

ALFA1035E1HDSR



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)

Indisponible

1536 mm

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

Alimentation électrique

Stockage de programmes avec

application

Humidity generation Direct in cavity

Pieds réglables

798x772x1100 mm **Dimensions**

Profondeur maximale avec la

porte ouverte

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

Oui

Esthétique

Porte avec bandeaux en Oui

inox

Couleur Inox

Type d'afficheur LCD tactile Couleur de l'affichage

numérique

Bandeau de commande

embouti

Série Alfa

Commandes

99 **Programmes**

modifiables

Minutes programmables de 1 minute à 99 heures +

sans fin

Cuisson enchaînée 3 + préchauffage

Départ différé Oui Préchauffage Oui Réglage de la cheminée Oui

Oui Données Haccp



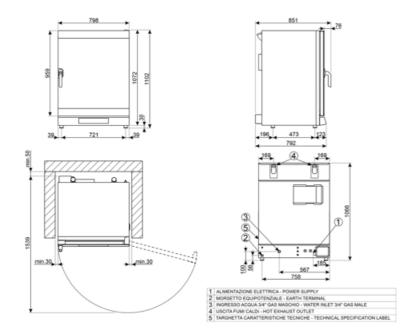
Options

Charnières à droite Oui Hotte associée K4610X

Construction

Matériaux du four	Email Ever Clean	Niveaux	5 + manuel
Dimensions nettes de	672x437x854mm	d'humidification	
l'intérieur de la cavité		Position de	A l'arrière
(LxPxH)		l'échappement	
Volume brut	289,8 litres	Système de	Oui
Volume net	258,9 litres	refroidissement	
Volume interne net	199,1 litres	Type de minuterie	Electrique
Matériau de la cavité	Inox AISI 304	Plage de température	30-270°C
Nombre de niveaux	10	Signal sonore fin de	Oui
Cadre de support de	Fil Chromé	cuisson	
plaques		Arrêt de l'élément	Oui
Distance entre les	75 mm	chauffant avec porte	
plaques		ouverte	
Construction de la porte	Double vitre	Thermostat de sécurité à réarmement manuel	Oui
Ouverture de la porte	Latérale - charnière à droite	Cuisson avec sonde à	Oui
Type de poignée	Par rotation	cœur avec \Delta t	Oui
Vitre interne	Ouverture par charnière	Déflecteur amovible	Oui
Nombre de turbines	3 turbines contrarotatives à	Nombre de lumières	3 lampes halogènes
	sens alterné	Puissance éclairage	40 W
Puissance du moteur de la turbine	200 W	Port USB	Oui
Vitesse du moteur	2	Tuyau d'alimentation en	Oui
Vitesse au moteur	2850	eau	
maximale du moteur en	2850	Pression d'entrée de	50-500 kPa (min-max)
tr/min		l'eau	
Vitesse faible en tr/min	1450	Longueur câble	170 cm
Système	Oui	d'alimentation	
d'humidification dirigé		Panneau postérieur	Galvanisé
sur chaque turbine		Protection IPX	IPX3







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

Sonde de cuisson

ည့္သို့ 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.