ALFA1035EHDS

Famille	Fours professionnels
Sous-famille	4 plaques 600x400 mm ou GN1/1
Oven type	A air pulsé avec humidification
Alimentation électrique	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz
Stockage de programmes avec application	Indisponible
Pieds réglables	Oui
Dimensions	798x772x1100 mm
Profondeur maximale avec la porte ouverte	1536 mm

Distribution

Industries	Bar / Cafeterias / Bistros / Wine bars / Pubs; Hôtels; Restaurants; Bakeries / Pastry shops; Food Industries; Boucheries	**Suggéré pour**	Boulangerie

Esthétique

Couleur	Inox	**Couleur de l'affichage numérique**	Blanc
Porte avec bandeaux en inox	Oui	**Bandeau de commande embouti**	Oui
Type d'afficheur	LCD tactile	**Logo**	Smeg imprimé

Commandes

Programmes modifiables	99	**Réglage de la cheminée**	Oui
Minutes programmables	1-99 + continu	**Données Haccp**	Oui
Cuisson enchaînée	9		

Options

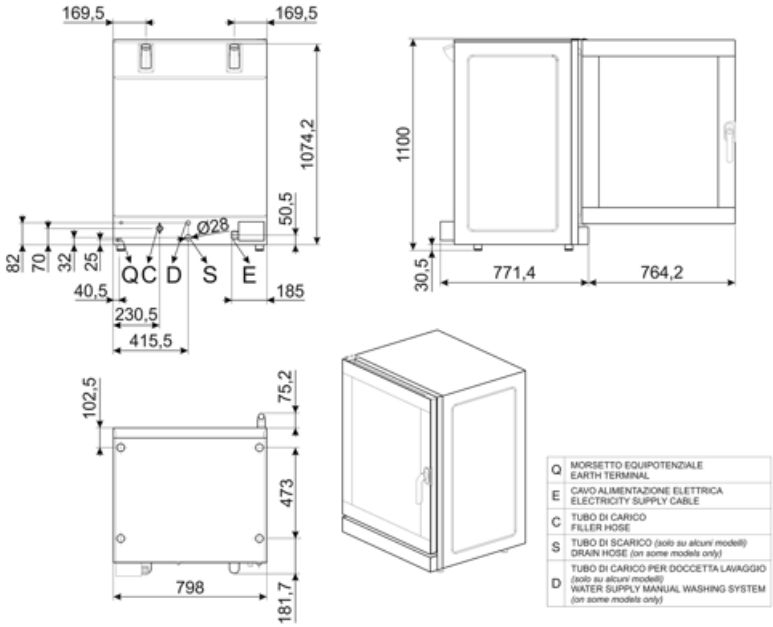
Charnières à droite	ALFA1035EHDSR	**Hotte associée**	K4610X

Construction

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

Informations logistiques

Poids net	102,000 kg
Largeur du produit emballé	960 mm
Profondeur du produit emballé	890 mm
Hauteur du produit emballé	1280 mm
Poids brut	122,000
Dimensions du produit emballé (mm)	1280x960x890


169,5
169,5
1074,2
50,5
Ø28
82
70
32
25
Q C D S E
40,5
185
230,5
415,5
1100
30,5
771,4
764,2
102,5
75,2
473
798
181,7
Q MORSETTO EQUIPOTENZIALE
EARTH TERMINAL
E CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ELECTRICITY SUPPLY CABLE
C TUBO DI CARICO
FILLER HOSE
S TUBO DI SCARICO (solo su alcuni modelli)
DRAIN HOSE (on some models only)
D TUBO DI CARICO PER DOCCETTA LAVAGGIO
(solo su alcuni modelli)
WATER SUPPLY MANUAL WASHING SYSTEM
(on some models only)

Accessoires Compatibles

3743

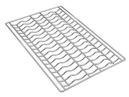
Kit plaques à pâtisseries en aluminium (4 pièces) - 600x400mm

3751

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

3805

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



3810

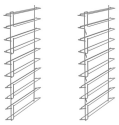
Kit grilles ondulées en fil chromées pour baguettes (4 pièces) - 600x400mm

3927

Kit réduction flux d'air (2 pièces)

KITSC

Kit pour étage inférieur et supérieur



RGN11-1035-2

Support rack for GN 1/1 flat trays, suitable for ALFA1035 models

Symbols glossary

Sonde de cuisson

Turbine

Turbine avec humidification

Double speed fan

Cuisson de la sonde par différence de température (Δ t)

Benefit (TT)

Ouverture avec charnière

Vitre facilement accessible pour un entretien et un nettoyage sans effort

Les panneaux de verre sont conçus pour être facilement accessibles et inspectables, ce qui garantit une grande commodité lors des opérations de nettoyage et d'entretien. Cette caractéristique simplifie considérablement le processus, le rendant rapide et efficace, tout en garantissant que chaque intervention peut être effectuée avec un maximum de confort et en toute sécurité.

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.

Écran LCD

L'interface intuitive permet un réglage simple et précis des paramètres de cuisson

Le panneau de contrôle, simple et intuitif, est conçu pour offrir une expérience utilisateur fluide et sans effort. Il permet un ajustement précis de chaque paramètre de cuisson, de la température à la durée, du niveau d'humidité à la vitesse du ventilateur. L'écran central offre une vue d'ensemble claire et immédiate des réglages sélectionnés, vous assurant de toujours avoir tout sous contrôle pour des résultats impeccables.