

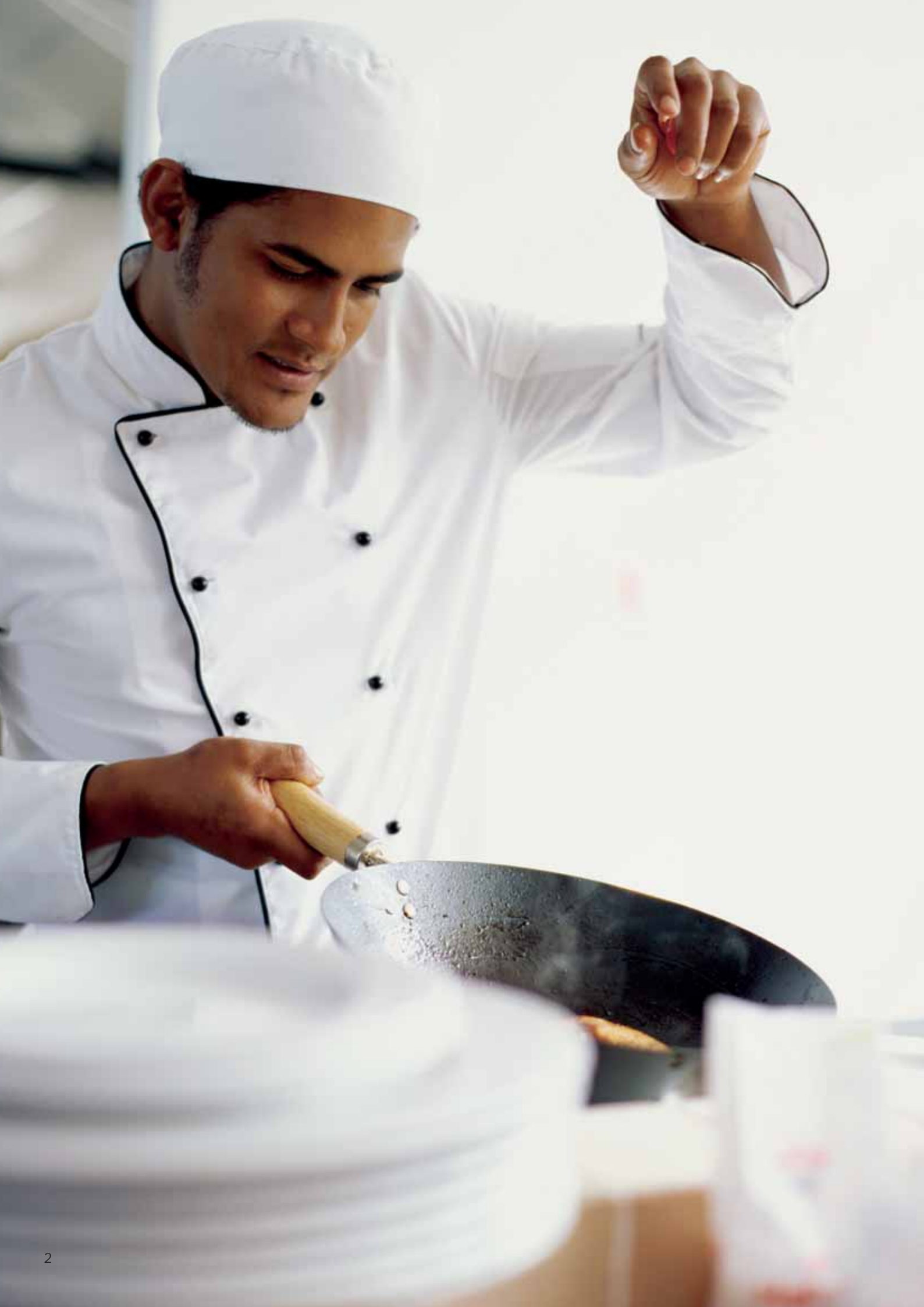
ALPHATECH



Combi



Piece gastronomiczne



Wszyscy mają sekrety w kuchni, ale niektórzy mają ich więcej

Piec kombi ALPHATECH doskonale łączy w sobie najwyższą jakość wykonania z prostotą obsługi. Został stworzony przy wykorzystaniu najbardziej zaawansowanych rozwiązań technologicznych oraz konstrukcyjnych. Na przykład komora pieczenia została zaprojektowana tak, że optymalizuje cyrkulację gorącego powietrza dzięki autorewersowi (automatycznej zmianie kierunków obrotu wentylatora). Powoduje to, że piec ALPHATECH gwarantuje doskonale równomierne wypieki i gotowanie. Drzwi mają podwójną szybę oraz mechanizm podwójnego rozryglowania, co daje maksimum bezpieczeństwa przy jednoczesnej prostocie obsługi. Panel sterowania pozwala na bardzo intuicyjną obsługę, co umożliwia łatwe wykorzystanie szeregu funkcji pieca.

Co sprawia, że piec ALPHATECH to właściwy wybór?



Jakość

Doskonałej jakości dania to gwarancją sukcesu w Twojej kuchni. Piece Rapid zostały wymyślone i zaprojektowane właśnie po to, by ten sukces był w zasięgu ręki.

Wszechstronność

Piece kombi **Rapid** oferują ogromną elastyczność oraz zróżnicowanie dzięki wielu funkcjom.

Higiena

Piece **Rapid** położą kres żmudnej pracy w kuchni: dzięki zaokrągleniom w komorze oraz systemowi automatycznego mycia czyszczenie pieca po całym dniu pracy będzie prostsze niż kiedykolwiek wcześniej.

Doskonałe wyniki niezależne od cyklu gotowania



Gotowanie konwekcyjne



Grill



Zapiekanie



Pieczenie



Gotowanie parowe



Gotowanie



Gotowanie na wolnym ogniu



Gotowanie próżniowe



Gotowanie kombi (łączone)



Pieczenie



Duszenie



Odświeżanie/Odgrzewanie



Funkcja AT-CLIMA, zwielokrotnia dostępne opcje przygotowywania potraw

Funkcja AT-CLIMA – automatycznie i precyzyjnie dostosowuje temperaturę i zaparowanie do wybranej metody gotowania. Niezależnie od tego, czy wybierzesz cykl konwekcyjny czy kombi, wynik będzie idealny, jakość wysoka, a oszczędność - odczuwalna. **AT-CLIMA** doskonale nadaje się do podgrzewania dań wcześniej przygotowanych, schłodzonych i przetrzymywanych w temperaturze +3°C.



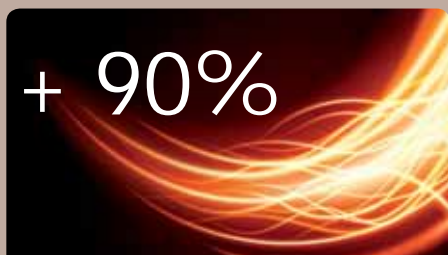
60°C
56°C
54°C
50°C



Piec jest także wyposażony w sondę mierzącą temperaturę potraw podczas gotowania: kiedy oczekiwana temperatura wsadu zostanie osiągnięta, piec przestaje grzać. Co więcej, możemy użyć cienkiej sondy temperatury (Ø 1 mm) do pomiaru temperatury mniejszych porcji oraz przy podgrzewaniu żywności pakowanej próżniowo (sous-vide).



Innowacje kuchenne, które dają zyski i oszczędności



Termiczna wydajność na poziomie 90%



Mniejsze zużycie energii (-50%)



Szybszy wzrost temperatury

Dzięki zastosowaniu technologii palnika wykorzystującego wstępnie zmieszane powietrze udało nam się zwiększyć wydajność pieców Alphatech. Dzięki temu rozwiązaniu oraz dzięki unikaniu rozpraszania ciepła i pary, wydajność termiczna naszych pieców jest o 90% wyższa. Oprócz zapewnienia ponad 50% oszczędności energii, nowe palniki Alphatech pozwalają piecom osiągnąć temperaturę gotowania niezwykle szybko, gwarantując najwyższą jakość nawet przy pełnym wsadzie.



Mycie automatyczne: całkowicie nowa jakość

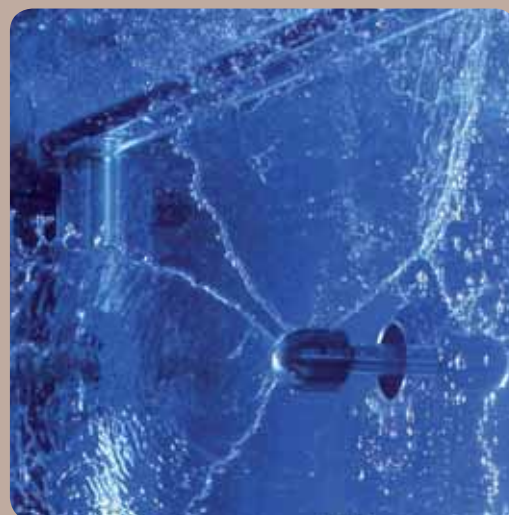
Żmudne mycie pieca po zakończeniu pracy pozostaje tylko niemiłym wspomnieniem. Dzięki systemowi automatycznego mycia Alphatech, wystarczy nacisnąć przycisk, a piec sam zrobi resztę. Co więcej, system posiada 4 programy oszczędzające energię, wodę oraz detergent, w zależności od faktycznego stopnia zabrudzenia pieca. Dzięki temu zadbasz zarówno o środowisko, jak i o zawartość swojego portfela.

**Większa higiena
mniejszy wysiłek.**

**4 programy
myjące**

- > płukanie
- > delikatne mycie
- > średnie mycie
- > mocne mycie

**Jeden detergent
do trzech funkcji.**





Easy-book, łatwość obsługi i stała jakość za każdym razem

Czy chcesz gotować przy użyciu programów automatycznych?

To proste!

Naciśnij przycisk "easy book", który daje bezpośredni dostęp do programów zapisanych w piecu lub programów zdefiniowanych przez użytkownika. Dwa duże wyświetlacze poprowadzą Cię krok po kroku: łatwo wybierzesz program opracowany przez **Alphatech** lub w prosty i intuicyjny sposób stworzysz i zapiszesz swój własny. Tym sposobem będziesz w stanie powtórzyć wymaganą jakość dania w każdej chwili – wystarczy nacisnąć przycisk!

Możliwość zapisania

99 programów

95 programów

automatycznych



Niezawodna technologia pozwalająca osiągać najlepsze wyniki

Komora ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi rogami

Komora jest wykonana w całości ze stali nierdzewnej, ma zaokrąglone rogi i łatwo się ją myje, co pozwala utrzymać doskonałą higienę w komorze pieca.

Drzwi z podwójną szybą

Podwójna, odbijająca ciepło, hartowana szyba zwiększa komfort pracy kucharza, ponieważ stanowi lepszą izolację od wysokiej temperatury. Wewnętrzna szybę można łatwo otworzyć i umyć.

Zawiasy drzwi

Regulowane zawiasy drzwi, zapewniające dokładne uszczelnienie komory.

Dwustronna klamka

By zapewnić najwyższy poziom bezpieczeństwa i łatwości użytkowania, klamka otwiera drzwi zarówno przesunięta w prawo, jak i lewo.

Autorewers

Piece **Rapid** są wyposażone w funkcję autorewers (automatyczna zmiana kierunku obrotów wentylatora) co zapewnia doskonały efekt równomiernego gotowania.

Otwierany deflektor

Uchylna osłona wentylatora pozwala dokładnie umyć wirnik wentylatora

Boczne prowadnice

Łatwe do wyjęcia prowadnice boczne.

Oświetlenie

Oświetlenie pieca lampami halogenowymi z wyłącznikiem czasowym.



Piece konwekcyjno-parowe



REV - RGV



Nowe piece konwekcyjno-parowe **Rapid** w wersji elektronicznie programowanej „S” to szczytowe osiągnięcie technologii trójwartościowych pieców: automatyczna kontrola zaparowania (**AT-CLIMA** system) z automatycznym odpowietrznikiem, duża różnorodność zaprogramowanych receptur, 99 programów użytkownika, automatyczna kolejność gotowania (do 4 cykli). Ponadto w piecach tych opcjonalnie dostępna jest sonda temperatury oraz zintegrowany system myjący.

Rozwiązania technologiczne pieców kombi **Rapid** dają nam możliwość szybkiego gotowania oraz uzyskania wysokiej jakości wyników na niezwykle szerokiej gamie produktów: od gotowania na parze (zarówno atmosferycznego, jak i wymuszonego) produktów, które zazwyczaj gotowane są w wodzie, aż do gotowania w niskiej temperaturze, w opakowaniach próżniowych (cienka sonda dodawana jest do wyposażenia opcjonalnie) i do trybów kombi do szybszego gotowania. Niezależnie od wybranego trybu mamy zapewnioną wysoką jakość wyników pracy. Wymienione tryby zastępują tradycyjne, czasochłonne sposoby przygotowywania potraw i pozwalają uniknąć częstych kontroli lub dolewania płynów w celu zabezpieczenia potrawy przed przesuszeniem.

Piece kombi **Rapid** są dostępne także w wersji „M” ze sterowaniem elektromechanicznym, prostszym dla osób preferujących bardziej tradycyjny piec. Wersja „M” zachowuje przy tym wiele zalet wersji „S” oraz jest równie wszechstronna, jak piece trójwartościowe.

⚡ REV 051 M / S

Pojemność komory	5 x 1/1 GN
Odległość między półkami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	830 x 640 x 595 mm
Moc elektryczna	7,25 kW
Napięcie zasilania	3N AC 400 V - 50 Hz

🔥 RGV 051 M / S

Pojemność komory	5 x 1/1 GN
Odległość między półkami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	870 x 640 x 595 mm
Moc elektryczna	0,25 kW
Moc gazowa	8,5 kW - 7310 kcal/h
Napięcie zasilania	AC 230 V - 50 Hz



Wersja M

TRYBY GOTOWANIA

- > Konwekcja 70 - 300°C
- > Konwekcja z nawilżaniem
- > Zaparowanie 70 - 100°C
- > Kombi konwekcja / zaparowanie 70 - 300°C

TRYBY PRACY

- > Czasowy
- > Ciągły

Elektromechaniczny, z możliwością wyboru trybu gotowania spośród konwekcji, zaparowania, kombi oraz studzenia - regulacja temperatury w zakresie 70 - 300°C - programowalny timer do 120 minut z dzwonkiem - wskaźniki świetlne dla aktywnych funkcji - ręczne nawilżanie - ręczny odpowietrznik komory - światła komory

OPCJONALNIE

- > myjka ręczna



REV 071M / S

Pojemność komory	7 x 1/1 GN
Odległość między półkami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	830 x 640 x 760 mm
Moc elektryczna	12,5 kW
Napięcie zasilania	3N AC 400 V - 50 Hz



REV 101 M / S

Pojemność komory	10 x 1/1 GN
Odległość między półkami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	830 x 640 x 970 mm
Moc elektryczna	14,5 kW
Napięcie zasilania	3N AC 400 V - 50 Hz

RGV 071 M / S

Pojemność komory	7 x 1/1 GN
Odległość między półkami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	870 x 640 x 760 mm
Moc elektryczna	0,5 kW
Moc gazowa	12 kW - 10320 kcal/h
Napięcie zasilania	AC 230 V - 50 Hz

RGV 101 M / S

Pojemność komory	10 x 1/1 GN
Odległość między półkami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	870 x 640 x 970 mm
Moc elektryczna	0,5 kW
Moc gazowa	15 kW - 12900 kcal/h
Napięcie zasilania	AC 230 V - 50 Hz



Wersja S

TRYBY GOTOWANIA

- > Konwekcja z AT-CLIMA 30 - 300°C
- > Zaparowanie 30 - 130°C (niska temperatura, atmosferyczne, wymuszone)
- > Kombi konwekcja / zaparowanie z AT-CLIMA 30 - 300°C

TRYBY PRACY

- > Automatyyczny z ustawionych wcześniej programów
- > Programowalny z 99 programami, 4 cyklami w sekwencji automatycznej
- > Czasowy lub z sondą temperatury
- > Ciągły

FUNKCJE DODATKOWE

- > Podtrzymanie temperatury
- > Odgrzewanie

Elektroniczne sterowanie ręczne

przycisk zarządzania 4 cyklami, z wyświetlaczem LED - przycisk bezpośredniego dostępu do programów – Wyświetlacz alfanumeryczny – AT-CLIMA z automatycznym odpowietrznikiem – Autodiagnostyka – Półautomatyczny program myjący – Kontrolki nawilżania, światła komory, wentylacji.

OPCJONALNIE

- > Myjka ręczna
- > Automatyczny system myjący
- > Sonda temperatury
- > Dwie prędkości wentylatora (normalna / zmniejszona)

Piece konwekcyjne



REC - RGC



⚡ REC 023 M

Pojemność komory	4 x 2/3 GN
Odległość między półkami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	640 x 565 x 525 mm
Moc elektryczna	2,6 kW
Napięcie zasilania	AC 230 V - 50 Hz



⚡ REC 051 M

Pojemność komory	5 x 1/1 GN
Odległość między półkami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	830 x 640 x 595 mm
Moc elektryczna	7,25 kW
Napięcie zasilania	3N AC 230 V - 50 Hz

🔥 RGC 051 M

Pojemność komory	5 x 1/1 GN
Odległość między półkami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	870 x 640 x 595 mm
Moc elektryczna	0,25 kW
Moc gazowa	8,5 kW - 7310 kcal/h
Napięcie zasilania	AC 230 V - 50 Hz

Alphatech oferuje gamę 4 pieców konwekcyjnych, które są wyposażone w klasyczne sterowanie elektromechaniczne: proste, idealne dla tych, którzy chcieliby zastąpić przestarzałe piece aktualnym modelem, wygodne w obsłudze, z precyzyjną regulacją oraz gwarantujące niezawodność wyników.

Modele **Rapid**, z trybem gotowania wymuszonym gorącym powietrzem, zapewniają wyższą jakość gotowania, a także są szybsze od tradycyjnych pieców. Gotowanie wymuszonym gorącym powietrzem umożliwia wykorzystanie niższych temperatur oraz skrócenie czasu, przy równomiernym rozprzodzeniu rozgrzanego powietrza, co skutkuje idealną jednorodnością wypieków.

Piece **Rapid** umożliwiają wykorzystanie połączenia gorącego powietrza z automatycznym nawilżaniem oraz odpowietrzeniem, co gwarantuje wszechstronność oraz wysoką jakość gotowania.



REC 071 M

Pojemność komory	7 x 1/1 GN
Odległość między półkami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	830 x 640 x 760 mm
Moc elektryczna	12,5 kW
Napięcie zasilania	3N AC 400 V - 50 Hz



REC 101 M

Pojemność komory	10 x 1/1 GN
Odległość między półkami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	830 x 640 x 970 mm
Moc elektryczna	7,25 kW
Napięcie zasilania	3N AC 400 - 50 V - Hz

RGC 071 M

Pojemność komory	7 x 1/1 GN
Odległość między półkami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	870 x 640 x 760 mm
Moc elektryczna	0,5 kW
Moc gazowa	12 kW - 10320 kcal/h
Napięcie zasilania	AC 230 V - 50 Hz

RGC 101 M

Pojemność komory	10 x 1/1 GN
Odległość między półkami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	870 x 640 x 970 mm
Moc elektryczna	0,5 kW
Moc gazowa	15 kW - 12900 kcal/h
Napięcie zasilania	AC 230 V - 50 Hz



Wersja M

TRYBY GOTOWANIA

- > konwekcja 70 - 300°C
- > konwekcja z nawilżaniem

TRYBY PRACY

- > czasowy
- > ciągły

Elektromechaniczny,

- z pokrętkiem regulacji temperatury w zakresie 70 - 300°C
- Programowalny timer do 120 minut z sygnałem dźwiękowym/dzwonkiem na koniec gotowania
- Lampki kontrolne funkcji
- Nawilżacz z automatyczną regulacją
- Manualna wentylacja komory
- Oświetlenie komory

OPCJONALNIE

- > myjka ręczna

Nawilżanie

Piece **Rapid** są wyposażone w nawilżacz z automatyczną regulacją. Zwiększa to wszechstronność pieca: dzięki automatycznemu regulatorowi użytkownik może optymalnie dostosować tryb gotowania do rodzaju produktu, a także ustalić, kiedy nawilżacz powinien być aktywny: od kilku sekund na minutę, aż do ciągłego natrysku wody w zależności od zapotrzebowania na wilgotność w komorze gotowania. Pozwala to wykorzystywać piec **Rapid** do przygotowywania szerszej gamy dań przy mniejszej potrzebie ingerencji manualnej i lepszych wynikach.



OPCJONALNIE

ZABUDOWA MODUŁOWA

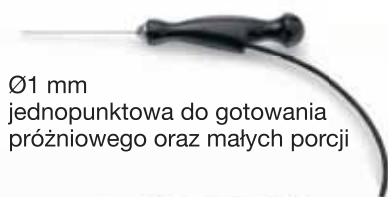
Aby uprościć pracę w profesjonalnej kuchni, możesz stworzyć kolumny z pięciopiętnych pieców **Alphatech**. Pozwoli to na jednoczesne przygotowywanie wielu produktów w różnych temperaturach, z różnym nawilżaniem oraz w różnych cyklach czasu.



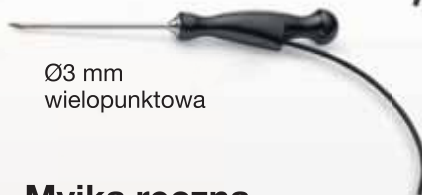
OPCJONALNIE

Sonda temperatury *

Sonda do kontroli temperatury wnętrza potrawy z ergonomicznym uchwytem.



Ø1 mm
jednopunktowa do gotowania
próżniowego oraz małych porcji



Ø3 mm
wielopunktowa

Myjka ręczna



Zmienna wentylacja *

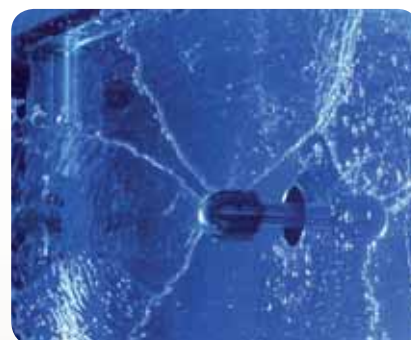


1

2

Dwie różne prędkości wentylacji pozwalają piec nawet najdelikatniejsze produkty cukiernicze, takie jak ciasto parzone, vol-au-vent, lingue di gatto (biszkopty "kocie języczki"), bezy itp.

Automatyczne mycie *



System automatycznego mycia (dostępny tylko w wersjach „S” pieców REV-RGV)

Akcesoria

Blachy i ruszty

Alphatech oferuje szeroką gamę blach i akcesoriów specjalnych, opracowanych pod kątem różnych rodzajów wypieków wymagających specjalnego wyposażenia, np.: kosz siatkowy do frytek, ruszt do warzyw, ruszty do mięs i ryb, specjalna siatka do pieczenia szaszłyków oraz wiele innych.



Mod. T42



Mod. T12



Mod. T22



Mod. T32

Podstawy

Wśród gamy akcesoriów do pieców **Rapid** jest także podstawa ze stali nierdzewnej z półkami na blachy lub bez.



RSP



RSR

Garownia

Garownia ze stali nierdzewnej ze sterowaniem elektromechanicznym z wbudowanymi półkami na blachy.



RAC

Okapy *

Do pieców **Rapid** oferujemy okapy ze stali nierdzewnej wyposażone w wentylator do odprowadzenia pary oraz skraplacz chłodzony powietrzem. Okap jest niezbędnym elementem, jeśli piec jest zainstalowany na pełnym widoku czy w supermarkecie.



RKC

Dystrybucja w Polsce:



ESPIGA Zbigniew Łucjanek

ul. Długa 5
08-443 Sobienie-Jeziory,
POLSKA
tel/fax: (+48) 25 685 83 98
tel/fax: (+48) 25 685 80 12

biuro@espiga.pl
www.espiga.pl



Alphatech ALI S.p.A

Via Schiaparelli, 15
Z.I. San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
Treviso - ITALY

Tel. +39 0438 912588
Fax +39 0438 911939
info@alphatech-ali.it

www.alphatech-ali.it



Made in Italy

