

ALFA1035E1HDS



Famille

Sous-famille

Power supply

Type de four

Contrôle four

Capacité des plaques

Alimentation électrique

Stockage de programmes avec application

Humidity generation

Pieds réglables

Dimensions

Profondeur maximale avec la porte ouverte

Fours professionnels

Four à convection 10 plaques EN 600x400mm ou GN1/1

Electrique

A air pulsé avec humidification

Électronique

10 plateaux GN1/1, 10 EN 600x400 mm (min. H 20 mm)

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

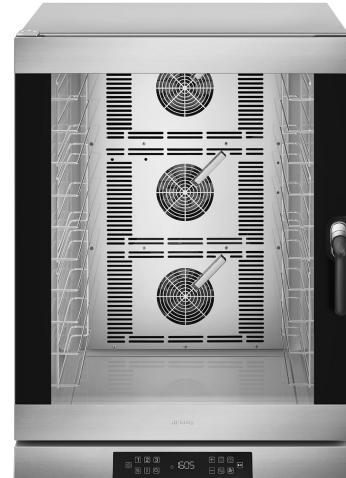
Indisponible

Direct in cavity

Oui

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

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

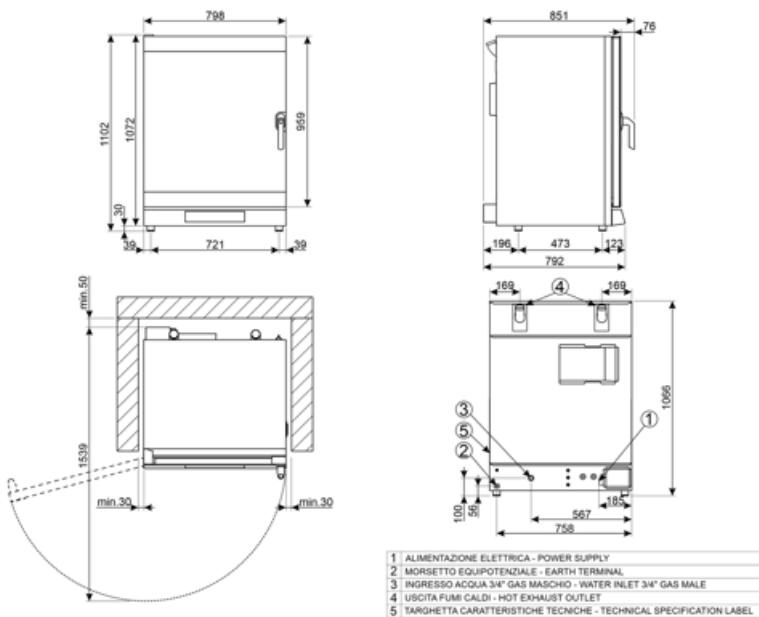
Charnières à droite	ALFA1035E1HDSR	Hotte associée	K4610X
----------------------------	----------------	-----------------------	--------

Construction

Matériaux du four	Email Ever Clean	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	Déflecteur 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)	1280x960x890 mm	Poids net	102,000 kg
Code EAN	8017709322953	Poids brut	122,000 kg



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)



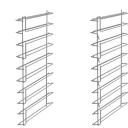
K4610X

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 microporé 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



Cuisson de la sonde par différence de température (Δt)



Double speed fan



Turbine



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.