

# ALFA1035E1HDS



**Famiglia**

**Sottofamiglia**

**Alimentazione**

**Tipologia forno**

**Controllo forno**

**Capacità teglie**

**Collegamento elettrico di default** 400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz

**Memorizzazione programmi con applicativo** Non disponibile

**Generazione umidità** Diretto in camera

**Piedini regolabili** Sì

**Dimensioni del prodotto (LxPxH)** 798x772x1100 mm

**Profondità massima a porta aperta** 1536 mm

**Forni professionali**

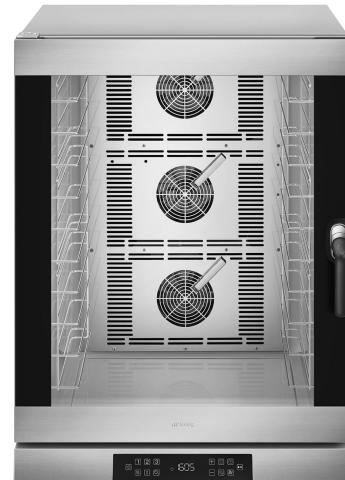
**Forno convezione 10 teglie EN 600x400 mm, GN 1/1 (min. H 20 mm)**

**Elettrico**

**Forno convezione con umidità**

**Elettronico**

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



## Destinazione

Settori	Bar / Caffetterie / Bistrò / 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

<b>Porta con fasce inox</b>	Sì	<b>Colore digit display</b>	Bianchi
<b>Colore</b>	Acciaio Inox	<b>Frontalino</b>	Inox
<b>Tipologia display</b>	LCD Touch	<b>Serie</b>	Alfa

## Comandi

<b>Numero programmi memorizzabili</b>	100	<b>Preriscaldamento</b>	Sì
<b>Regolazione tempo di cottura</b>	da 1 minuto a 99 ore + infinito	<b>Regolazione camino</b>	Sì
<b>Numero step</b>	3 + preriscaldamento	<b>Dati HACCP</b>	Sì
<b>Partenza differita</b>	Sì		

## Opzioni

**Versioni cerniera destra** ALFA1035E1HDSR

**Cappa abbinabile**

K4610X

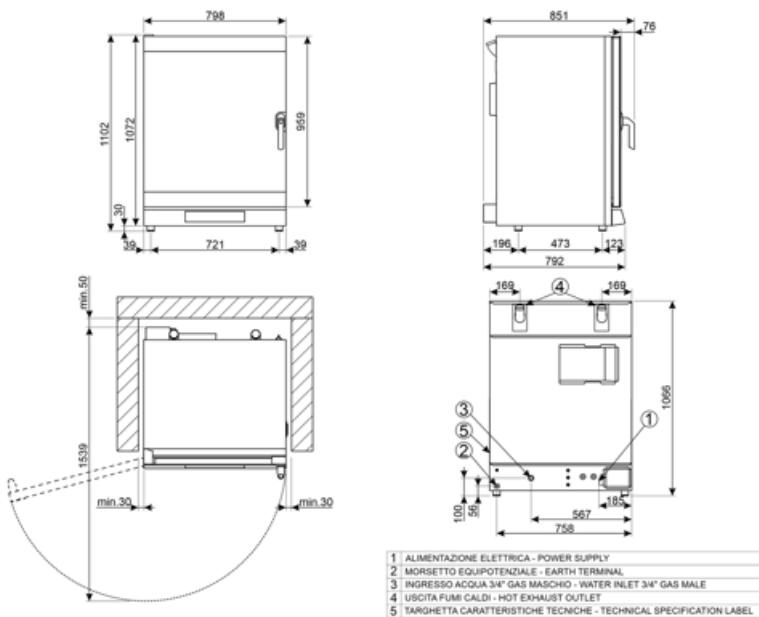
## Costruzione

<b>Materiale forno</b>	Acciaio inox / vetro / materie plastiche	<b>Livelli di umidificazione</b>	5 + manuale
<b>Dimensioni cavità interna (LxPxH)</b>	672x437x854 mm	<b>Posizione camino</b>	Posteriore
<b>Volume lordo</b>	289,8 lt	<b>Sistema di raffreddamento componenti</b>	Sì
<b>Volume netto</b>	258,9 lt	<b>Tipologia timer</b>	Elettronico
<b>Volume netto interno</b>	199,1 lt	<b>Range temperatura</b>	30-270°C
<b>Materiale cavità</b>	Acciaio inox	<b>Indicazione di fine cottura</b>	Sì
<b>Numero ripiani</b>	10	<b>Interruttore sicurezza ad apertura porta</b>	Sì
<b>Telaio supporto teglie</b>	Filo cromato	<b>Termostato di sicurezza riarmo manuale</b>	Sì
<b>Distanza tra i ripiani</b>	77 mm GN1/1 - EN 600X400	<b>Predisposizione sonda al cuore</b>	Sì
<b>Costruzione porta</b>	Doppio vetro	<b>Deflettore removibile</b>	Sì
<b>Apertura porta</b>	Laterale - cerniera a sinistra	<b>Illuminazione</b>	3 Lampade alogene
<b>Tipologia maniglia</b>	Rotativa	<b>Potenza luce</b>	40 W
<b>Vetro</b>	Apribile con cerniera	<b>Porta USB</b>	Sì
<b>Numero e tipologia ventole</b>	3 ventole controrotanti in senso alternato	<b>Tubo di carico acqua</b>	Sì
<b>Potenza motore</b>	200 W	<b>Pressione ingresso acqua</b>	50-500 kPa (min-max)
<b>Giri motore</b>	Due velocità	<b>Lunghezza cavo di alimentazione</b>	170 cm
<b>Giri motore velocità standard</b>	2850 rpm	<b>Pannello posteriore</b>	Zincato
<b>Giri motore velocità ridotta</b>	1450 rpm	<b>Protezione IPX</b>	IPX3
<b>Iniezione acqua su ogni ventola</b>	Sì		

## Informazioni Logistiche

**Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH)** 1280x960x890 mm  
**Codice EAN** 8017709322953

**Peso netto** 102,000 kg  
**Peso lordo** 122,000 kg



## Accessori Compatibili



**3743**

Kit 4 teglie piane in alluminio EN  
600x400 mm



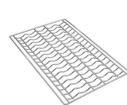
**3751**

Kit 4 teglie piane forate in alluminio EN  
600x400 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



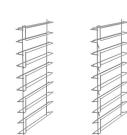
**K4610X**

Cappa professionale in acciaio inox  
fornì ALFA420/625/1035



**KITSC**

Kit sonda al cuore per forni serie EHDS



**RGN11-1035-2**

Supporto per teglie piane GN 1/1 per  
fornì ALFA1035



**RUTVL**

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



**T11TH20**

Teglia GN1/1 antiaderente, altezza 20  
mm



**T11TH40**

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40  
mm



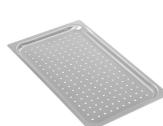
**T11XH20**

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20  
mm



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

---

## Glossario simboli

---

	Elettrico		Sonda al cuore
	Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare		Circolazione forzata aria calda con iniezione umidità
	Ventola velocità ridotta		Sonda al cuore con cottura per differenza temperatura ( $\Delta t$ )

## 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.