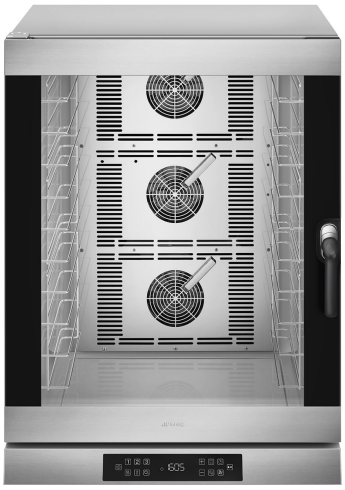
ALFA1035E1HDS



Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	Heißluftofen 10 Schienen EN 600 x 400 mm oder GN 1/1
Stromzufuhr	Elektrisch
Ofentyp	Heißluft mit Beschwadung
Temperaturregelung	Elektronisch
Anzahl Einschübe	10 Bleche EN 600 x 400 mm, 10 Bleche GN 1/1 (Mindesthöhe 20 mm)
Stromversorgung / Leistungsaufnahme	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz
Programm-Speicher	Nicht vorhanden
Feuchtigkeitserzeugung	Direkt im Garraum
Regulierbare Stellfüße	Ja
Abmessungen (BxTxH)	798x772x1100 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1536 mm

Einsatzbereich

Einsatzbereich	Bars / Cafés / Bistros / Weinstuben / Kneipen, Hotels/Pensionen, Restaurants, Bäckereien / Konditoreien, Metzgereien / Feinkostgeschäfte, Catering, Pflegeeinrichtungen, Gewerbliche Gastronomie, Lebensmittelgeschäfte / Lebensmitteleinzelhandel

Ästhetik

Edelstahl-Rahmentür	Ja	**Farbe LEDs**	Weiß
Farbe	Edelstahl	**Geprägte Gerätefront**	Ja
Display	LCD Touch	**Serie**	Alfa

Bedienelemente

Anzahl Programme	100	**Vorheizung**	Ja
Einstellung Timer	1-99 min. + endlos	**Regulierung des Kaminabzugs**	Ja
Kochschritte	3 + Vorheizung		
Zeitvorwahl	Ja	**Haccp-Daten**	Ja

Optionen

Rechtsanschlag	ALFA1035E1HDSR	**Einsatzbereich**	K4610X
Rechtsanschlag	ALFA1035EHDSR		

Elektrischer Anschluss

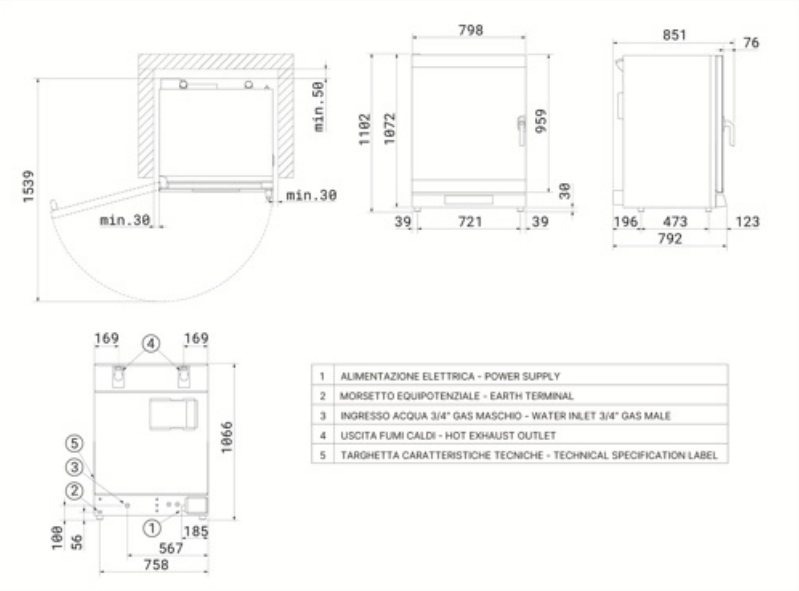
Potential equalisation	Yes

Konstruktion

Material Oberfläche	Edelstahl/Glas/Kunststoffe	**Beschwandungsstufen**	5 + manuell
Abmessungen Garkammer (LxBxH)	672x437x854 mm	**Positionierung Abluft**	Rückseite
Gesamt Garraum Volumen	289,8 lt	**Kühlsystem**	Ja
Netto Garraum Volumen	258,9 lt	**Timer-Typ**	Elektrisch
Nutzbarer Innenraum	199,1 l	**Temperatureinstellung**	30-270°C
Material der Garkammer	Edelstahl	**Signal für Garende**	Ja
Anzahl der Roste	10	**Sicherheitsschalter offene Tür**	Ja
Rostgestell	Chrom	**Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung**	Ja
Abstand zwischen den Blechen	77 mm	**Anschluss für Kerntemperaturfühler**	Ja
Türkonstruktion	Zweifach-Verglasung	**Abnehmbare Luftleitbleche**	Ja
Türöffnung	Seite	**Garkammerbeleuchtung**	3 Halogenbeleuchtungen
Ausführung des Türgriffs	gerundet	**Leistung der Beleuchtung**	40 W
Innenglas aufklappbar	Zu öffnen mit Scharnieren	**USB-Anschluss**	Ja
Reversierender Lüfter	3 im Wechsel gegenläufige Lüfter	**Wasseraufnahme**	Ja
Leistung des Lüfters	200 W	**Wassereinlassdruck**	50-500 kPa (min-max)
Drehzahl U/min.	Doppelte Drehzahl	**Länge des Netzkabels**	170 cm
Lüftermotor bei Standard-Drehzahl	2850 U/min.	**Rückpanel**	Vollverzinkt
Lüftermotor U/min. min.	1450 U/min.	**IPX-Schutzklasse**	IPX3
Beschwadung auf jedem Lüfterrad	Ja		

Logistik-Informationen

Verpacktes Produkt Dimensionen	960x890x1280 mm	**Nettogewicht**	101,600 kg
EAN code	8017709322953	**Bruttogewicht**	122,600 kg



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

Kompatibel Zubehör



3743

Flaches Alumimium-Blech (4 St.)



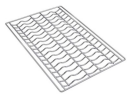
3751

Set Aluminium Backblech (4 St.)



3805

Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)



3810

Gewelltes Gitterrost Set für Baguettes (4 Stück)



3927



K4610X

Professionelle Edelstahlhaube für ALFA420/625/1035-Öfen



KITSC

Kerntemperatur Fühler für EHDS Modelle



RGN11-1035-2

Gestell mit 10 Auflageschienen für Bleche oder Roste GN 1/1 für ALFA 1035



RUTVL

4er-Set Rollen, passend für alle professionellen Backtische



T11TH20

Antihaft Behälter GN1/1 20mm tief



T11TH40

Behälter GN1/1 40mm Antihaft beschichtet



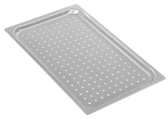
T11XH20

Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



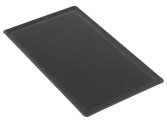
T11XH65

Aluminium Behälter GN 1/1 65mm hoch



TF11XH2

Perforierter Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



TMF11TH2

Perforierter Behälter GN 1/1 Antihaft beschichtet 20mm hoch



TVL425D

4-stöckiges Einschubgestell für die Öfen ALFA410/ALFA420/ALFA425 (gestapelt) oder ALFA1035, Abmessungen (BxTxH) 800 x 800 x 504 mm (Höhe mit Bausatz RUTVL: 602 mm)

Symbolverzeichnis

 Elektro-Anschluss

 Kerntemperaturfühler

 Heißluft

 Heißluft mit Beschwadung

 Doppelte Lüfter Geschwindigkeit

 Kerntemperaturfühler + Δ t

Benefit (TT)

Klappbare Öffnung

Leicht zugängliches Glas für eine mühelose Wartung und Reinigung.

Die Glasscheiben sind so konzipiert, dass sie leicht zugänglich und einfach inspizierbar sind, was Reinigung und Wartung besonders komfortabel macht. Diese Eigenschaft vereinfacht die Arbeiten erheblich und ermöglicht schnelle sowie effiziente Eingriffe bei maximalem Bedienkomfort und höchster Sicherheit.

Zweistufiger Lüfter

Perfekte Luftzirkulation für das ideale Garen selbst empfindlichster Speisen.

Die Funktion zur Anpassung der Lüftergeschwindigkeit ermöglicht es, die Luftzirkulation optimal auf die jeweiligen Anforderungen der Speisen abzustimmen und so stets perfekte Ergebnisse zu erzielen. Dank der zweistufigen Einstellung lassen sich ideale Bedingungen für empfindliche Zubereitungen wie Baiser, Windbeutel oder Soufflés schaffen, indem sie von einem sanfteren und gleichmäßigeren Luftstrom umgeben werden, der ihre Leichtigkeit und Struktur bewahrt.

LCD-Touch-Display

Intuitive Benutzeroberfläche für eine einfache und präzise Einstellung aller Garparameter.

Das übersichtliche und intuitive Bedienfeld sorgt für ein nahtloses und komfortables Nutzungserlebnis.

Dank spezieller Tasten lassen sich alle Garparameter – von Temperatur und Garzeit bis hin zu Feuchtigkeitsgrad und Lüftergeschwindigkeit – präzise einstellen. Das zentrale Display bietet dabei jederzeit einen klaren Überblick über alle gewählten Einstellungen und garantiert perfekte Ergebnisse ohne Kompromisse.

3 Garstufen

Flexibilität und Präzision in jeder Phase des Garprozesses.

Die Möglichkeit, neben dem Vorheizen mehrere Garstufen einzustellen, bietet außergewöhnliche Vielseitigkeit und passt sich perfekt an die unterschiedlichen Anforderungen jeder Zubereitung an. Jede Phase des Garprozesses kann präzise individuell angepasst werden, um optimale Ergebnisse zu erzielen – sei es beim schonenden Niedrigtemperaturgaren oder beim perfekten abschließenden Bräunen. Dank dieser exakten Steuerung der Parameter wird ein gleichmäßiges Garergebnis auf allen Ebenen erreicht und die Qualität des Endprodukts deutlich verbessert.

Feuchtigkeitsmanagement

Makellose Garergebnisse dank präziser Feuchtigkeitskontrolle.

Dank der präzisen Steuerung geringer Feuchtigkeitsmengen wird eine perfekte Bräunung erzielt, während gleichzeitig die Saftigkeit des Produkts erhalten bleibt und die Entwicklung seiner inneren Struktur gefördert wird. Es können verschiedene Feuchtigkeitsstufen eingestellt werden, die die Häufigkeit der Aktivierungszyklen bestimmen. Jeder Zyklus besteht aus zwei Sekunden Dampfeinsprühung in den Garraum, gefolgt von einer 15-sekündigen Pause.