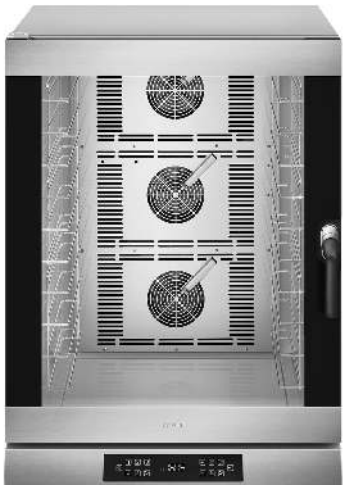
ALFA1035E1HDS



Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Конвекционные печи 600x400 мм либо GN1/1
Тип конвекционной печи	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
Управление конвекционной печи	Электронный
Вместимость	10 уровней 600x400 мм либо GN1/1
Электрическое подключение	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz
Технология подачи пара	Инжекторный впрыск
App **для создания рецептов**	Да
Ширина изделия (мм)	798 мм
Глубина изделия (мм)	772 мм
Высота изделия (мм)	1100 мм
Максимальная глубина с открытой дверцей	1536 мм
Регулируемые по высоте ножки	Да
Вес нетто	102.000 кг

Дистрибуция

Решения	Бары/Кафе; Отели; Рестораны/кейтеринг; Пекарни/Кондитерские; Пекарские и кондитерские лаборатории при заводах; Мясные лавки
Рекомендовано для	Бары/Кафе

Эстетика

Цвет	Нержавеющая сталь
Дверца с планками из нержавеющей стали	Да
Цифровой TFT-дисплей	Да
Цвет символов цифрового дисплея	Белый
Передняя панель с рельефным логотипом	Да
Логотип	Smeg штампованный

Управление

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

Программы/ функции

Функции приготовления

 Конвекция

 Конвекция + пароувлажнение

 Термощуп



Термощуп + дельта T-приготовление

Регулируемая скорость вращения вентилятора



Регулируемая скорость вращения

вентилятора

Опции

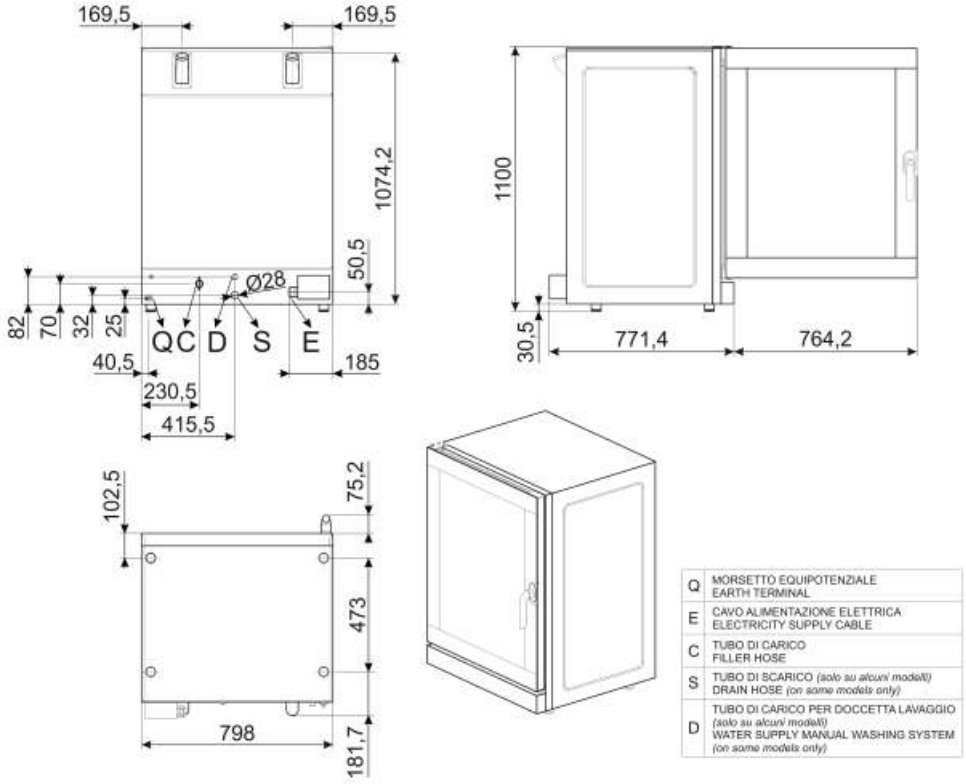
Петли справа	ALFA1035E1HDSR	**Вытяжной зонт**	K4610X

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик
Размеры внутренней камеры (ШxГxВ)	672x437x854 мм
Объем (брутто)	289,8 л
Объем (нетто)	258,9 л
Объем внутренней камеры	199,1 л
Материал рабочей камеры	Нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Направляющие для противней	Хромированный
Расстояние между направляющими	75 мм
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	2 стекла
Открывание дверцы	Боковое
Тип ручки	С поворотным механизмом
Внутреннее стекло	Открываемое
Количество вентиляторов	3 вентилятора с изменением направления вращения
Мощность двигателя вентилятора	200 Вт
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.
Пониженная скорость вентилятора	1450 об./мин.

Уровни пароувлажнения	5 + ручное
Отвод пара из камеры	Сзади
Система охлаждения	Да
Регулировка времени	Электронный таймер
Диапазон регулировки температуры	50-280°C
Сигнал окончания приготовления	Да
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Ручное переключение термостата безопасности	Да
Приготовление с термощупом в режиме Δ t	Да
Съемный дефлектор	Да
Количество ламп подсветки	3 галогенных лампы
Мощность ламп подсветки	40 Вт
USB-порт	Да
Шланг подачи воды	Да
Длина электрического кабеля (см)	170 см
Задняя панель	Гальванизированный
IPX защита	IPX3

Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да



Not included accessories



3805



3927



3743

KITSC



3751



3810

RGN11-1035-2



TVL625D

Подставка на колесиках для штабелированных ALFA625 или ALFA625/420, 800x800x300 мм

Symbols glossary (TT)



Термощуп



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и инжекторным впрыском пара



Двухскоростной вентилятор



Приготовление по термощупу + Δt (Delta T)