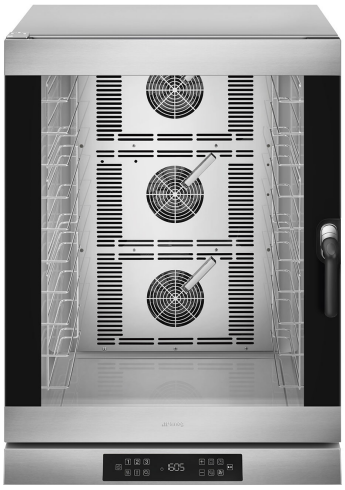
ALFA1035E1HDS



Familia	Hornos
Subfamilia	10 bandejas 600x400 mm or GN1/1
Power supply	Eléctrico
Tipo de horno	Ventilador con humidificación
Control del horno	Electronico
Capacidad de bandejas	10 bandejas EN 600x400 mm, 10 trays GN1/1 (min. H 20 mm)
Fuente de alimentación	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz
Almacenamiento de programas con aplicación	No disponible
Humidity generation	Directo en cavidad
Pies ajustables	Sí
Product dimensions (WxDxH)	798x772x1100 mm
Profundidad máxima con puerta abierta	1536 mm

Distribución

Industrias	Bar / Cafeterías / Bistrós / Vinotecas / Pubs, Hoteles, Restaurantes, Panaderías / Pastelerías, Carnicerías / Charcuterías, Catering, Centros asistenciales, Servicios comerciales de alimentación, Tiendas de alimentación / Retail alimentario

Estética

Puerta con bandas de acero inoxidable	Sí	**Color del display digital**	Blanco
Color	Acero inoxidable	**Panel frontal en relieve**	Sí
Tipo de display	LCD táctil	**Serie**	Alfa

Mandos

Programas intercambiables	100	**Pre-heating**	Sí
Minutos programables	de 1 minuto a 99 horas + sin fin	**Chimney regulation**	Sí
Cocción con varios pasos	3 + precalentamiento	**HACCP data**	Sí
Delayed start	Sí		

Opciones

Bisagra derecha	ALFA1035E1HDSR	**Usuarios potenciales**	K4610X

Conexión eléctrica

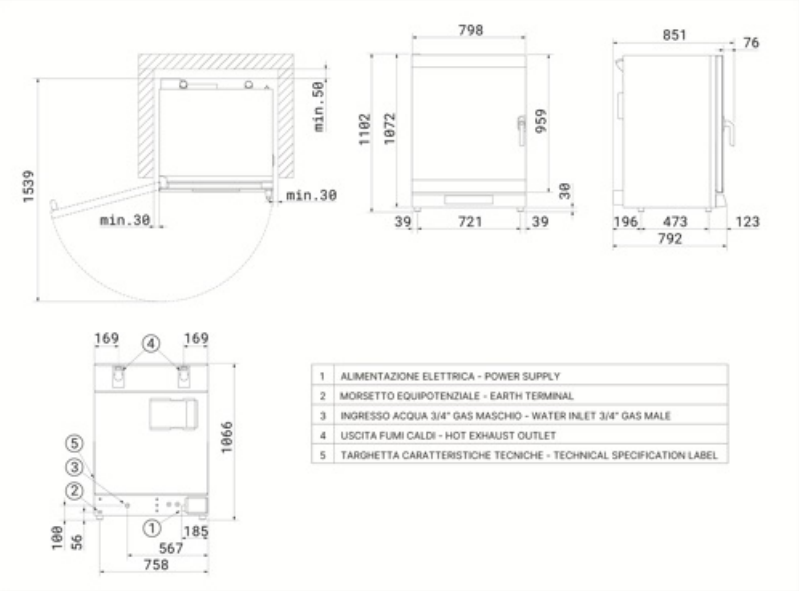
Potential equalisation	Yes

Construcción

Material del horno	Acero inoxidable/vidrio/plástico	**Niveles de humidificación**	3 + manual
Dimensiones de la camara (LxWxH)	672x437x854mm	**Posición chimenea**	Trasera
Gross volume	289,8 l	**Sistema de refrigeración**	Sí
Net volume	258,9 l	**Tipo temporizador**	Temporizador electrónico
Internal net volume	199,1 l	**Rango de temperatura**	30-270°C
Material de la cavidad	Acero inoxidable	**Alarma fin de cocción**	Sí
Número de estantes	10	**Interrumción del calefactor al abrir la puerta**	Sí
Soporte de bandeja	Cromado	**Rearme manual del termostato de seguridad**	Sí
Distancia entre los estantes	77 mm	**Sonda de corazón con Δ t**	Sí
Puerta fría con doble cristal completamente abatible	Doble vidrio	**Deflector extraíble**	Sí
Puerta abierta	Lateral	**Número de luz**	3 lámparas halógenas
Tipo de mango	Giratorio	**Potencia de luz**	40 W
Cristal interior	Se puede abrir	**Puerto USB**	Sí
Número y tipo de ventiladores	3 ventiladores con inversión de giro	**Tubo de carga de agua**	Sí
Potencia motor del ventilador	200 W	**Water inlet pressure**	50-500 kPa (mín-máx)
RPM del motor	2	**Longitud del cable de alimentación**	170 cm
Motor rpm in standard speed	2850 rpm	**Panel trasero**	Galvanizado
Rpm de baja velocidad	1450 rpm	**IPX protection**	IPX3
Sistema de humidificación en cada ventilador	Sí		

Datos logísticos

Packed product dimensions (WxDxH)	960x890x1280 mm	**Peso neto**	101,600 kg
EAN code	8017709322953	**Peso bruto**	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

Accesorios Compatible



3743

Bandeja plana de aluminio (4uds)



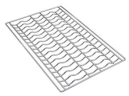
3751

Bandeja de aluminio perforada plana (4uds)



3805

Rejilla de alambre cromada plana (4 piezas)



3810

Rejilla ondulada para palillos (4uds)



3927

Kit reductor de caudal de aire para hornos ALFA410, 420, 625, 1035



K4610X

Stainless steel professional hood for ALFA420/625/1035 ovens



KITSC

Kit de repisas inferior y superior



RGN11-1035-2

Kit soporte para rejillas o bandejas planas GN1/1 apto para modelos ALFA1035



RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



T11TH20

GN1/1 non-stick tray, 20 mm height



T11TH40

GN1/1 non-stick tray, 40 mm height



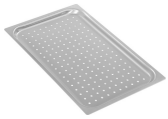
T11XH20

Aluminium GN1/1 tray, 20 mm height



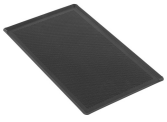
T11XH65

GN1/1 aluminium tray, 65 mm height



TF11XH2

GN 1/1 perforated aluminium tray, 20 mm height



TMF11TH2

GN 1/1 non-sticking microperforated tray, 20 mm height



TVL425D

4-level tray holder rack for ALFA410/ALFA420/ALFA425 (stacked) or ALFA1035 ovens, dim. (WxDxH) 800x800x504 mm (hieight with kit RUTVL: 602 mm)

Symbols glossary



Electric



Calentamiento forzado por ventilador



Double speed fan



Core probe



Fan forced heating with humidity injection



Horneado con sonda corazón por diferencia de temperatura (Δ t)

Benefit (TT)

Apertura con bisagra

Cristal fácilmente accesible para un mantenimiento y una limpieza sin esfuerzo

Los paneles de cristal están diseñados para ser fácilmente accesibles e inspeccionables, ofreciendo una gran comodidad durante las operaciones de limpieza y mantenimiento. Esta característica simplifica significativamente el proceso, haciéndolo rápido y eficiente, y garantiza que cada intervención pueda realizarse con la máxima comodidad y total seguridad

Ventilador de dos velocidades

Ventilación perfecta para la cocción ideal de las preparaciones más delicadas

La función de ajuste de la velocidad del ventilador permite adaptar la intensidad de la ventilación a las necesidades específicas de cada plato, garantizando siempre resultados impecables. Gracias al ajuste de doble velocidad, es posible crear las condiciones perfectas para preparaciones delicadas como merengues, profiteroles y soufflés, envolviéndolas en un flujo de aire más suave y uniforme que preserva su ligereza y estructura.

LCD táctil

Interfaz intuitiva para un ajuste sencillo y preciso de los parámetros de cocción

El panel de control, sencillo e intuitivo, está diseñado para ofrecer una experiencia de uso fluida y sin esfuerzo. Equipado con botones específicos, permite ajustar con precisión cada parámetro de cocción, desde la temperatura hasta la duración, el nivel de humedad o la velocidad del ventilador. El display central proporciona una visión clara e inmediata de los ajustes seleccionados, garantizando un control total para obtener resultados impecables, sin concesiones.

3 fases de cocción

Flexibilidad y precisión en cada fase de cocción

La posibilidad de configurar múltiples fases de cocción, además del precalentamiento, ofrece una versatilidad extraordinaria, adaptándose perfectamente a las distintas necesidades de cada preparación. Cada fase del proceso puede personalizarse con precisión, optimizando la cocción para lograr resultados impecables, ya sea una cocción lenta a baja temperatura o un dorado final perfecto. Gracias a este control preciso de los parámetros, es posible conseguir una cocción uniforme en toda la superficie, mejorando significativamente la calidad del producto final.

Gestión de la humedad

Cocción impecable gracias al control preciso de la humedad.

Gracias a la gestión eficaz de pequeñas cantidades de humedad, es posible conseguir un dorado perfecto manteniendo la suavidad del producto y favoreciendo el desarrollo de su estructura interna. Se pueden configurar distintos niveles de humedad, que determinan la frecuencia de los ciclos de activación. Cada ciclo consiste en dos segundos de pulverización de vapor de agua en el interior de la cámara de cocción, seguidos de una pausa de 15 segundos.