# ALFA1035E1HDSR



| | |
|---|---|
| **Produktgrupp** | Professionella ugnar |
| **Underfamilj** | Konvektionsugn 10 bleck EN 600 x 400 mm eller GN1/1 |
| **Strömförsörjning** | Elektrisk |
| **Ugnstyp** | Konvektionsugn med befuktning |
| **Ugnskontroll** | Elektronisk |
| **Kapacitet plåtar** | 10 plåt GN1/1, 10 EN 600x400 mm (min. H 20 mm) |
| **Standard elektrisk anslutning** | 400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz |
| **WiFi-anslutning** | Ej tillgänglig |
| **Befuktning** | Direkt i ugnsutrymmet |
| **Justerbara fötter** | Ja |
| **Produktmått B x D x H** | 798x772x1100 mm |
| **Max djup med öppen dörr** | 1536 mm |

## Målgrupp

| | |
|---|---|
| **Branscher** | Bar / kafeterior / bistroer / vinbarer / pubar, Hotell, Restauranger, Bagerier / konditorier, Slakteributiker / Delikatessbutiker, Catering, Vårdinrättningar, Kommersiella mattjänster, Livsmedelsbutiker /livsmedelsdetaljhandel |

## Estetisk linje

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Dörr med rostfria ränder** | Ja | **Digital display färg** | Vit |
| **Färg** | Rostfritt stål | **Frontpanel** | Ja |
| **Display** | LCD-pekskärm | **Serie** | Alfa |

## Kommandon

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Ändringsbara program** | 99 | **Förvärmning** | Ja |
| **Programmerbar i minuter** | från en minut till 99 timmar + oändligt | **Skorstens reglering** | Ja |
| **Tillagningssteg** | 3 + föruppvärmning | **HACCP data** | Ja |
| **Fördröjd start** | Ja | | |

## Alternativ

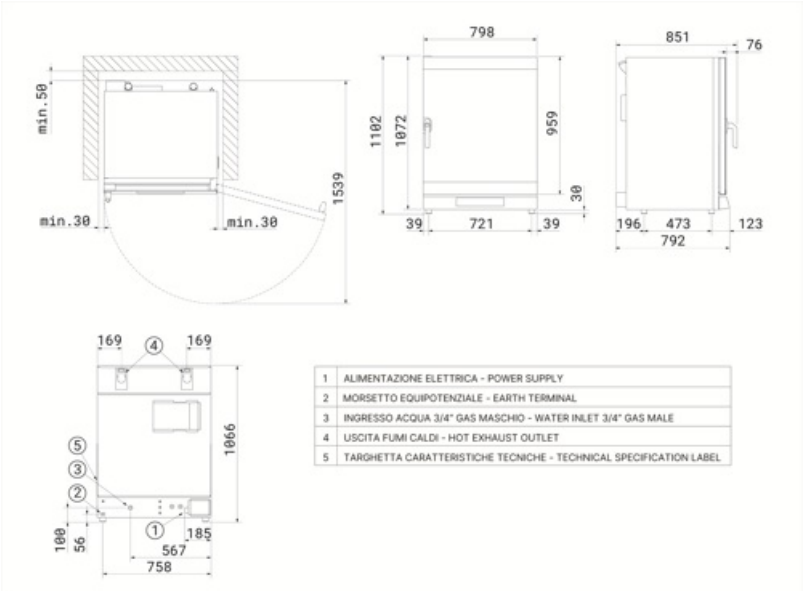
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Gångjärn på höger sida** | Ja | **Kondenserande huv** | K4610X |

## Konstruktion

| | |
|---|---|
| **Ugns material** | Rostfritt stål / glas / plast |
| **Ugns dimension (LxBxD)** | 672x437x854mm |
| **Bruttovolym** | 616x431x340mm |
| **Nettovolym** | 616x431x340mm |
| **Invändig nettovolym** | 616x431x340mm |
| **Material ugnsutrymme** | Rostfritt stål |
| **Antal hyllplan** | 10 |
| **Material gejders** | Krom |
| **Gejderavstånd** | 77 mm |
| **Dörrkonstruktion** | Dubbelt glas |
| **Luckhängning** | Sida - höger gångjärn |
| **Typ av handtag** | Roterande |
| **Innerglas** | Öppningsbar |
| **Antal fläktar** | 3 Fläktar med tidsstyrd reversering |
| **Fläktmotoreffekt** | 200 W |
| **Fläkthastighet** | Dubbel hastighet |
| **Standard fläkthastighet** | 2850 rpm |
| **Fläkthastighet vid låg hastighet** | 1450 rpm |
| **Befuktningssystem på varje fläkt** | Ja |
| **Befuktningsnivåer** | 3 + manuell |
| **Skorstens placering** | Svart |
| **Kylsystem** | Ja |
| **Tidsjustering** | Elektronisk timer |
| **Temperatur område** | 30–270 °C |
| **Alarm tillagningstid slut** | Ja |
| **Elementen stängs av när dörren är öppen** | Ja |
| **Återställbar säkerhetstermostat** | Ja |
| **Kärntemperaturgivare med tillagning med Δ t** | Ja |
| **Avtagbar deflektor** | Ja |
| **Antal lampor** | 3 halogenlampor |
| **Effekt lampa** | 40 W |
| **USB-port** | Ja |
| **Anslutningsslang vatten** | Ja |
| **Vatteninloppstryck** | 50-500 kPa (min-max) |
| **Längd matningskabel** | 170 cm |
| **Bakre panel** | Galvaniserad |
| **Kapslings klass (IP)** | IPX3 |

## Logistisk information

| | |
|---|---|
| **Mått emballage (BxDxH)** | 960x890x1280 mm |
| **EAN-kod** | 8017709324179 |
| **Nettovikt (kg)** | 104,000 kg |
| **Bruttovikt (kg)** | 125,000 kg |



# Kompatibela Tillbehör



**3743**

KIT med 4 plana aluminiumplåtar EN 600 × 400 mm



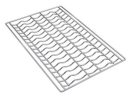
**3751**

Kit med 4 plana perforerade aluminiumplåtar EN 600 × 400 mm



**3805**

Kit med 4 förkromade galler EN 600 × 400 mm



**3810**

KIt med 4 vågformade trådgaller för baguetter EN 600 × 400 mm



**3927**

Kit för reducering av luftflöde



**K4610X**

Stainless steel professional hood for ALFA420/625/1035 ovens



**KITSC**

Kärntemperaturgivare för EHDS-ugnserien



**RGN11-1035-2**

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



**RUTVL**

Kit med 4 hjul, passar alla professionella ugnsstativ



**T11TH20**

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



**T11TH40**

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



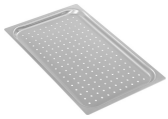
**T11XH20**

2 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



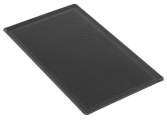
**T11XH65**

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



**TVL425D**

Stativ med 4 nivåer för ALFA410/ALFA420/ALFA425 (staplade) eller ALFA1035-ugnar, mått (B × D × H) 800 × 800 × 504 mm (höjd med sats RUTVL: 602 mm)

# Symbols glossary

 Elektrisk anslutning

 Kärntemperaturgivare

 Varmluft

 Varmluft med injektion av ånga

 Fläkt med dubbel hastighet

# Benefit (TT)

**Gångjärnsöppning**

Lättåtkomligt glas för enkelt underhåll och rengöring

Glaspanelerna är utformade för att vara lättåtkomliga och inspekterbara, vilket säkerställer stor bekvämlighet vid rengöring och underhåll. Denna funktion förenklar processen avsevärt, vilket gör den snabb och effektiv, samtidigt som varje ingrepp kan utföras med maximal komfort och fullständig säkerhet.

**Fläkt med två hastigheter**

Perfekt ventilation för idealisk tillagning av de mest ömtåliga rätterna

Med fläkthastighetsjusteringen kan du skräddarsy ventilationsintensiteten efter varje rätts specifika behov, vilket säkerställer ett konsekvent felfritt resultat. Tack vare den dubbla hastighetsinställningen kan du skapa perfekta förhållanden för ömtåliga tillagningar som maränger, profiteroler och suffléer, och omsluta dem i ett mildare, jämnare luftflöde som bevarar deras lätthet och struktur.

**LCD-pekskärm**

Intuitivt gränssnitt för enkel och exakt justering av matlagningsparametrar

Kontrollpanelen, enkel och intuitiv, är utformad för att erbjuda en problemfri och smidig användarupplevelse. Utrustad med dedikerade knappar möjliggör den exakt justering av varje tillagningsparameter, från temperatur till tid, luftfuktighetsnivå till fläkthastighet. Den centrala displayen ger en tydlig och omedelbar översikt över de valda inställningarna, vilket säkerställer att du alltid har allt under kontroll för felfria resultat, utan kompromisser.

**3 tillagningssteg**

Flexibilitet och precision i varje tillagningssteg

Möjligheten att ställa in flera tillagningssteg utöver förvärmning ger extraordinär mångsidighet och anpassar sig perfekt till de varierande behoven hos varje tillagning. Varje fas i processen kan anpassas med precision, vilket optimerar tillagningen för att uppnå felfria resultat, oavsett om det är en långkokning vid låg temperatur eller en perfekt slutlig bryning. Tack vare denna exakta parameterkontrollen är det möjligt att uppnå jämn tillagning på alla ytor, vilket avsevärt förbättrar kvaliteten på den färdiga produkten.

**Fuktighetshantering**

Oklanderlig tillagning tack vare exakt fuktighetskontroll

Tack vare effektiv hantering av små mängder fuktighet kan perfekt bryning uppnås samtidigt som produktens mörhet bibehålls och utvecklingen av dess inre struktur främjas. Olika fuktighetsnivåer kan ställas in, vilket avgör frekvensen av aktiveringscyklerna. Varje cykel består av två sekunders vattenånga som sprutas in i tillagningskammaren, följt av en 15-sekunders paus.