

ALFA1035E1HDS



Famiglia Forni professionali

Sottofamiglia Forno convezione 10 teglie EN

600x400 mm, GN 1/1 (min. H 20 mm)

Alimentazione

Tipologia forno Forno convezione con umidità

Controllo forno Elettronico

10 teglie EN 600x400 mm, 10 teglie Capacità teglie

GN1/1 (min. H 20 mm)

Collegamento elettrico di default 400 V $3N\sim$ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz

Memorizzazione programmi con

applicativo

Generazione umidità

Piedini regolabili

Dimensioni del prodotto (LxPxH)

Profondità massima a porta

aperta

Diretto in camera

Non disponibilie

798x772x1100 mm

1536 mm



Destinazione

Bar / Caffetterie / Bistrò / Settori

> Wine bar / Pub; Hotel; Ristoranti / Catering; Panetterie / Pasticcerie; Macellerie / Gastronomie: Ristorazione collettiva: Ospedali / case di riposo; Ristorazione commerciale:

Grande distribuzione

organizzata

Consigliato per

Prodotti da forno

Estetica

Porta con fasce inox

Colore

Tipologia display

Acciaio Inox

LCD Touch

Colore digit display

Frontalino

Serie

Bianchi

Inox Alfa

Comandi

Numero programmi

memorizzabili

100

Preriscaldamento

Regolazione camino

Dati HACCP

Sì Sì

Sì

Regolazione tempo di cottura

Numero step

3 + preriscaldamento

da 1 minuto a 99 ore +

Partenza differita

Sì

infinito



Opzioni

Versioni cerniera destra ALFA1035E1HDSR Cappa abbinabile K4610X

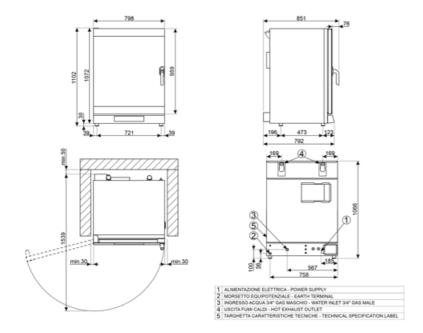
Costruzione

Materiale forno Dimensioni cavità interna (LxPxH) Volume lordo	Acciaio inox / vetro / materie plastiche 672x437x854 mm	Livelli di umidificazione Posizione camino Sistema di raffreddamento componenti	5 + manuale Posteriore Sì
Volume netto	258,9 lt	Tipologia timer	Elettronico
Volume netto interno	199,1 lt	Range temperatura	30-270°C
Materiale cavità Numero ripiani	Acciaio inox 10	Indicazione di fine cottura	Sì
Telaio supporto teglie Distanza tra i ripiani	Filo cromato 77 mm GN1/1 - EN	Interruttore sicurezza ad apertura porta	Sì
·	600X400	Termostato di sicurezza riarmo manuale	Sì
Costruzione porta Apertura porta	Doppio vetro Laterale - cerniera a sinistra	Predisposizione sonda al cuore	Sì
Tipologia maniglia Vetro Numero e tipologia ventole Potenza motore	Rotativa Apribile con cerniera 3 ventole controrotanti in senso alternato 200 W	Deflettore removibile Illuminazione Potenza luce Porta USB Tubo di carico acqua	Sì 3 Lampade alogene 40 W Sì Sì
Giri motore	Due velocità	Pressione ingresso	50-500 kPa (min-max)
Giri motore velocità standard	2850 rpm	acqua Lunghezza cavo di alimentazione	170 cm
Giri motore velocità ridotta	1450 rpm	Pannello posteriore	Zincato
Iniezione acqua su ogni ventola	Sì	Protezione IPX	IPX3

Informazioni Logistiche

Dimensioni del prodotto	1280x960x890 mm	Peso netto	102.000 kg
imballato (LxPxH)		Peso lordo	122.000 kg
Codice EAN	8017709322953		_







Accessori Compatibili



3743

Kit 4 teglie piane in alluminio EN 600x400 mm



3751

Kit 4 teglie piane forate in alluminio EN 600×400 mm



3805

Kit 4 griglie in filo cromato EN 600x400 mm



3810

Kit 4 griglie ondulate per baguettes EN 600x400 mm



3927

Kit riduttore flusso aria per forni serie ALFA410, 420, 625, 1035



K4610X

Cappa professionale in acciaio inox forni ALFA420/625/1035



KITSC

Kit sonda al cuore per forni serie EHDS



RGN11-1035-2

Supporto per teglie piane GN 1/1 per forni ALFA1035



RUTVL

Kit ruote da 4 pz, adatto per tutti i modelli di tavoli dei forni professionali



T11TH20

Teglia GN1/1 antiaderente, altezza 20



T11TH40

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40 mm



T11XH20

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20



T11XH65

Teglia alluminio GN1/1, altezza 65 mm



TF11XH2

Teglia in alluminio microforata GN1/1, altezza 20 mm



TMF11TH2

Teglia GN1/1 antiaderente microforata, altezza 20 mm



TVL425D

Supporto con portateglie 4 livelli per forni ALFA410/ALFA420/ALFA425 sovrapposti o ALFA1035, dim. (LxPxH) 800x800x504 mm (altezza con kit ruote RUTVL: 602 mm)



Glossario simboli

- Elettrico

Sonda al cuore

Sonda al cuore con cottura per differenza temperatura (Δ t)

🔧 Ventola velocità ridotta

Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare



Circolazione forzata aria calda con iniezione umidità



Benefit

Apribile con cerniera

Vetri facilmente accessibili per una manutenzione e pulizia senza sforzo

I vetri sono progettati per essere facilmente accessibili e ispezionabili, garantendo una grande praticità durante le operazioni di pulizia e manutenzione. Questa caratteristica semplifica notevolmente il processo, rendendolo rapido ed efficiente, e assicurando che ogni intervento possa essere effettuato con la massima comodità ed in completa sicurezza.

Ventola a due velocità

Ventilazione su misura per una cottura perfetta dei cibi più delicati

La funzione di regolazione della velocità della ventola permette di adattare l'intensità della ventilazione alle esigenze specifiche di ogni preparazione, garantendo sempre risultati impeccabili. Grazie alla doppia velocità, è possibile creare le condizioni ideali per la cottura di pietanze delicate come meringhe, bignè e soufflé, avvolgendole in un flusso d'aria più dolce e uniforme, che ne preserva leggerezza e struttura.

LCD Touch

Interfaccia intuitiva per una regolazione semplice e precisa dei parametri di cottura

Il pannello di controllo, semplice e intuitivo, è progettato per offrire un'esperienza d'uso immediata e senza sforzo. Dotato di tasti dedicati, consente di regolare con precisione ogni parametro di cottura, dalla temperatura alla durata, dal livello di umidità alla velocità della ventola. Il display centrale fornisce una chiara e rapida visualizzazione delle impostazioni selezionate, permettendoti di avere sempre tutto sotto controllo per risultati impeccabili, senza compromessi.

3 step di cottura

Flessibilità e precisione in ogni fase di cottura

La possibilità di impostare più step di cottura oltre al preriscaldamento offre una straordinaria versatilità, rispondendo perfettamente alle diverse esigenze di ogni preparazione. Ciascuna fase del processo può essere personalizzata con precisione, ottimizzando la cottura per ottenere risultati impeccabili, sia che si tratti di una cottura lenta a bassa temperatura o di una doratura finale perfetta. Grazie a questo controllo accurato dei parametri, è possibile ottenere una cottura uniforme su ogni superficie, migliorando significativamente la qualità del prodotto finito.

Gestione umidità

Cottura impeccabile grazie ad un controllo preciso dell'umidità

Grazie alla gestione efficace di piccole quantità di umidità si può ottenere una doratura perfetta, mantenendo intatta la morbidezza del prodotto e favorendone lo sviluppo della struttura interna. È possibile impostare diversi livelli di umidificazione, che determinano la frequenza dei cicli di attivazione. Ogni ciclo consiste in due secondi di spruzzatura di acqua vaporizzata all'interno della camera di cottura, seguiti da 15 secondi di pausa.