ВxШxГ)	798x772x1100 мм
EAN-код	8017709270148



Дистрибуция

Решения	Пекарни/Кондитерские; Пекарские и кондитерские лаборатории при заводах; Мясные лавки	Рекомендовано для	Бары/Кафе
----------------	--	--------------------------	-----------

Эстетика

Цвет	Нержавеющая сталь	Фронтальная панель	Да
Дверца с планками из нержавеющей стали	Да	Логотип	Smeg штампованный

Управление

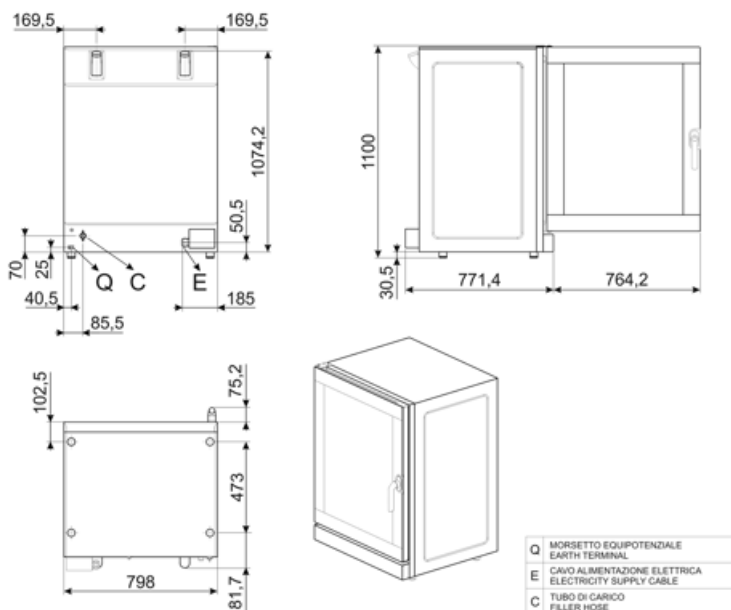
Диапазон программирования таймера	0-60 + бесконечность	Регулировка отвода пара	Ручная
--	----------------------	--------------------------------	--------

Опции

Петли справа	ALFA1035HR-2	Вытяжной зонт	K4610X
Петли справа	Да		

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Уровни пароувлажнения	Ручная
Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)	672x437x854 мм	Отвод пара из камеры	Сзади
Полный объем	289,8 л	Регулировка времени	Электромеханический таймер
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 направляющие для противней	10 Хромированный	Зеленый индикатор окончания приготовления	Да
Расстояние между направляющими	75 мм	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	2 стекла	Ручное переключение термостата безопасности	Да
Открывание дверцы	Боковое	Съемный дефлектор	Да
Тип ручки	С поворотным механизмом	Количество ламп подсветки	3 галогенных лампы
Стекло	Открываемое	Мощность ламп подсветки	40 Вт
Количество вентиляторов	3 вентилятора с изменением направления вращения	Шланг подачи воды	Да
Мощность двигателя вентилятора	180 Вт	Давление воды на входе	50-500 kPa (min-max)
Скорость вентилятора	Одна скорость	Длина электрического кабеля (см)	170 см
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.	Задняя панель	Гальванизированный
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да	IPX защита	IPX3



Совместимые Аксессуары



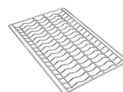
3743



3751



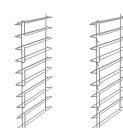
3805



3810



3927



RGN11-1035-2



T11TH20

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



T11TH40

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



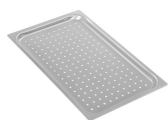
T11XH20

Алюминиевая гastroемкость GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



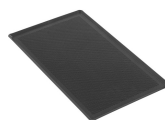
T11XH65

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



TF11XH2

Алюминиевая перфорированная гastroемкость GN1/1 для Galileo professional



TMF11TH2

Гastroемкость с микроперфорацией GN 1/1 с антипригарным покрытием

Alternative products



ALFA1035HR-2

Цвет: Нержавеющая сталь

Symbols glossary



Электрический



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и
инжекторным впрыском пара

Benefit (TT)

Mechanical control panel

Ease of use and effortless control of the essential cooking parameters

The control panel, equipped with practical knobs, allows for simple, intuitive, and effortless management of the main functions. Using the buttons, you can adjust the cooking time, temperature, and, in selected models, the level of humidification. By turning the knob to position 1, steam will be delivered until it is released.

In multifunction ovens with a mechanical control panel, there is also a dedicated button for selecting different oven functions based on the desired cooking mode.

Hinged opening

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

Hinged opening

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

Humidity management

Impeccable cooking thanks to precise humidity control

Thanks to the effective management of small amounts of humidity, perfect browning can be achieved while maintaining the product's softness and promoting the development of its internal structure. Different humidity levels can be set, which determine the frequency of activation cycles. Each cycle consists of two seconds of water vapour spraying inside the cooking chamber, followed by a 15-second pause.