ALFA1035E1HDSR

Produktgruppe	Profesjonelle ovner
Underkategori	Konveksjonsovn 10 brett EN 600 x 400 mm eller GN1/1
Elektrisk tilkobling	Elektrisk
Ovntype	Konveksjonsovn med fukting
Ovnskontroll	Elektronisk
Fatkapasitet	10 GN1/1 brett eller 10 EN 600x400 mm (min. H 20 mm)
Elektrisk tilkobling	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz
Wifi-forbindelse	Ikke tilgjengelig
Fukting	Direkte i ovnsrommet
Justerbare føtter	Ja
Produktmål BxDxH	798x772x1100 mm
Dybde åpen dør	1536 mm

Målgruppe

Industrier	Bar / Kaféer / Bistro / Vinbarer / Puber, Hoteller, Restauranter, Bakeri / Konditori, Slakterbutikker / Delikatesseforretninger, Catering, Pleiehjem, Restaurantbransje, Matbutikker / Matbransje

Estetisk linje

Dør med striper i rustfritt stål	Ja	**Led farge**	Hvit
Farge	Rustfritt stål	**Frontpanel**	Ja
Displaytype	LCD Touch	**Serie**	Alfa

Kontroller

Oppskriftnummer	99	**Forvarming**	Ja
Innstillingsområde timerfunksjon	Fra ett minutt til 99 timer + endeløs	**Skorsteinsregulering**	Ja
Tilberedningstrinn	3 + forvarming	**Haccp-data**	Ja
Forsinket start	Ja		

Funksjoner

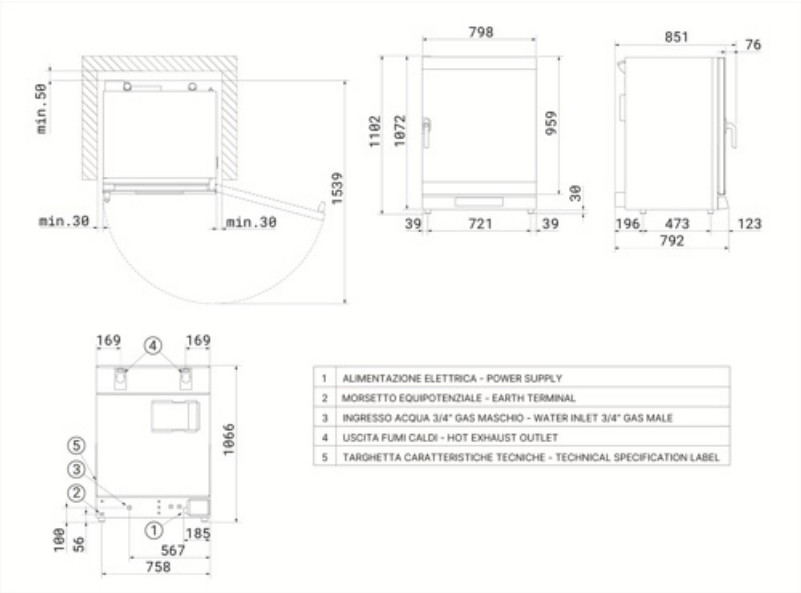
Hengsel høyre side	ALFA1035EHR	**Kombinerbar hett**	K4610X

Konstruksjon

Ovnmaterialer	Rustfritt stål / glass / plast	**Fuktingsnivåer**	5 + manuell
Mål, kammer	672x437x854mm	**Vann opplasting**	Bak
Bruttovolum	289,8 lit	**Kjølesystem**	Ja
Nettovolum	258,9 lit	**Timer-type**	Elektrisk
Innvendig nettovolum	199,1 lit	**Temperaturområde**	30-270°C
Materiale, kammer	Rustfritt stål	**Alarm steking ferdig**	Ja
Antall hyller	10	**Sikkerhetsbryter med åpen dør**	Ja
Materiale i geiderne	Krom	**Tilbakestillbar sikkerhetstermostat**	Ja
Geideravstand	77 mm	**Predisposisjon for steketermometer Δ t**	Ja
Dørkonstruksjon	Dobbelglass	**Vann opplasting**	Ja
Dør åpning type	Side - høyre hengsel	**Illuminazione**	3 halogenlamper
Type håndtak	Roterende	**Lyseffekt**	40 W
Bevegelig glass	Kan åpnes med hengsler	**USB-port**	Ja
Viftetype og nummer	3 motsatt roterende vifter med tidsstyrt retningsendring	**Vann opplasting**	Ja
Motorhastighet	200 W	**Vanninnløpstrykk**	50-500 kPa (min-max)
Motorhastighet	Dobbel hastighet	**Lengde på kabel**	170 cm
Standard viftehastighet	2850 r/min	**Panel bak**	Galvanisert
Viftehastighet ved lav hastighet	1450 r/min	**Kapslingsklasse (IP)**	IPX3
Befuktningssystem på hver vifte	Ja		

Logistisk informasjon

Emballasjemål (BxDxH	960x890x1280 mm	**Nettovekt (kg)**	104,000 kg
EAN-kode	8017709324179	**Totalvekt (kg)**	125,000 kg



Compatible Accessories

3743

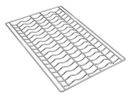
Sett med 4 flate aluminiumsbrett EN 600 × 400 mm

3751

Sett med 4 flate perforerte aluminiumsbrett EN 600 × 400 mm

3805

Sett med 4 forkrommede trådgitter EN 600 × 400 mm



3810

Sett med 4 bølgeformede trådgitter for baguetter EN 600 × 400 mm

3927

Reduksjonssett luftstrøm

K4610X

Stainless steel professional hood for ALFA420/625/1035 ovens

KITSC

Kjernetemperaturføler for EHDS-ovnserien

RGN11-1035-2

Støttesett for rister eller flate brett GN1/1 egnet for ALFA1035-modeller

RUTVL

Sett med 4 hjul, passer alle profesjonelle ovnstativ

T11TH20

2 cm høyde GN1/1 non-stick brett for Galileo professional

T11TH40

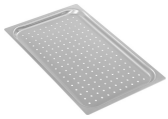
4 cm høyde GN1/1 non-stick brett for Galileo professional

T11XH20

2 cm høyde aluminium GN1/1 brett for Galileo professional

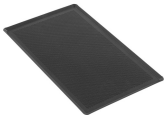
T11XH65

6,5 cm høyde aluminium GN1/1 brett for Galileo professional



TF11XH2

Gjennomhullet aluminium GN1/1 brett for Galileo professional



TMF11TH2

GN 1/1 non-sticking mikrohullet brett

TVL425D

Stativ med 4 nivåer for ALFA410/ALFA420/ALFA425 (stablet) eller ALFA1035-ovner, mål (B × D × H) 800 × 800 × 504 mm (høyde med sett RUTVL: 602 mm)

Symbols glossary

Elektrisk

Kjernetemperatursonde

Dobbel viftehastighet

Tvungen viftevarming

Tvungen viftevarming med innføring av fuktighet

Benefit (TT)

Hengslet åpning

Lett tilgjengelig glass for enkel vedlikehold og rengjøring

Glasspanelene er designet for å være lett tilgjengelige og inspiserbare, noe som sikrer stor bekvemmelighet under rengjøring og vedlikehold. Denne funksjonen forenkler prosessen betraktelig, noe som gjør den rask og effektiv, samtidig som den sikrer at alle inngrep kan utføres med maksimal komfort og fullstendig sikkerhet.

Dobbel viftehastighet

Perfekt ventilasjon for ideell matlaging av de mest delikate rettene

Med viftens hastighetsjusteringsfunksjon kan du skreddersy ventilasjonsintensiteten til de spesifikke behovene for hver rett, noe som sikrer konsekvent feilfrie resultater. Takket være dobbel hastighetsinnstilling kan du skape de perfekte forholdene for delikate tilberedninger som marengs, profiterol og sufflé, og gi dem med en mildere, jevnere luftstrøm som bevarer deres letthet og struktur.

LCD Touch

Intuitivt grensesnitt for enkel og nøyaktig justering av tilberedningsparametere

Kontrollpanelet er enkelt og intuitivt, og er designet for å gi en sømløs og uanstrengt brukeropplevelse. Utstyrt med dedikerte knapper, muliggjør det nøyaktig regulering av alle matlagingsparametere, fra temperatur til varighet, fuktighetsnivå og viftehastighet. Det sentrale displayet gir en klar og umiddelbar oversikt over de valgte innstillingene, slik at du alltid har alt under kontroll for feilfrie resultater, uten kompromisser.

3 tilberedningstrinn

Fleksibilitet og presisjon i hvert tilberedningstrinn

Muligheten til å stille inn flere tilberedningstrinn i tillegg til forvarming, gir ekstraordinær allsidighet og tilpasser seg perfekt til de varierende behovene til hver tilberedning. Hver fase av prosessen kan tilpasses nøyaktig og optimaliserer tilberedningen for å oppnå feilfrie resultater, enten det er langsteking ved lav temperatur eller en perfekt avsluttende bruning. Takket være denne presise parameterkontrollen er det mulig å oppnå jevn steking på alle overflater, noe som forbedrer kvaliteten på det ferdige produktet betydelig.

Fuktighetsstyring

Utrolig matlaging takket være presis fuktighetskontroll

Takket være effektiv håndtering av små mengder fuktighet, kan perfekt bruning oppnås samtidig som produktets mykhet opprettholdes og utviklingen av dets indre struktur fremheves. Ulike fuktighetsnivåer kan stilles inn, som bestemmer hyppigheten av aktiveringssyklusene. Hver syklus består av to sekunder med vanndampspraying inne i stekekammeret, etterfulgt av en 15-sekunders pause.