

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 (ВxШxГ)

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. H 20 мм)

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

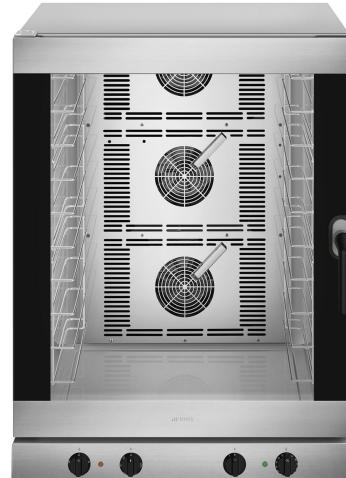
Недоступно

Прямой пар

Да

798x772x1100 mm

1536 mm



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

Да

Фронтальная панель Серия

Да

Цвет

Нержавеющая сталь

Alfa

Управление

Диапазон программирования таймера

0-60 + бесконечность

Регулировка отвода пара

Ручная

Опции

Петли справа

ALFA1035HR-2

Вытяжной зонт

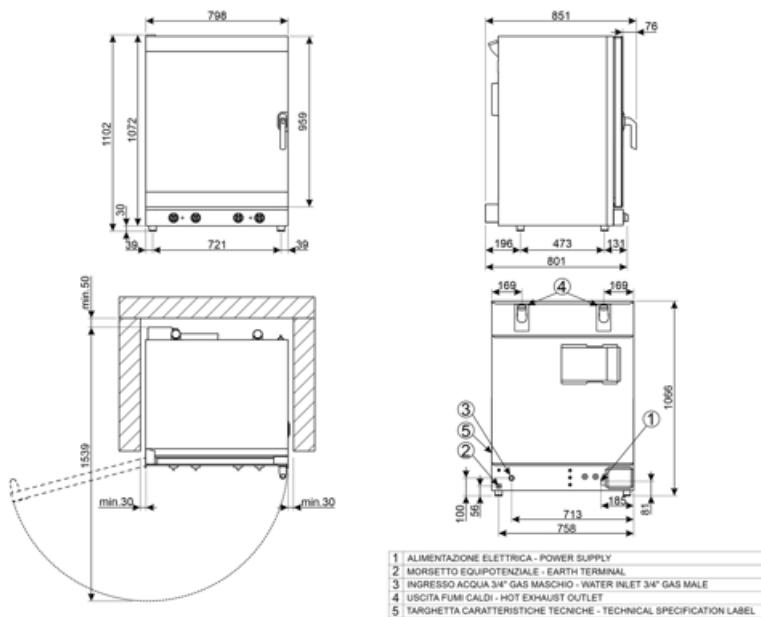
K4610X

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Уровни пароувлажнения	Ручная
Размеры внутренней камеры (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 GN1/1 - EN 600X400	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)	1280x960x890 mm	Вес нетто	102,000 кг
EAN-код	8017709270148	Вес брутто (кг)	122,000 kg



Совместимые Аксессуары

3743



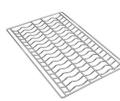
3751



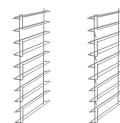
3805



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



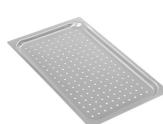
T11TH40



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 (ШxГxB) 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 практическими 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, гарантуя, 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