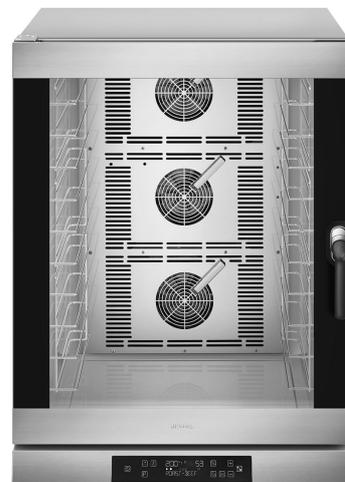


# ALFA1035EHDS

<b>Famille</b>	Fours professionnels
<b>Sous-famille</b>	4 plaques 600x400 mm ou GN1/1
<b>Type de four</b>	A air pulsé avec humidification
<b>Alimentation électrique</b>	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz
<b>Stockage de programmes avec application</b>	Indisponible
<b>Profondeur maximale avec la porte ouverte</b>	1536 mm
<b>Pieds réglables</b>	Oui
<b>Poids net</b>	102,000 kg
<b>Dimensions</b>	798x772x1100 mm
<b>Code EAN</b>	8017709278199



## Distribution

<b>Utilisateurs potentiels</b>	Bars/Cafés; Hôtels; Restaurants/ Traiteurs; Boulangerie/Pâtisserie; Laboratoires industriels boulangerie et pâtisserie; Boucheries	<b>Suggéré pour</b>	Boulangerie
--------------------------------	---	---------------------	-------------

## Esthétique

<b>Couleur</b>	Inox	<b>Couleur de l'affichage numérique</b>	Blanc
<b>Porte avec bandeaux en inox</b>	Oui	<b>Bandeau de commande embouti</b>	Oui
<b>Type d'afficheur</b>	Oui	<b>Logo</b>	Smeg imprimé

## Commandes

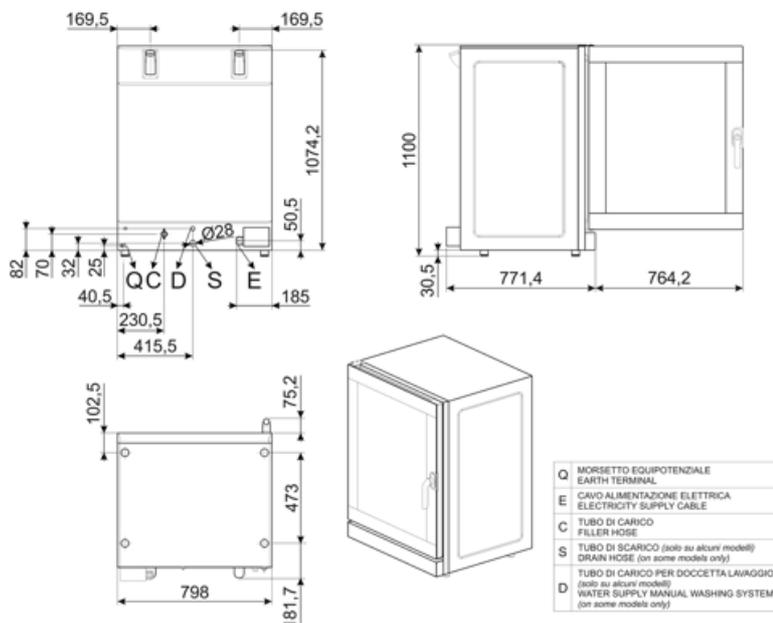
<b>Programmes modifiables</b>	99	<b>Réglage de la cheminée</b>	Oui
<b>Minutes programmables</b>	1-99 + continu	<b>Données Haccp</b>	Oui
<b>Cuisson enchaînée</b>	9		

## Options

<b>Charnières à droite</b>	ALFA1035EHDSR	<b>Hotte associée</b>	K4610X
----------------------------	---------------	-----------------------	--------

## Construction

<b>Matériaux du four</b>	Email Ever Clean	<b>Position de l'échappement</b>	A l'arrière
<b>Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)</b>	672x437x854mm	<b>Système de refroidissement</b>	Oui
<b>Volume brut</b>	289,8 litres	<b>Type de minuterie</b>	Electrique
<b>Volume net</b>	258,9 litres	<b>Plage de température</b>	50-280°C
<b>Volume interne net</b>	199,1 litres	<b>Signal sonore fin de cuisson</b>	Oui
<b>Matériau de la cavité</b>	Inox AISI 304	<b>Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte</b>	Oui
<b>Nombre de niveaux</b>	10	<b>Thermostat de sécurité à réarmement manuel</b>	Oui
<b>Cadre de support de plaques</b>	Fil Chromé	<b>Cuisson avec sonde à cœur avec <math>\Delta</math> t</b>	Oui
<b>Distance entre les plaques</b>	75 mm	<b>Défecteur amovible</b>	Oui
<b>Construction de la porte</b>	Double vitre	<b>Allumage de la lumière à l'ouverture de la porte</b>	Oui
<b>Ouverture de la porte</b>	Latérale - charnières à gauche	<b>Nombre de lumières</b>	3 lampes halogènes
<b>Type de poignée</b>	Par rotation	<b>Puissance éclairage</b>	40 W
<b>Vitre interne</b>	Ouverture par charnière	<b>Port USB</b>	Oui
<b>Puissance du moteur de la turbine</b>	200 W	<b>Tuyau d'alimentation en eau</b>	Oui
<b>Vitesse standard maximale du moteur en tr/min</b>	2850	<b>Longueur câble d'alimentation</b>	170 cm
<b>Vitesse faible en tr/min</b>	1450	<b>Panneau postérieur</b>	Galvanisé
<b>Système d'humidification dirigé sur chaque turbine</b>	Oui	<b>Protection IPX</b>	IPX3
<b>Niveaux d'humidification</b>	5 + manuel		



## Accessoires Compatibles



**3743**

Kit plaques à pâtisseries en aluminium  
(4 pièces) - 600x400mm



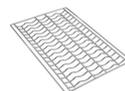
**3751**

Kit plaques à pâtisseries en aluminium  
perforées (4 pièces) - 600x400mm



**3805**

Kit grilles en fil chromées (4 pièces) -  
600x400mm



**3810**

Kit grilles ondulées en fil chromées  
pour baguettes (4 pièces) -  
600x400mm

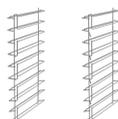


**3927**

Kit réduction flux d'air (2 pièces)

**KITSC**

Kit pour étage inférieur et supérieur



**RGN11-1035-2**

Support kit for grids or flat trays GN1/1  
suitable for ALFA1035 models

## Symbols glossary

---



Sonde de cuisson



Cuisson de la sonde par différence de température ( $\Delta t$ )



Double speed fan



Turbine



Turbine avec humidification