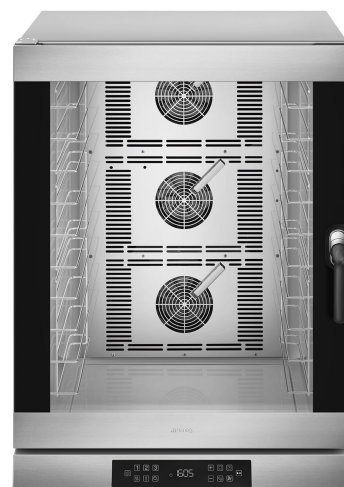


ALFA1035E1HDS



Famille	Fours professionnels
Sous-famille	Four à convection 10 plaques EN 600x400mm ou GN1/1
Power supply	Electrique
Type de four	A air pulsé avec humidification
Contrôle four	Électronique
Capacité des plaques	10 plaques GN1/1, 10 EN 600x400 mm (min. H 20 mm)
Alimentation électrique	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz
Stockage de programmes avec application	Indisponible
Génération d'humidité	Directement dans la cavité
Pieds réglables	oui
Dimensions	798x772x1100 mm
Profondeur maximale avec la porte ouverte	1536 mm



Distribution

Industries	Bars / Cafétérias / Bistros / Bars à vin / Pubs; Hôtels; Restaurants; Boulangeries / Pâtisseries; Boucheries / Charcuteries; Service traiteur; Établissements de soins; Restauration commerciale; Épicerie / Vente au détail alimentaire	Suggéré pour	Boulangerie
-------------------	--	---------------------	-------------

Esthétique

Porte avec bandeaux en inox	oui	Couleur de l'affichage numérique	Blanc
Couleur	Inox	Bandeau de commande embouti	oui
Type d'afficheur	LCD tactile	Série	Alfa

Commandes

Programmes modifiables	100	Préchauffage	oui
Minutes programmables	de 1 minute à 99 heures + sans fin	Réglage de la cheminée	oui
Cuisson enchaînée	3 + préchauffage	Données Haccp	oui
Départ différé	oui		

Options

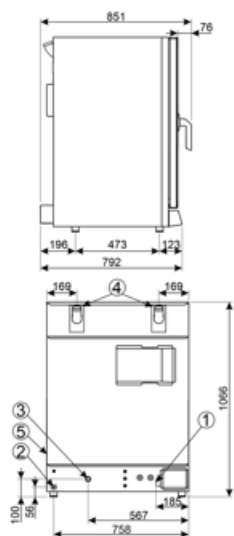
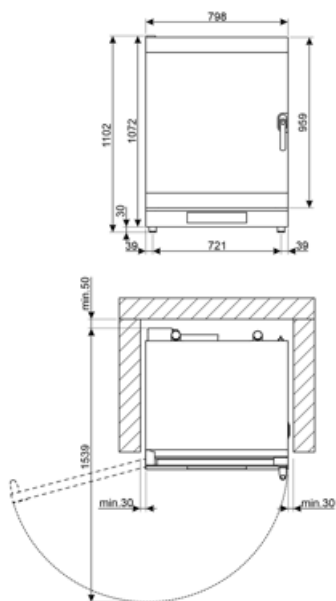
Charnières à droite	ALFA1035E1HDSR	Hotte associée	K4610X
---------------------	----------------	----------------	--------

Construction

Matériaux du four	Acier inoxydable / verre / plastiques	Niveaux d'humidification	5 + manuel
Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	672x437x854mm	Position de l'échappement	A l'arrière
Volume brut	289,8 litres	Système de refroidissement	oui
Volume net	258,9 litres	Type de minuterie	Electrique
Volume interne net	199,1 litres	Plage de température	30-270°C
Matériau de la cavité	Inox AISI 304	Signal sonore fin de cuisson	oui
Nombre de niveaux	10	Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte	oui
Cadre de support de plaques	Fil Chromé	Thermostat de sécurité à réarmement manuel	oui
Distance entre les plaques	75 mm	Cuisson avec sonde à cœur avec Δt	oui
Construction de la porte	Double vitre	Déфлекteur amovible	oui
Ouverture de la porte	Latérale - charnières à gauche	Nombre de lumières	3 lampes halogènes
Type de poignée	Par rotation	Puissance éclairage	40 W
Vitre interne	Ouverture par charnière	Port USB	oui
Nombre de turbines	3 turbines contrarotatives à sens alterné	Tuyau d'alimentation en eau	oui
Puissance du moteur de la turbine	200 W	Pression d'entrée de l'eau	50-500 kPa (min-max)
Vitesse du moteur	2	Longueur câble d'alimentation	170 cm
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2850	Panneau postérieur	Galvanisé
Vitesse faible en tr/min	1450	Protection IPX	IPX3
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	oui		

Informations logistiques

Packed product dimensions (WxDxH)	960x890x1280 mm	Poids net	101,100 kg
Code EAN	8017709322953	Poids brut	122,000 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 |

Accessoires Compatibles



3743

Kit plaques à pâtisseries en aluminium
(4 pièces) - 600x400mm



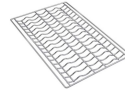
3751

Kit plaques à pâtisseries en aluminium
perforées (4 pièces) - 600x400mm



3805

Kit grilles en fil chromées (4 pièces) -
600x400mm



3810

Kit grilles ondulées en fil chromées
pour baguettes (4 pièces) -
600x400mm



3927

Kit réduction flux d'air (2 pièces)



K4610X

Stainless steel professional hood for
ALFA420/625/1035 ovens



KITSC

Kit pour étage inférieur et supérieur



RGN11-1035-2

Support rack for GN 1/1 flat trays,
suitable for ALFA1035 models



RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven
tables



T11TH20

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 2 cm
de hauteur pour Galileo professionnel



T11TH40

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 4 cm de
hauteur pour Galileo professionnel



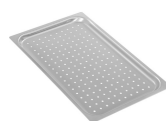
T11XH20

Plateau GN1/1 en aluminium de 2 cm
de hauteur pour Galileo professionnel



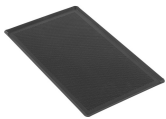
T11XH65

Plateau GN1/1 en aluminium de 6,5 cm
de hauteur pour Galileo professionnel



TF11XH2

Plateau GN1/1 en aluminium perforé
pour Galileo professionnel



TMF11TH2

Plateau microperforé anti-adhésif GN
1/1



TVL425D

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

Symbols glossary



Electrique



Sonde de cuisson



Turbine



Turbine avec humidification



Double speed fan



Cuisson de la sonde par différence de température (Δt)

Benefit (TT)

Ouverture avec charnière

Vitre facilement accessible pour un entretien et un nettoyage sans effort

Les panneaux de verre sont conçus pour être facilement accessibles et inspectables, ce qui garantit une grande commodité lors des opérations de nettoyage et d'entretien. Cette caractéristique simplifie considérablement le processus, le rendant rapide et efficace, tout en garantissant que chaque intervention peut être effectuée avec un maximum de confort et en toute sécurité.

Two-speed fan

Perfect ventilation for the ideal cooking of the most delicate dishes

The fan speed adjustment function allows you to tailor the ventilation intensity to the specific needs of each dish, ensuring consistently flawless results. Thanks to the dual-speed setting, you can create the perfect conditions for delicate preparations such as meringues, profiteroles, and soufflés, enveloping them in a gentler, more even airflow that preserves their lightness and structure.

Écran LCD

L'interface intuitive permet un réglage simple et précis des paramètres de cuisson

Le panneau de contrôle, simple et intuitif, est conçu pour offrir une expérience utilisateur fluide et sans effort. Il permet un ajustement précis de chaque paramètre de cuisson, de la température à la durée, du niveau d'humidité à la vitesse du ventilateur. L'écran central offre une vue d'ensemble claire et immédiate des réglages sélectionnés, vous assurant de toujours avoir tout sous contrôle pour des résultats impeccables.

3 cooking stages

Flexibility and precision in every cooking stage

The ability to set multiple cooking steps in addition to preheating provides extraordinary versatility, perfectly adapting to the varying needs of each preparation. Each phase of the process can be customised with precision, optimising the cooking to achieve flawless results, whether it's a slow cook at low temperature or a perfect final browning. Thanks to this precise control of parameters, it is possible to achieve even cooking on every surface, significantly improving the quality of the finished product.

Gestion de l'humidité

Cuisson impeccable grâce à un contrôle précis de l'humidité

Grâce à une gestion efficace de faibles quantités d'humidité, un brunissage parfait peut être obtenu tout en préservant le moelleux du produit et en favorisant le développement de sa structure interne.

Différents niveaux d'humidité peuvent être sélectionnés ; ils déterminent la fréquence des cycles d'activation. Chaque cycle se compose de deux secondes d'injection de vapeur d'eau dans la cavité de cuisson, suivies d'une pause de 15 secondes.