

# 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 plateaux GN1/1, 10 EN 600x400

mm (min. H 20 mm)

Alimentation électrique

Stockage de programmes avec

application

**Humidity** generation

Pieds réglables

**Dimensions** 

Profondeur maximale avec la

porte ouverte

400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz

Indisponible

Direct in cavity

798x772x1100 mm

1536 mm



## Distribution

**Industries** Bar / Cafeterias / Bistros /

Wine bars / Pubs; Hôtels; Restaurants; Bakeries / Pastry shops; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Care facilities; Commercial food services: Grocery shops / Food retail Suggéré pour

Boulangerie

Blanc

## Esthétique

Porte avec bandeaux en Oui

inox

Couleur

Type d'afficheur

Inox

LCD tactile

Couleur de l'affichage

numérique

Bandeau de commande

Série Alfa

## Commandes

**Programmes** 

modifiables

100

Minutes programmables de 1 minute à 99 heures +

sans fin

Cuisson enchaînée

3 + préchauffage

Départ différé

Oui

Oui

embouti

Préchauffage Oui Réglage de la cheminée Oui Oui Données Haccp



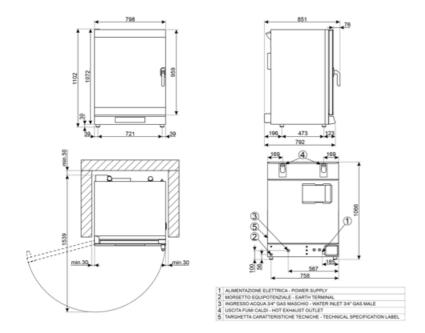
# **Options**

Charnières à droite ALFA1035E1HDSR Hotte associée K4610X

## Construction

			_
Matériaux du four	Email Ever Clean	Niveaux d'humidification	5 + manuel
Dimensions nettes de	672x437x854mm	Position de	A l'arrière
l'intérieur de la cavité (LxPxH)		l'échappement	A l'arrière
Volume brut	289,8 litres	Système de	Oui
Volume net	258.9 litres	refroidissement	Oui
		Type de minuterie	Electrique
Volume interne net	199,1 litres	Plage de température	30-270°C
Matériau de la cavité	Inox AISI 304	•	Oui
Nombre de niveaux	10	Signal sonore fin de cuisson	Oui
Cadre de support de	Fil Chromé	Arrêt de l'élément	Oui
plaques		chauffant avec porte	Oui
Distance entre les	75 mm	ouverte	
plaques	5 11 "	Thermostat de sécurité	Oui
Construction de la porte		à réarmement manuel	
Ouverture de la porte	Latérale - charnières à	Cuisson avec sonde à	Oui
<b>-</b>	gauche	cœur avec ∆ t	
Type de poignée	Par rotation	Déflecteur amovible	Oui
Vitre interne	Ouverture par charnière	Nombre de lumières	3 lampes halogènes
Nombre de turbines	3 turbines contrarotatives à	Puissance éclairage	40 W
B:	sens alterné	Port USB	Oui
Puissance du moteur de la turbine	200 W	Tuyau d'alimentation en	Oui
Vitesse du moteur	2	eau	- <del>-</del> -
	_	Pression d'entrée de	50-500 kPa (min-max)
Vitesse standard maximale du moteur en	2850	l'eau	,
tr/min		Longueur câble	170 cm
Vitesse faible en tr/min	1450	d'alimentation	
Système	Oui	Panneau postérieur	Galvanisé
d'humidification dirigé	- G	Protection IPX	IPX3
sur chaque turbine			
•			







## **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



#### **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 professionel



## T11TH40

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



## T11XH20

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



#### T11XH65

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



#### TF11XH2

Plateau GN1/1 en aluminium perforé pour Galileo professionel



### 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 (hieight with kit RUTVL: 602 mm)



# Symbols glossary

Electrique

Cuisson de la sonde par différence de température ( $\Delta$ t)

Turbine

1

Sonde de cuisson



Double speed fan



Turbine avec humidification



## 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.

#### **Humidity management**

Impeccable cooking thanks to precise humidity control

Thanks to the effective management of small amounts of humidity, perfect browning can be achieved while maintaining the product's softness and promoting the development of its internal structure. Different humidity levels can be set, which determine the frequency of activation cycles. Each cycle consists of two seconds of water vapour spraying inside the cooking chamber, followed by a 15-second pause.