

ALFA1035E1HDSR



Famiglia Forni professionali

Sottofamiglia Forno convezione 10 teglie EN

600x400 mm o GN1/1

Alimentazione Elettrico

Tipologia forno Forno convezione con umidità

Controllo forno Elettronico

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

10 teglie EN 600x400 mm, 10 teglie

Non disponibilie

Diretto in camera

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

Colore digit display

Acciaio Inox LCD Touch Bianchi

da 1 minuto a 99 ore +

Frontalino

Logo Serie Inox

Smeg stampato

Alfa

Comandi

Numero programmi

memorizzabili

Regolazione tempo di

cottura

Numero step 3 + preriscaldamento

Partenza differita

Sì

infinito

99

Preriscaldamento

Regolazione camino Dati HACCP

Sì Sì

Sì



Opzioni

Cerniera destra Sì Cappa abbinabile K4610X

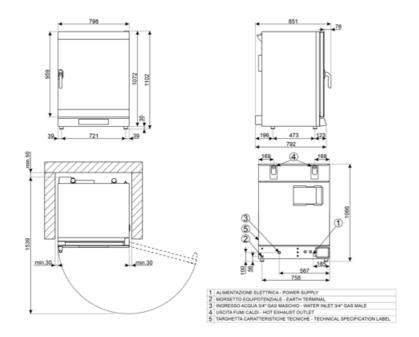
Costruzione

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

Informazioni Logistiche

Peso netto	105.000 kg	Altezza del prodotto	1280 mm
Larghezza del prodotto	960 mm	imballato	
imballato		Peso lordo (kg)	125.000 kg
Profondità del prodotto	890 mm	Dimensioni del prodotto	1280x960x890 mm
imballato		imballato (mm)	







Accessori Compatibili



3743

Kit 4 teglie piane in alluminio EN 600x400 mm



3751

Teglia piana forata in alluminio (4pz)



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



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, aktezza 20 mm



T11TH40

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40 mm



T11XH20

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20



T11XH65

Teglia alluminio GN1/1, altezza 6,5cm



TF11XH2

Teglia in alluminio microforata GN1/1, altezza 20 mm



TMF11TH2

Teglia GN1/1 antiaderente microforata, altezza 20 mm



Glossario simboli

Ф

Elettrico



Sonda al cuore



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.