

# ALFA1035H-2



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

Конвекционные печи  
Конвекционная печь на 10 противней  
размером 600x400 мм или GN1/1.

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

Электрический  
Конвекция; конвекция +  
пароувлажнение

**Управление конвекционной  
печи**

Электромеханическое

**Вместимость**

10 противней GN1/1, 10 EN 600x400  
мм (мин. Н 20 мм)

**Электрическое подключение**

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

**Апп для создания рецептов**

Недоступно

**Парогенератор**

Прямой пар

**Регулируемые по высоте ножки**

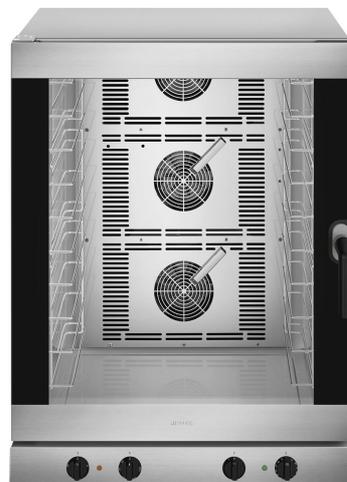
Да

**Размеры (ВxШxГ)**

798x772x1100 mm

**Максимальная глубина с  
открытой дверцей**

1536 мм



## Дистрибуция

**Решения**

Пекарни/Кондитерские;  
Пекарские и кондитерские  
лаборатории при заводах;  
Мясные лавки

**Рекомендовано для**

Бары/Кафе

## Эстетика

**Серия**

Alfa

**Фронтальная панель**

Да

**Цвет**

Нержавеющая сталь

**Логотип**

Smeg штампованный

**Дверца с планками из  
нержавеющей стали**

Да

## Управление

**Диапазон  
программирования  
таймера**

0-60 + бесконечность

**Регулировка отвода  
пара**

Ручная

## Опции

**Петли справа**  
**Петли слева**

ALFA1035HR-2  
Да

**Вытяжной зонт**

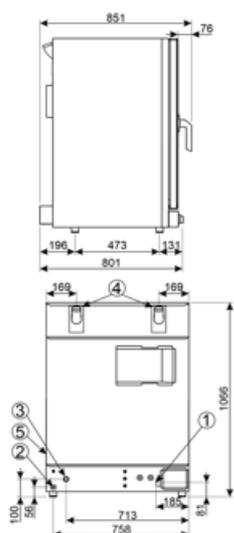
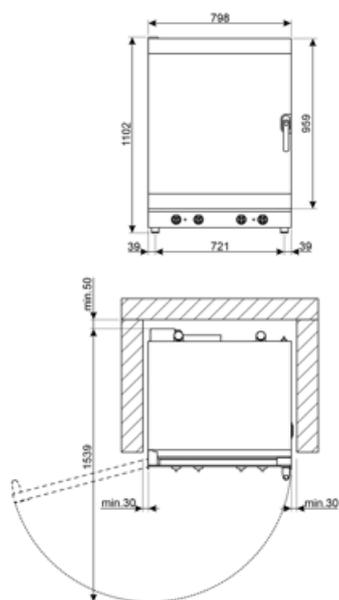
K4610X

## 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 направляющих для противней</b>	10	<b>Зеленый индикатор окончания приготовления</b>	Да
<b>Расстояние между направляющими</b>	77 mm GN1/1 - EN 600X400	<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да
<b>Охлаждаемая дверца с двойным остеклением</b>	2 стекла	<b>Ручное переключение термостата безопасности</b>	Да
<b>Открывание дверцы</b>	Боковое	<b>Съемный дефлектор</b>	Да
<b>Тип ручки</b>	С поворотным механизмом	<b>Количество ламп подсветки</b>	3 галогенных лампы
<b>Стекло</b>	Открываемое	<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт
<b>Тип и количество вентиляторов</b>	3 вентилятора с изменением направления вращения	<b>Шланг подачи воды</b>	Да
<b>Мощность двигателя вентилятора</b>	180 Вт	<b>Давление воды на входе</b>	50-500 kPa (min-max)
<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 IPX защита</b>	Гальванизированный IPX3
<b>Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе</b>	Да		

## Логистическая информация

<b>Вес нетто</b>	102,000 кг	<b>Высота упаковки (мм)</b>	1280 mm
<b>Ширина упаковки (мм)</b>	960 mm	<b>Вес брутто (кг)</b>	122,000
<b>Глубина упаковки (мм)</b>	890 mm	<b>Размеры упаковки (мм)</b>	



- |   |  |
|---|--|
| 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



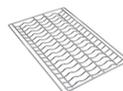
3743



3751



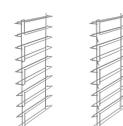
3805



3810



3927



RGN11-1035-2



RUTVL

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



T11TH20

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



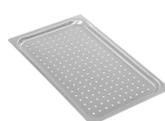
T11XH20

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

## 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 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**

Легкоъемное 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