

ALFA1035E1HDSR



| | |
|---|--|
| Famiglia | Forni professionali |
| Sottofamiglia | Forno convezione 10 teglie EN 600x400 mm, GN 1/1 (min. H 20 mm) |
| Alimentazione | Elettrico |
| Tipologia forno | Forno convezione con umidità |
| Controllo forno | Elettronico |
| Capacità teglie | 10 teglie EN 600x400 mm, 10 teglie GN1/1 (min. H 20 mm) |
| Collegamento elettrico di default | 400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz |
| Memorizzazione programmi con applicativo | Non disponibili |
| Generazione umidità | Diretto in camera |
| Piedini regolabili | Sì |
| Dimensioni del prodotto (LxPxH) | 798x772x1100 mm |
| Profondità massima a porta aperta | 1536 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

| | | | |
|-----------------------------|--------------|-----------------------------|---------|
| Porta con fasce inox | Sì | Colore digit display | Bianchi |
| Colore | Acciaio Inox | Frontalino | Inox |
| Tipologia display | LCD Touch | Serie | Alfa |

Comandi

| | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|---------------------------|----|
| Numero programmi memorizzabili | 99 | Preriscaldamento | Sì |
| Regolazione tempo di cottura | da 1 minuto a 99 ore + infinito | Regolazione camino | Sì |
| Numero step | 3 + preriscaldamento | Dati HACCP | Sì |
| Partenza differita | Sì | | |

Opzioni

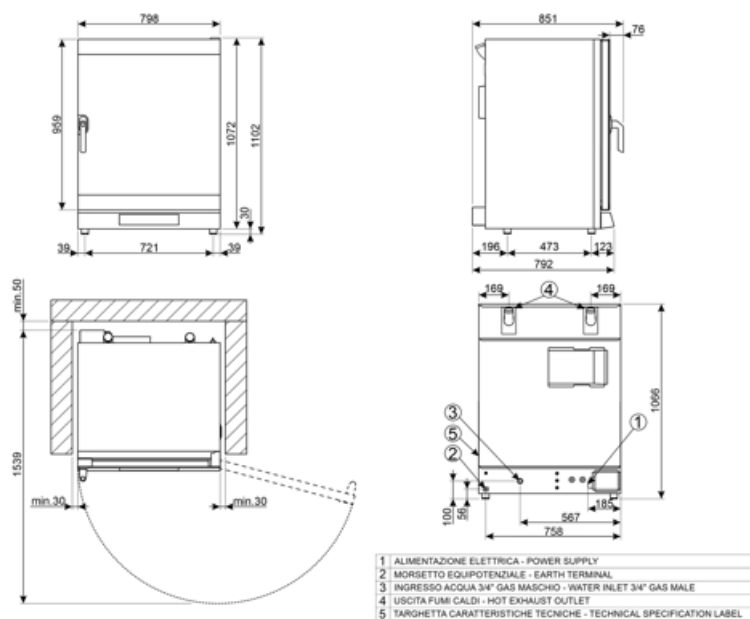
| | | | |
|-----------------|----|------------------|--------|
| Cerniera destra | Sì | Cappa abbinabile | K4610X |
|-----------------|----|------------------|--------|

Costruzione

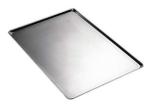
| | | | |
|-----------------------------------|--|--|----------------------|
| Materiale forno | Acciaio inox / vetro / materie plastiche | Livelli di umidificazione | 5 + manuale |
| Dimensioni cavità interna (LxPxH) | 672x437x854 mm | Posizione camino | Posteriore |
| Volume lordo | 289,8 lt | Sistema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

Informazioni Logistiche

| | | | |
|---|-----------------|------------|------------|
| Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH) | 1280x960x890 mm | Peso netto | 105.000 kg |
| Codice EAN | 8017709324179 | Peso lordo | 125.000 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 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



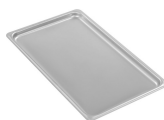
T11TH20

Teglia GN1/1 antiaderente, altezza 20 mm



T11TH40

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40 mm



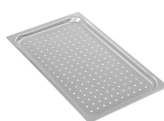
T11XH20

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20 mm



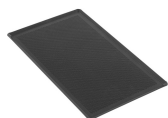
T11XH65

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 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 |
|  | 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.