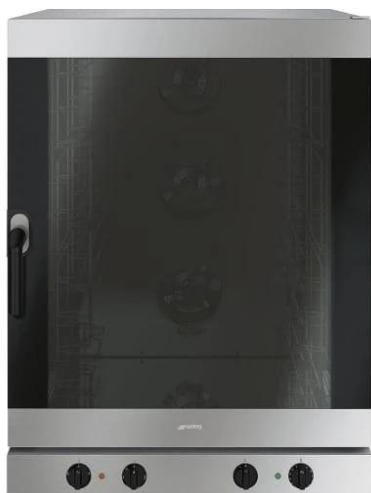


Piec konwekcyjny, 10 blach, elektromechaniczny, manualne nawilżanie, 798x772x1100 mm, zawiasy lewe, SMEG ALFA1035H-2



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: 8017709270148

EAN13: 8017709270148

UPC: -

Cena produktu:

**20 295,00 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjny, 10 blach, elektromechaniczny, manualne nawilżanie, 798x772x1100 mm, zawiasy lewe, SMEG ALFA1035H-2

Piec pracuje w zakresie temperatur 50-270 °C, wykorzystując termoobieg oraz konwekcję z nawilżaniem. Za obieg powietrza odpowiadają trzy wentylatory pracujące naprzemiennie w przeciwnych kierunkach z prędkością 2850 obr./min. Manualny panel sterowania pozwala na ustawienie czasu od 1 do 60 minut lub pracę w trybie nieskończoności.

- Pojemność 10 blach w standardzie EN 600x400 mm lub GN 1/1 o minimalnej wysokości 20 mm.
- Trzy wentylatory z systemem bezpośredniego nawilżania i naprzemiennym kierunkiem obrotów.
- Manualna regulacja poziomu nawilżania poprzez wtrysk bezpośrednio w komorze

pieczenia.

- Sygnalizacja pracy za pomocą lampki kontrolnej osignięcia temperatury oraz alarmu zakończenia cyklu.

Komora o wymiarach 672x437x854 mm wykonana jest ze stali nierdzewnej i wyposażona w chromowane przewodnice drutowe. Drzwi z podwójnego szkła posiadają wewnętrzną szybę otwieraną na zawiasie, co ułatwia dostęp do powierzchni czyszczących. Konstrukcja o klasie wodoszczelności IPX3 zawiera zdejmowany deflektor oraz manualny reset termostatu bezpieczeństwa.

- Wewnętrzna komora ze stali nierdzewnej z oświetleniem halogenowym składającym się z 3 lamp.
- Przewodnice blach wykonane z drutu chromowanego z odstępem 77 mm między poziomami.
- Drzwi z podwójnego szkła z obrotowym uchwytem i systemem otwierania wewnętrznej szyby.
- Zabezpieczenie wyłączające elementy grzejne w momencie otwarcia drzwi urzędzenia.

Urządzenie wymaga przyłącza elektrycznego 400 V o mocy 16 kW oraz podłączenia do instalacji wodnej o ciśnieniu 50-500 kPa. Piec o szerokości 798 mm i głębokości 772 mm posiada zawiasy po lewej stronie, a maksymalna głębokość przy otwartych drzwiach wynosi 1536 mm. Stabilność zapewniają regulowane nóżki, a przewód zasilający ma długość 170 cm.

- Wymiary zewnętrzne 798 x 772 x 1100 mm przy wadze netto 101,3 kg.
- Zasilanie trójfazowe 400 V 3N z zabezpieczeniem 23 A i kablem o długości 170 cm.
- Manualna regulacja komina umieszczonego w tylnej części obudowy.
- Wlot wody przystosowany do pracy przy ciśnieniu w zakresie 50-500 kPa.

Piec znajdzie zastosowanie w piekarniach, cukierniach oraz restauracjach i hotelach obsługujących dużą liczbę gości. Wydajność na poziomie 10 blach pozwala na wykorzystanie go w zakładach przemysłowych, mroźniach oraz systemach cateringu i zbiorowego żywienia.

ALFA1035H-2

ALFA1035H-2

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 1-21 dni

Szerokość (mm): 798

Głębokość (mm): 772

Wysokość (mm): 1100

Model: ALFA1035H-2

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 16

Ilość półek: 10

Sterowanie: Manualne

Rodzaj pojemników: 1/1 GN

Rodzaj pojemników: EN 600 x 400

Rodzaj wytwarzania pary: Natryskowy

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

