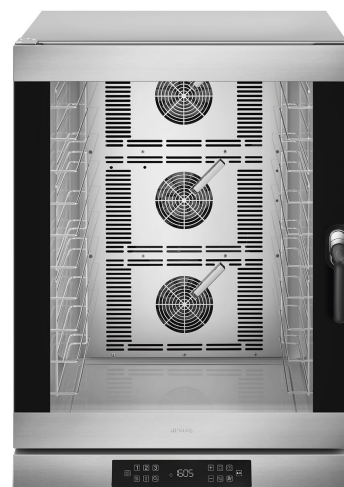


ALFA1035E1HDS



Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Конвекционная печь на 10 противней размером 600x400 мм или GN1/1.
Источник питания	Электрический
Тип духовки	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
Управление конвекционной печи	Электронный
Вместимость	10 противней GN1/1, 10 EN 600x400 мм (мин. Н 20 мм)
Электрическое подключение	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 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	Бары/Кафе; Отели; Рестораны/кейтеринг; Пекарни/Кондитерские; Пекарские и кондитерские лаборатории при заводах; Мясные лавки	Рекомендовано для	Бары/Кафе
----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------	-----------

Эстетика

Серия	Alfa	Цвет символов цифрового дисплея	Белый
Цвет	Нержавеющая сталь	Фронтальная панель	Да
Дверца с планками из нержавеющей стали	Да	Логотип	Smeg штампованный
Цифровой TFT-дисплей	LCD-дисплей с сенсорным управлением		

Управление

Изменяемые программы	100	Предварительный разогрев	Да
Диапазон программирования таймера	0-99 + бесконечность	Регулировка отвода пара	Да
Шаги программы приготовления	3 + предварительный разогрев	Данные НАССР	Да
Отложенный старт	Да		

Опции

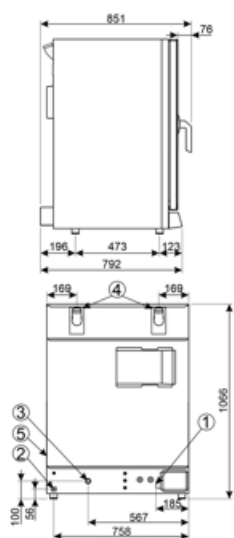
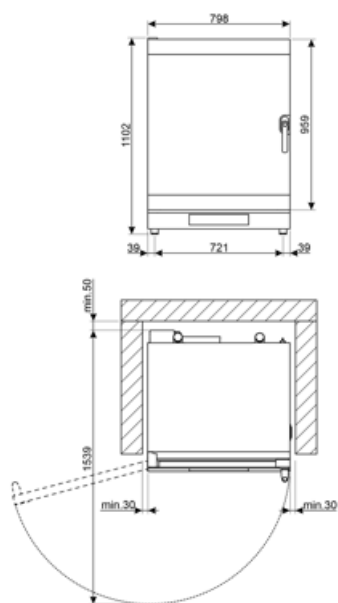
Петли справа	ALFA1035E1HDSR	Вытяжной зонт	K4610X
---------------------	----------------	----------------------	--------

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Уровни пароувлажнения	5 + ручное
Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)	672x437x854 мм	Отвод пара из камеры	Сзади
Полный объем	289,8 л	Система охлаждения	Да
Объем (нетто)	258,9 л	Регулировка времени	Электронный таймер
Объем внутренней камеры	199,1 л	Диапазон температур	30-270°C
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь	Сигнал окончания приготовления	Да
Количество уровней	10	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Направляющие для противней	Хромированный	Ручное переключение термостата безопасности	Да
Расстояние между направляющими	77 mm GN1/1 - EN 600X400	Приготовление с термощупом в режиме Δt	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	USB порт	Да
Тип и количество вентиляторов	3 вентилятора с изменением направления вращения	Шланг подачи воды	Да
Мощность двигателя вентилятора	200 Вт	Давление воды на входе	50-500 kPa (min-max)
Скорость вентилятора	Двухскоростной	Длина электрического кабеля (см)	170 см
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.	Задняя панель	Гальванизированный
Пониженная скорость вентилятора	1450 об./мин.	IPX защита	IPX3
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да		

Логистическая информация

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



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



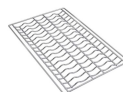
3743



3751



3805



3810

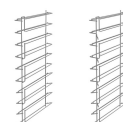


3927



K4610X

KITSC



RGN11-1035-2



RUTVL



T11TH20

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

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

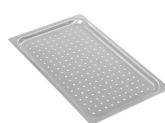


T11XH65

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

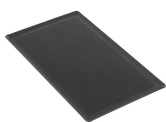
TF11XH2

Алюминиевая перфорированная гastroемкость GN1/1 для Galileo professional



TMF11TH2

Гastroемкость с микроперфорацией GN 1/1 с антипригарным покрытием



Symbols glossary

	Электрический		Термощуп
	Нагрев с принудительной конвекцией		Нагрев с принудительной конвекцией и инжекторным впрыском пара
	Двухскоростной вентилятор		Приготовление по термощупу + Δt (Delta T)

Benefit (TT)

Распашное открывание

Легкосъемное 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.

Двухскоростной вентилятор

Идеальная вентиляция для идеального приготовления самых изысканных блюд

Функция регулировки скорости вентилятора позволяет вам адаптировать интенсивность вентиляции к конкретным потребностям каждого блюда, гарантируя неизменно безупречные результаты. Благодаря настройке двух скоростей вы можете создать идеальные условия для деликатных блюд, таких как безе, профитроли и суфле, окутывая их более мягким и равномерным потоком воздуха, который сохраняет их легкость и структуру.

Сенсорный LCD-дисплей

Интуитивно понятный интерфейс для простой и точной настройки параметров приготовления

Панель управления, простая и интуитивно понятная, разработана для обеспечения бесперебойного и легкого пользовательского опыта. Оснащенная специальными кнопками, она позволяет точно регулировать каждый параметр приготовления, от температуры до продолжительности, уровня влажности и скорости вентилятора. Центральный дисплей обеспечивает четкий и мгновенный обзор выбранных настроек, гарантируя, что у вас всегда все под контролем для безупречных результатов без компромиссов.

3 этапа приготовления

Гибкость и точность на каждом этапе приготовления

Возможность установки нескольких этапов приготовления в дополнение к предварительному нагреву обеспечивает исключительную универсальность, идеально подстраиваясь под различные потребности каждого приготовления. Каждую фазу процесса можно настроить с точностью, оптимизируя приготовление для достижения безупречных результатов, будь то медленное приготовление при низкой температуре или идеальное финальное подрумянивание. Благодаря такому точному контролю параметров можно добиться равномерного приготовления на каждой поверхности, что значительно улучшает качество готового продукта.

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