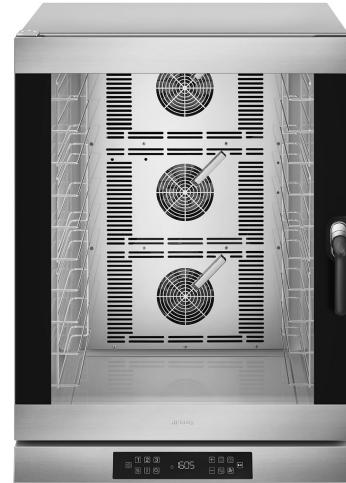


ALFA1035E1HDS



Produktgrupp	Ugnar
Underfamilj	Konvektionsugn 10 bleck EN 600 x 400 mm eller GN1/1
Power supply	Electric
Ugnstyp	Konvektionsugn med ånga
Ugnskontroll	Elektronisk
Kapacitet plåtar	10 trays GN1/1, 10 EN 600x400 mm (min. H 20 mm)
Standard elektrisk anslutning	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz
Ångteknik	No
WiFi-anslutning	Ej tillgänglig
Humidity generation	Direct in cavity
Max djup med öppen dörr	1536 mm
Justerbara fötter	Ja
Nettovikt (kg)	102,000 kg
Produktmått B x D x H	798x772x1100 mm
EAN-kod	8017709322953



Distribution

Potentiella användare	Barer / kaféer; Hotell; Restauranger/pubar; Bageri/konditori; Branschen frysta bageriprodukter; Livsmedelsdetaljhandel	Kondenserande huv	Barer / kaféer
------------------------------	--	--------------------------	----------------

Estetisk linje

Färg	Rostfritt stål	Digital display färg	Vit
Dörr med rostfria ränder	Ja	Pressad panel	Ja
Display	LCD Touch	Logga	Smeg tryckt

Kommandon

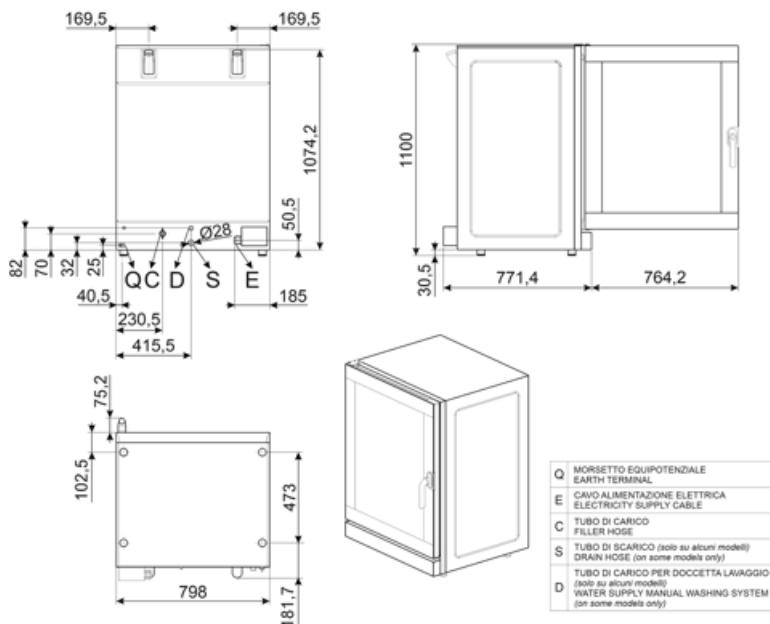
Ändringsbara program	100	Skorstens reglering	Ja
Programmerbar i minuter	0-99 + tidlös	HACCP data	Ja
Flerstegstillagning	3 + föruppvärming		

Alternativ

Gångjärn på höger sida	ALFA1035E1HDSR	Kondenserande huv	K4610X
Gångjärn på höger sida	ALFA1035EHDSR		

Konstruktion

Ugns material	Rostfritt stål / glas / plast	Ångnivåer	3 + manuell
Ugns dimension (LxBxD)	672x437x854mm	Skorstens placering	Svart
Bruttovolym	616x431x340mm	Kylsystem	Ja
Nettovolym	616x431x340mm	Tidsjustering	Elektronisk timer
Invändig nettovolym	616x431x340mm	Temperatur område	50-280°C
Material ugnsutrymme	Rostfritt stål	Alarm tillagningstid slut	Ja
Antal hyllplan	10	Elementen stängs av	Ja
Stöd för plåtar	Krom	när dörren är öppen	
Avstånd gejders	77 mm	Manuell återställning av	Ja
Sval dörr med dubbla glas samt helt öppningsbar	Dubbelt glas	säkerhetstermostat	
Luckhängning	Sida	Kärntemperaturgivare	Ja
Typ av handtag	Roterande	med tillagning med Δt	
Innerglas	Öppningsbar	Avtagbar deflektor	Ja
Antal fläktar	3 Fläktar med tidsstyrd reversering	Antal lampor	3 halogenlampor
Fläkt effekt	200 W	Effekt lampa	40 W
Fläkt hastighet rpm	Dubbel hastighet	USB-port	Ja
Fläktens hastighet standard rpm	2850 rpm	Anslutnings slang	Ja
Fläktens hastighet vid låg fart	1450 rpm	vatten	
Befuktnings system på varje fläkt	Ja	Vatteninloppstryck	50-500 kPa (min-max)
		Längd matningskabel	170 cm
		Bakre panel	Galvaniserad
		Skyddsklass	IPX3



Kompatibela Tillbehör



3743

Flat bakplåt i aluminium



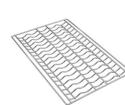
3751

Flat perforerad bakplåt i aluminium



3805

Platt krompläterat trådgaller



3810

Vågformad bakplåt för baguetter



3927

Kit för reducering av luftflöde



K4610X



RGN11-1035-2

Ställ för flata bakplåtar eller galler, kit GN1/1, passar för ALFA1035-modeller



T11TH20

2 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



T11TH40

4 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



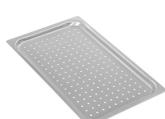
T11XH20

2 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



T11XH65

6,5 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



TF11XH2

Perforerad aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



TMF11TH2

Mikroperforerad non stick-plåt GN1/1



TVL625D

Ugnsstativ på hjul för staplad ALFA625 eller ALFA625/420, 800 x 800 x 300 mm

Symbols glossary

	Elektrisk anslutning		Kärntemperaturgivare
	Varmluft		Varmluft med injektion av ånga
	Fläkt med dubbel hastighet		Bakning med kärntemperaturgivare, genom temperaturskillnad (Δt)

Benefit (TT)

Hinged opening

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

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.

LCD Touch

Intuitive interface for simple and precise adjustment of cooking parameters

The control panel, simple and intuitive, is designed to offer a seamless and effortless user experience. Equipped with dedicated buttons, it allows precise adjustment of every cooking parameter, from temperature to duration, humidity level to fan speed. The central display provides a clear and immediate overview of the selected settings, ensuring you always have everything under control for flawless results, without compromise.

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.