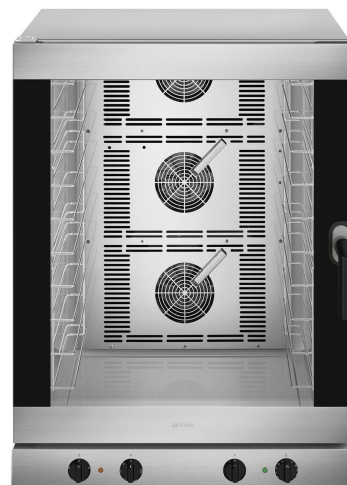


# ALFA1035H-2

<b>Семейство продуктов</b>	Конвекционные печи
<b>Подсемейство продуктов</b>	Конвекционная печь на 10 противней размером 600x400 мм или GN1/1.
<b>Тип конвекционной печи</b>	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
<b>Управление конвекционной печи</b>	Электромеханическое
<b>Вместимость</b>	10 уровней 600x400 мм либо GN1/1
<b>Электрическое подключение</b>	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz
<b>Технология подачи пара</b>	Инжекторный впрыск
<b>App для создания рецептов</b>	Недоступно
<b>Максимальная глубина с открытой дверцей</b>	1536 мм
<b>Регулируемые по высоте ножки</b>	Да
<b>Вес нетто</b>	102.000 кг
<b>Размеры (ВxШxГ)</b>	798x772x1100 мм
<b>EAN-код</b>	8017709270148



## Дистрибуция

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

## Эстетика

<b>Цвет</b>	Нержавеющая сталь	<b>Фронтальная панель</b>	Да
<b>Дверца с планками из нержавеющей стали</b>	Да	<b>Логотип</b>	Smeg штампованный

## Управление

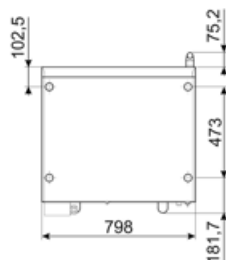
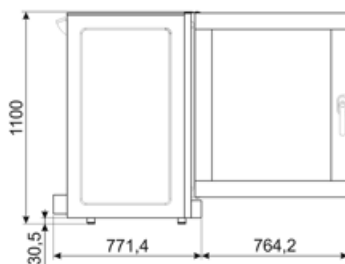
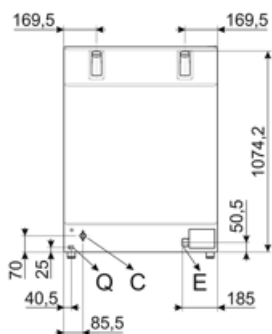
<b>Диапазон программирования таймера</b>	0-60 + бесконечность	<b>Регулировка отвода пара</b>	Ручная
--	----------------------	--------------------------------	--------

## Опции

<b>Петли справа</b>	ALFA1035HR-2	<b>Вытяжной зонт</b>	K4610X
<b>Петли слева</b>	Да		

## Конструкция

<b>Материалы печи</b>	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	<b>Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе</b>	Да
<b>Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)</b>	672x437x854 мм	<b>Уровни пароувлажнения</b>	Ручная
<b>Полный объем</b>	289,8 л	<b>Отвод пара из камеры</b>	Сзади
<b>Объем (нетто)</b>	258,9 л	<b>Регулировка времени</b>	Электромеханический таймер
<b>Объем внутренней камеры</b>	199,1 л	<b>Диапазон температур</b>	50-270°C
<b>Материал внутренней камеры</b>	Нержавеющая сталь	<b>Сигнал окончания приготовления</b>	Да
<b>Количество уровней направляющие для противней</b>	10	<b>Оранжевый индикатор достижения t°</b>	Да
<b>Расстояние между направляющими</b>	75 мм	<b>Зеленый индикатор окончания приготовления</b>	Да
<b>Охлаждаемая дверца с двойным остеклением</b>	2 стекла	<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да
<b>Открывание дверцы</b>	Боковое	<b>Ручное переключение термостата безопасности</b>	Да
<b>Тип ручки</b>	С поворотным механизмом	<b>Съемный дефлектор</b>	Да
<b>Стекло</b>	Открываемое	<b>Количество ламп подсветки</b>	3 галогенных лампы
<b>Количество вентиляторов</b>	3 вентилятора с изменением направления вращения	<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт
<b>Мощность двигателя вентилятора</b>	180 Вт	<b>Шланг подачи воды</b>	Да
<b>Скорость вентилятора</b>	Одна скорость	<b>Длина электрического кабеля (см)</b>	170 см
<b>Стандартная скорость вентилятора</b>	2850 об./мин.	<b>Задняя панель</b>	Гальванизированный
		<b>IPX защита</b>	IPX3



Q	MORSETTO EQUIPOTENZIALE EARTH TERMINAL
E	CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRICITY SUPPLY CABLE
C	TUBO DI CARICO FILLER HOSE

## Not included accessories



**3743**



**3751**



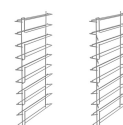
**3805**



**3810**



**3927**



**RGN11-1035-2**



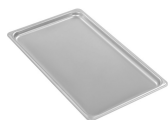
**T11TH20**

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



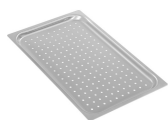
**T11XH20**

Алюминиевая гastroемкость GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



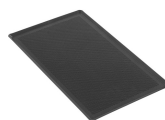
**T11XH65**

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 (ТТ)

---



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и  
инжекторным впрыском пара