



ALPHATECH 

KONVEKTIONSUGNAR

ALPHATECH

Effektiva, ergonomiska och tillförlitliga varmluftsugnar i rostfritt stål som är enkla att använda och rengöra. Alphatech ugnar är utrustade med reverserande fläktar som ger en jämn värme-fördelning. Ugnarna kan därför användas till en mängd olika rätter för ett lyckat resultat.

Alphatech konvektionsugnar för matlagning är Gastronormanpassade, de är både utrymmes- och energisnåla. Ugnarnas höga driftsäkerhet och prestanda gör dem till det perfekta alternativet i många kök.



GASTRONOMI



EFFEKTIVA • ERGONOMISKA • LÄTTA ATT ANVÄNDA

Alphatech ugnar för Bake-off och konditorivaror finns i tre olika modeller 4x2/3 GN, 5x60/40 gejderavstånd 75 mm, 10x60/40 gejderavstånd 75 mm. Alphatech jässkåp är 8x60/40 gejderavstånd 70 mm. Alla modeller håller samma höga, professionella klass.



PRODUKTIVITET • SNABBHET • KAPACITET

Alphatech ugnar för restauranger finns i tre olika storlekar 4x2/3, 5x1/1, 10x1/1 GN för individuella krav. Samtliga storlekar kan levereras med ångtillförsel.

BAKVERK



Varmluftsugnarna för Bake-Off och konditorivaror är helt tillverkade av rostfritt stål med ångtillförsel (tillval) och ångventil för kontroll av fuktnivån i ugnen.

Alla Alphatech ugnar är utvecklade för bästa effektivitet och enklaste hantering. Produkterna tillagas jämnt och homogent på ett tids- och energibesparande sätt och uppfyller därmed högt ställda krav.

GASTRONORM UGNAR



A23 RES

Ytermått BxDxH	630x565x515 mm
Ugnstorlek	4x GN 2/3 ↓ 70 mm
Elanslutning	AC 230 V 50 Hz 2,6 kW



A05 RES

Ytermått BxDxH	805x630x590 mm
Ugnstorlek	5x GN 1/1 ↓ 70 mm
Elanslutning	3 N AC 400 V 50 Hz 6,25 kW



A10 RES

Ytermått BxDxH	805x630x970 mm
Ugnstorlek	10x GN 1/1 ↓ 70 mm
Elanslutning	3 N AC 400 V 50 Hz 12,5 kW

TEKNISKA DATA

- Isolerat ugnsutrymme med rundade hörn för bättre luftcirkulation och värmefördelning samt snabb och effektiv rengöring.
- Lucka med packning och dubbla härdade glasrutor för bästa sikt in till ugnsutrymmet.
- Lampor i olika positioner ger fullständig uppsikt över tillagningen.
- Gejderskenor för galler och plåtar.
- Indikeringslampor för driftkontroll.
- Tillagningstemperaturen inställbar från 70 till 300°C.
- Tillagningstiden ställbar upp till 120 minuter med varningssummer vid tillagningstidens utgång.



GASTRONOMI



A08 GCS Värmeskåp

Ytermått BxDxH	805x575x850 mm
Ugnstorlek	8x GN 1/1 ↓ 70 mm
Elanslutning	AC 230 V 50 Hz 2,6 kW

TILLBEHÖR



Jässkåp



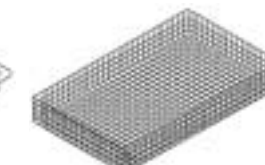
Stativ



Galler



Bakplåtar



Friteringskorg

BAKE-OFF UGNAR



A23 RES

Ytermått BxDxH	630x565x515 mm
Ugnstorlek	4x GN 2/3 ↓ 70 mm
Elanslutning	AC 230 V 50 Hz 2,6 kW



A05 PES/A04 PES

Ytermått BxDxH	875x705x590 mm
Ugnstorlek, A05 PES	5x (600x400) ↓ 75 mm
Ugnstorlek, A04 PES	4x (600x400) ↓ 95 mm
Elanslutning	3 N AC 400 V 50 Hz x 6,25 kW



A10 PES

Ytermått BxDxH	875x705x970 mm
Ugnstorlek, A10 PES	10x (600x400) ↓ 75 mm
Ugnstorlek, A08 PES	8x (600x400) ↓ 95 mm
Elanslutning	3 N AC 400 V 50 Hz 12,5 kW

TEKNISKA DATA

- Isolerat ugnsutrymme med rundade hörn för bättre luftcirkulation och värmefördelning samt snabb och effektiv rengöring.
- Lucka med packning och dubbla härdade glasrutor för bästa sikt in till ugnsutrymmet.
- Lampor i olika positioner ger fullständig uppsikt över tillagningen.
- Gejderskenor för galler och plåtar.
- Indikeringslampor för driftkontroll.
- Tillagningstemperaturen inställbar från 70 till 300°C.
- Tillagningstiden ställbar upp till 120 minuter med varningssummer vid tillagningstidens utgång.



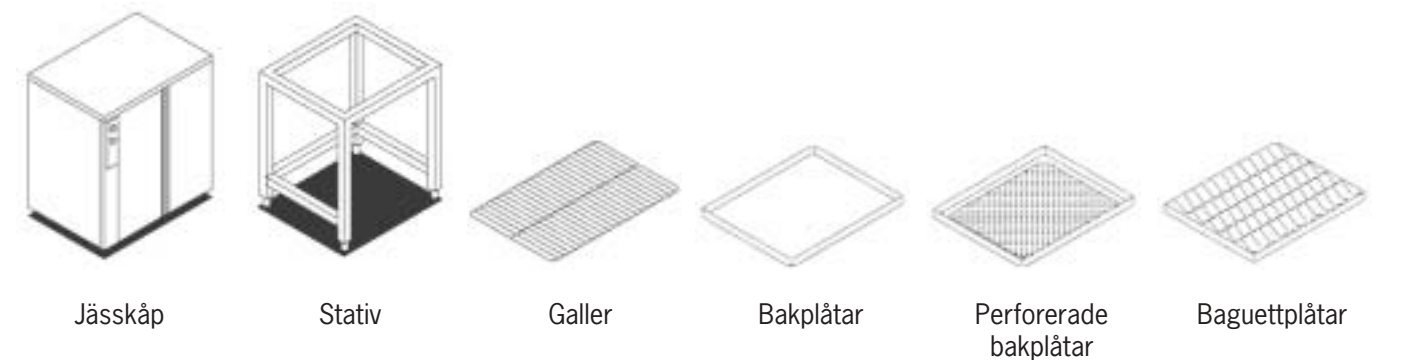
BAKVERK



A08 LCS Jässkåp med ångtillförsel

Ytermått BxDxH	875x650x850 mm
Ugnstorlek	8x (600x400) ↓ 70 mm
Elanslutning	AC 230 V 50 Hz 2,6 kW

TILLBEHÖR



ALPHATECH MODELLPROGRAM

Nedan följer specifikationen på samtliga Alphatech's konvektions- och Bake-Off ugnar.

Ugnar för speciell spänning och frekvens går att beställa.

Modell	Antal gejder	Manuell ånga	Utvändigt mått	Elanslutning
KONVEKTIONSUGNAR				
A23 RES	4x GN 2/3		630x565x515 mm	2,6 kW 230 V 1 N~
A23 RES/UM	4x GN 2/3	Ja	630x565x515 mm	2,6 kW 230 V 1 N~
A05 RES	5x GN 1/1		805x630x590 mm	6,25 kW 400 V 3 N~
A05 RES/UM	5x GN 1/1	Ja	805x630x590 mm	6,25 kW 400 V 3 N~
A10 RES	10x GN 1/1		805x630x970 mm	12,5 kW 400 V 3 N~
A10 RES/UM	10x GN 1/1	Ja	805x630x970 mm	12,5 kW 400 V 3 N~
VÄRMESKÅP				
A08 GCS	8x GN 1/1		805x575x850 mm	12,5 kW 400 V 3 N~
STATIV				
A08 SR			805x575x850 mm	
BAKE-OFF UGNAR				
A04 PES	4 st 600x400 mm		875x705x590 mm	6,25 kW 400 V 3 N~
A04 PES/UM	4 st 600x400 mm	Ja	875x705x590 mm	6,25 kW 400 V 3 N~
A05 PES	5 st 600x400 mm		875x705x590 mm	6,25 kW 400 V 3 N~
A05 PES/UM	5 st 600x400 mm	Ja	875x705x590 mm	6,25 kW 400 V 3 N~
A08 PES	8 st 600x400 mm		875x705x970 mm	12,5 kW 400 V 3 N~
A08 PES/UM	8 st 600x400 mm	Ja	875x705x970 mm	12,5 kW 400 V 3 N~
A10 PES	10 st 600x400 mm		875x705x970 mm	12,5 kW 400 V 3 N~
A10 PES/UM	10 st 600x400 mm	Ja	875x705x970 mm	12,5 kW 400 V 3 N~
JÄSSKÅP				
A08 LCS	8 st 600x400 mm	Ja	875x650x850 mm	2,6 kW 240 V 1 N~

ALPHATECH 

ÅTERFÖRSÄLJARE

 **Daalderop**[®]
Restaurang & storhushållsprodukter

Rommunds Alskog
623 64 Ljugarn
telefon 0498-493230

GENERALAGENT

 **Storkök**
MASKINKONSTRUKTIONER AB

Göteborg • Tel 031-29 92 20
Fax 031-29 97 63 • www.mkabgbg.se