ALFA1035EHDS

Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	4 Einschübe 600x400 mm o GN1/1
Oven type	Heißluft mit Beschwadung
Stromversorgung / Leistungsaufnahme	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz
Programm-Speicher	Nicht vorhanden
Regulierbare Stellfüße	Ja
Abmessungen (BxTxH)	798x772x1100 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1536 mm

Einsatzbereich

Industries	Bar / Cafeterias / Bistros / Wine bars / Pubs; Hotels/Pensionen; Restaurants; Bakeries / Pastry shops; Food Industries; Metzgereien	**Einsatzbereich**	Bars/Kaffees

Ästhetik

Farbe	Edelstahl	**Farbe LEDs**	Weiß
Edelstahl-Rahmentür	Ja	**Geprägte Gerätefront**	Ja
Display	LCD Touch	**Markenlogo**	SMEG-Siebdruck

Bedienelemente

Anzahl Programme	99	**Regulierung des Kaminabzugs**	Ja
Einstellung Timer	1 min. - 99h + endlos		
Kochschritte	9	**Haccp-Daten**	Ja

Optionen

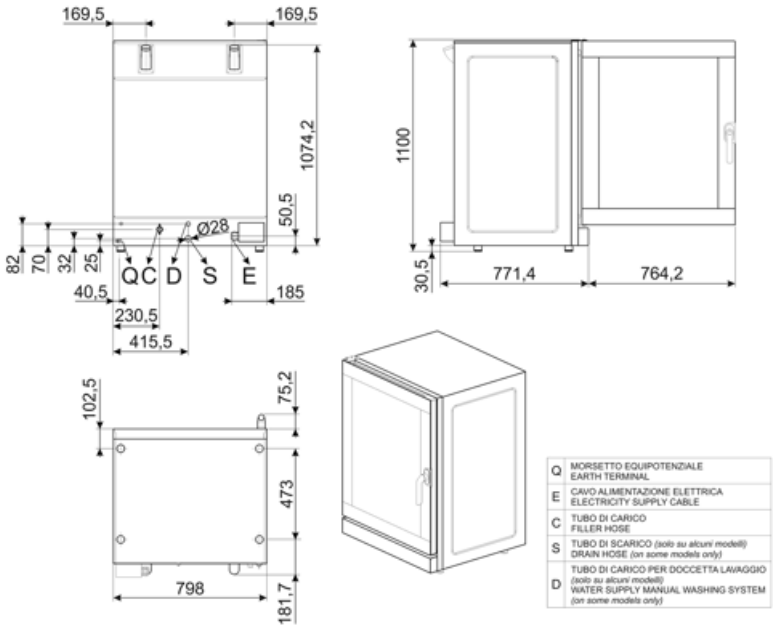
Rechtsanschlag	ALFA1035EHDSR	**Einsatzbereich**	K4610X

Konstruktion

Material Oberfläche	Edelstahl/Glas/Kunststoffe	**Positionierung Abluft**	Rückseite
Abmessungen Garkammer (LxBxH)	672x437x854 mm	**Kühlsystem**	Ja
Gesamt Garraum Volumen	289,8 lt	**Timer-Typ**	Elektrisch
Netto Garraum Volumen	258,9 lt	**Temperatureinstellung**	50-280°C
Nutzbarer Innenraum	199,1 l	**Signal für Garende**	Ja
Material der Garkammer	Edelstahl	**Sicherheitsschalter offene Tür**	Ja
Anzahl der Roste	10	**Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung**	Ja
Rostgestell	Chrom	**Predisposition for core probe**	Ja
Abstand zwischen den Blechen	77 mm GN1/1 - EN 600X400	**Abnehmbare Luftleitbleche**	Ja
Türkonstruktion	Zweifach-Verglasung	**Light switch with open door**	Ja
Türöffnung	Seite	**Garkammerbeleuchtung**	3 Halogenbeleuchtungen
Ausführung des Türgriffs	gerundet	**Leistung der Beleuchtung**	40 W
Innenglas aufklappbar	Zu öffnen mit Scharnieren	**USB-Anschluss**	Ja
Leistung des Lüfters	200 W	**Wasseraufnahme**	Ja
Lüftermotor bei Standard-Drehzahl	2850 U/min.	**Länge des Netzkabels**	170 cm
Lüftermotor U/min. min.	1450 U/min.	**Rückpanel**	Vollverzinkt
Beschwadung auf jedem Lüfterrad	Ja	**IPX-Schutzklasse**	IPX3
Beschwandungsstufen	5 + manuell		

Logistik-Informationen

Nettogewicht	102,000 kg	**Height (mm) packed**	1280 mm
Packed width	960 mm	**Bruttogewicht**	122,000
Packaged depth	890 mm	**Dimensionen mit Verpackung**	1280x960x890



Kompatibel Zubehör

3743

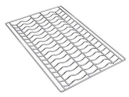
Flaches Alumimium-Blech (4 St.)

3751

Set Aluminium Backblech (4 St.)

3805

Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)



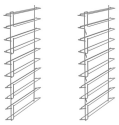
3810

Gewelltes Gitterrost Set für Baguettes (4 Stück)

3927

KITSC

Kerntemperatur Fühler für EHDS Modelle



RGN11-1035-2

Gestell mit 10 Auflageschienen für Bleche oder Roste GN 1/1 für ALFA 1035

Symbols glossary

Kerntemperaturfühler

Heißluft

Heißluft mit Beschwadung

Doppelte Lüfter Geschwindigkeit

Kerntemperaturfühler + Δ t

Benefit (TT)

Hinged opening

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

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.

LCD Touch

Intuitive interface for simple and precise adjustment of cooking parameters

The control panel, simple and intuitive, is designed to offer a seamless and effortless user experience. Equipped with dedicated buttons, it allows precise adjustment of every cooking parameter, from temperature to duration, humidity level to fan speed. The central display provides a clear and immediate overview of the selected settings, ensuring you always have everything under control for flawless results, without compromise.