

ALFA1035HR-2



Grupa produktowa	Piecyce
Podkategoria	Piec konwekcyjny na 10 blach EN 600x400 mm lub GN1/1
Zasilanie	elektryczne
Oven type	Konwekcja z nawilżaniem
Kontrola pieca	Ręczna
Pojemność blach	10 trays EN 600x400 mm, 10 trays GN1/1 (min. H 20 mm)
Moc przyłączeniowa	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50 Hz
Przechowywanie programów	Niedostępny
Wytwarzanie wilgotności	Bezpośrednio w komorze
Regulowane nożyki	Tak
Wymiary produktu SxGxW	798x772x1100 mm
Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami	1536 mm



Dystrybucja

Rozwiązania	Bary / Kawiarnie / Enoteki / Restauracje; Hotele; Restauracje; Piekarnie i cukiernie; Handel detaliczny artykułami spożywczymi; Biura, stołówki i catering; Szpitale i domy opieki; Szybka gastronomia; Przemysł i mrożonki	Rozwiązania	Kawiarnie - Puby
--------------------	---	--------------------	------------------

Linia wzornicza

Drzwi z paskami ze stali nierdzewnej	Tak	Panel przedni	Tak
Kolor	Stal nierdzewna	Seria	Alfa

Sterowanie

Programowanie minut	1-60 minut + nieskończoność	Regulacja komina	Regulacja manualna
----------------------------	-----------------------------	-------------------------	--------------------

Opcje

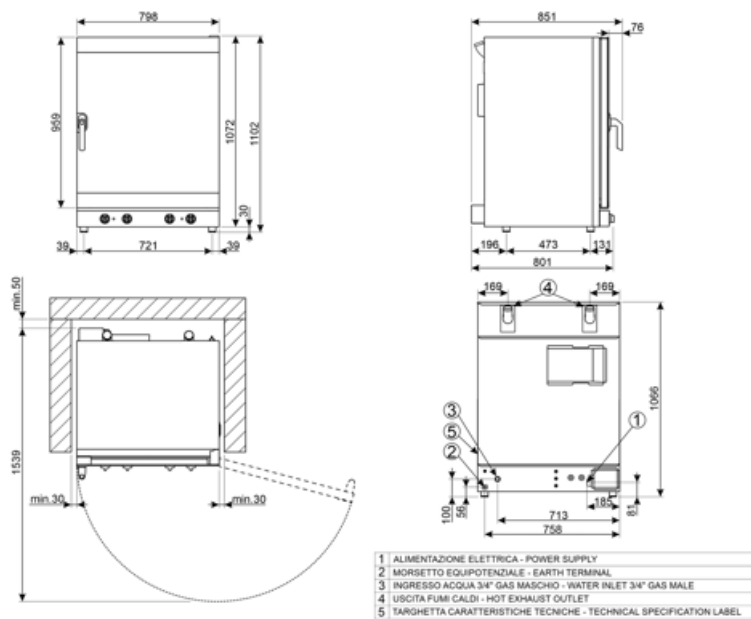
Zawiasy po prawej stronie	Tak	Rozwiązania	K4610X
----------------------------------	-----	--------------------	--------

Konstrukcja

Materiały pieca	Stal nierdzewna / szkło / tworzywo sztuczne	Poziom nawilżania	Regulacja manualna
Wymiary komory	672x437x854 mm	Położenie komina	Tył
Pojemność brutto	289,8 l	Ustawienie czasu	Elektryczny
Pojemność netto	258,9 l	Zakres temperatur	50-270°C
Wewnętrzna pojemność netto	199,1 l	Alarm zakończenia cyklu	Tak
Materiał wewnętrznej komory	Stal nierdzewna	Pomarańczowa lampka kontrolna osiągnięcia t°	Tak
Liczba półek	10	Zielona lampka kontrolna osiągnięcia t°	Tak
Prowadnice blach	Drut chromowany	Zabezpieczenie / wyłączenie elementu grzejnego przy otwartych drzwiach	Tak
Odległość między prowadnicami	77 mm	Manualny reset termostatu bezpieczeństwa	Tak
Konstrukcja drzwi	Podwójne szkło	Zdemowany deflektor	Tak
Otwieranie drzwi	Boczne - zawias po prawej stronie	Oświetlenie	3 lampy halogenowe
Typ uchwyty	Obrotowy	Moc oświetlenia	40 W
Wnętrze szkło	Otwierane za pomocą zawiasu	Instalacja wodna	Tak
Typ i liczba wentylatorów	3 wentylatory pracujące w przeciwnych kierunkach, naprzemiennie	Ciśnienie wody na wlocie	50-500 kPa (min-max)
Moc silnika wentylatora	180W	Długość przewodu zasilającego	170 cm
Obroty silnika	Jedna prędkość	Tylny panel	Galwanizowane
Obroty silnika przy standardowej prędkości	2850 obr./min	Klasa wodoszczelności	IPX3
System bezpośredniego nawilżania dla każdego wentylatora	Tak		

Informacje logistyczne

Wymiary zapakowanego produktu SxGxW	960x890x820 mm	Waga netto	102,000 kg
Kod EAN	8017709272838	Waga brutto	122,000 kg



Kompatybilne Akcesoria



3743

Blacha aluminiowa, płaska



3751

Blacha aluminiowa, płaska,
perforowana



3805

Ruszt chromowany, płaski



3810

Ruszt chromowany do bagietek



3927

Reduktor przepływu powietrza



RGN11-1035-2

Support rack for GN 1/1 flat trays,
suitable for ALFA1035 models



RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven
tables



T11TH20

Taca GN1/1 z powłoką zapobiegającą
przywieraniu, wysokość 20 mm



T11TH40

Taca GN1/1 z powłoką zapobiegającą
przywieraniu, wysokość 40 mm



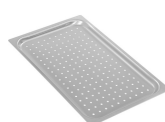
T11XH20

Taca aluminiowa GN1/1 o wysokości
2 cm, wysokość 20 mm



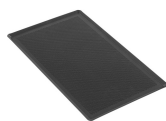
T11XH65

Taca aluminiowa GN1/1, wysokość 65
mm



TF11XH2

Taca aluminiowa perforowana GN1/1,
wysokość 20 mm



TMF11TH2

GN 1/1 nieprzywierająca
mikroperforowana taca, wysokość 20
mm



TVL425D

4-level tray holder rack for
ALFA410/ALFA420/ALFA425
(stacked) or ALFA1035 ovens, dim.
(WxDxH) 800x800x504 mm (height
with kit RUTVL: 602 mm)

Dostępne wersje kolorystyczne



ALFA1035H-2

Kolor: Stal nierdzewna

Słowniczek oznaczeń



Elektryczny



Termoobieg



Termoobieg z wtryskiem pary wodnej

Benefit (TT)

Mechaniczny panel sterowania

Łatwość obsługi i intuicyjna kontrola kluczowych parametrów pieczenia

Panel sterowania wyposażony w pokręta umożliwia prostą, intuicyjną i wygodną obsługę najważniejszych funkcji. Za pomocą przycisków można regulować czas pieczenia, temperaturę oraz, w wybranych modelach, poziom nawilżania. Przekręcenie pokręta do pozycji 1 uruchamia dostarczanie pary aż do momentu jej zwolnienia.

W piecach wielofunkcyjnych z mechanicznym panelem sterowania, dostępny jest także dedykowany przycisk do wyboru różnych funkcji piekarnika, dostosowanych do wybranego trybu pieczenia.

Zawiasy

Łatwo dostępne szkło, które gwarantuje szybkie i bezproblemowe czyszczenie oraz utrzymanie perfekcyjnej higieny

Panele szklane zostały zaprojektowane z myślą o łatwym dostępie i szybkim sprawdzeniu stanu, co znacząco podnosi wygodę podczas czyszczenia i konserwacji. Dzięki temu cały proces przebiega sprawnie i efektywnie, zapewniając jednocześnie maksymalny komfort oraz bezpieczeństwo pracy.

Zarządzanie wilgotnością

Perfekcyjne pieczenie dzięki precyzyjnej kontroli wilgotności

Dzięki skutecznemu zarządzaniu niewielką ilością wilgoci, możliwe jest uzyskanie idealnego zarumienienia przy jednoczesnym zachowaniu miękkości produktu oraz wspieraniu rozwoju jego struktury wewnętrznej.

Można ustawić różne poziomy wilgotności, które decydują o częstotliwości cykli aktywacji. Każdy cykl obejmuje dwusekundowe rozpylanie pary wodnej wewnątrz komory pieczenia, po którym następuje 15-sekundowa przerwa.