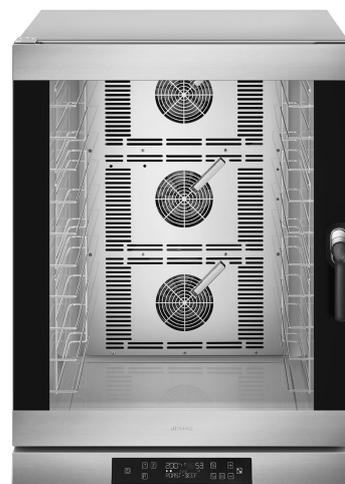


ALFA1035EHDS

Famiglia	Forni professionali
Sottofamiglia	Forno convezione teglie 600x400 mm - GN1/1
Tipologia forno	Forno convezione con umidità
Collegamento elettrico di default	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz
Memorizzazione programmi con applicativo	Non disponibile
Piedini regolabili	Sì
Dimensioni del prodotto LxPxH	798x772x1100 mm
Profondità massima a porta aperta	1536 mm



Destinazione

Settori	Bar / Caffetterie / Bistrò / Wine bar / Pub; Hotel; Ristoranti / Catering; Panetterie / Pasticcerie; Industrie alimentari; Food retail	Consigliato per	Prodotti da forno
----------------	--	------------------------	-------------------

Estetica

Colore	Acciaio Inox	Colore digit display	Bianchi
Porta con fasce inox	Sì	Frontalino	Inox
Tipologia display	LCD Touch	Logo	Smeg stampato

Comandi

Numero programmi memorizzabili	99	Regolazione camino	Sì
Regolazione tempo di cottura	1-99 minuti + infinito	Dati HACCP	Sì
Numero step	9		

Opzioni

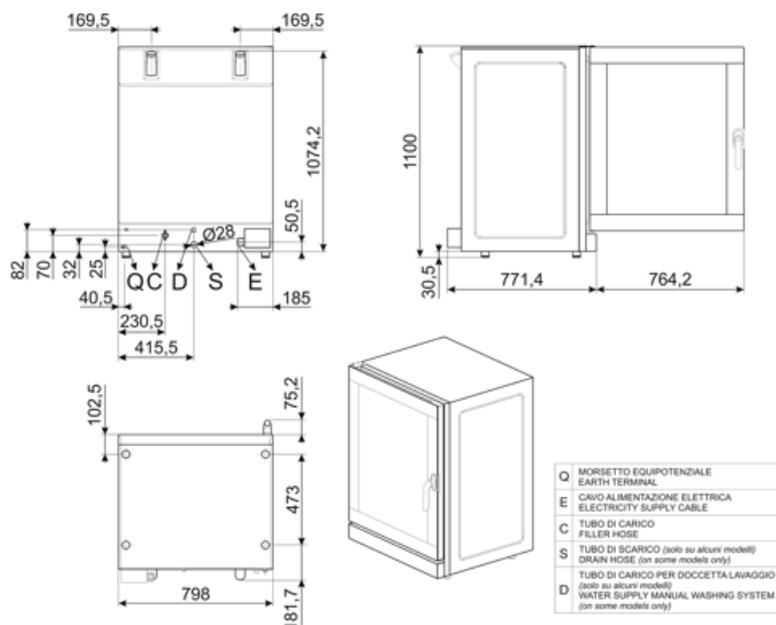
Versioni cerniera destra	ALFA1035EHDSR	Cappa abbinabile	K4610X
---------------------------------	---------------	-------------------------	--------

Costruzione

Materiale forno	Acciaio inox / vetro / materie plastiche	Posizione camino	Posteriore
Dimensioni cavità interna (LxPxH)	672x437x854 mm	Sistema di raffreddamento componenti	Sì
Volume lordo	289,8 lt	Tipologia timer	Elettronico
Volume netto	258,9 lt	Range temperatura	50-280°C
Volume netto interno	199,1 lt	Indicazione di fine cottura	Sì
Materiale cavità	Acciaio inox	Interruttore sicurezza ad apertura porta	Sì
Numero ripiani	10	Termostato di sicurezza riarmo manuale	Sì
Telaio supporto teglie	Filo cromato	Predisposizione sonda al cuore	Sì
Distanza tra i ripiani	77 mm GN1/1 - EN 600X400	Deflettore removibile	Sì
Costruzione porta	Doppio vetro	Accensione luce ad apertura porta	Sì
Apertura porta	Laterale - cerniera a sinistra	Illuminazione	3 Lampade alogene
Tipologia maniglia	Rotativa	Potenza luce	40 W
Vetro	Apribile con cerniera	Porta USB	Sì
Potenza motore	200 W	Tubo di carico acqua	Sì
Giri motore velocità standard	2850 rpm	Lunghezza cavo di alimentazione	170 cm
Giri motore velocità ridotta	1450 rpm	Pannello posteriore	Zincato
Iniezione acqua su ogni ventola	Sì	Protezione IPX	IPX3
Livelli di umidificazione	5 + manuale		

Informazioni Logistiche

Peso netto	102,000 kg	Altezza del prodotto imballato	1280 mm
Larghezza del prodotto imballato	960 mm	Peso lordo (kg)	122,000
Profondità del prodotto imballato	890 mm	Dimensioni del prodotto imballato (mm)	1280x960x890



Accessori Compatibili



3743

Kit 4 teglie piane in alluminio EN
600x400 mm



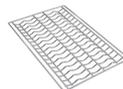
3751

Teglia piana forata in alluminio (4pz)



3805

Kit 4 griglie in filo cromato EN 600x400
mm



3810

Kit 4 griglie ondulate per baguettes
EN 600x400 mm



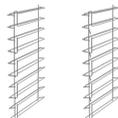
3927

Kit riduttore flusso aria per forni serie
ALFA410, 420, 625, 1035



KITSC

Kit sonda al cuore per forni serie EHDS



RGN11-1035-2

Supporto per teglie piane GN 1/1 per
forni ALFA1035

Glossario simboli

- | | | | |
|--|--|---|--|
|  | Sonda al cuore |  | Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare |
|  | Circolazione forzata aria calda con iniezione umidità |  | Ventola velocità ridotta |
|  | Sonda al cuore con cottura per differenza temperatura (Δt) | | |

Benefit

Apribile con cerniera

Vetri facilmente accessibili per una manutenzione e pulizia senza sforzo

I vetri sono progettati per essere facilmente accessibili e ispezionabili, garantendo una grande praticità durante le operazioni di pulizia e manutenzione. Questa caratteristica semplifica notevolmente il processo, rendendolo rapido ed efficiente, e assicurando che ogni intervento possa essere effettuato con la massima comodità ed in completa sicurezza.

Ventola a due velocità

Ventilazione su misura per una cottura perfetta dei cibi più delicati

La funzione di regolazione della velocità della ventola permette di adattare l'intensità della ventilazione alle esigenze specifiche di ogni preparazione, garantendo sempre risultati impeccabili. Grazie alla doppia velocità, è possibile creare le condizioni ideali per la cottura di pietanze delicate come meringhe, bignè e soufflé, avvolgendole in un flusso d'aria più dolce e uniforme, che ne preserva leggerezza e struttura.

LCD Touch

Interfaccia intuitiva per una regolazione semplice e precisa dei parametri di cottura

Il pannello di controllo, semplice e intuitivo, è progettato per offrire un'esperienza d'uso immediata e senza sforzo. Dotato di tasti dedicati, consente di regolare con precisione ogni parametro di cottura, dalla temperatura alla durata, dal livello di umidità alla velocità della ventola. Il display centrale fornisce una chiara e rapida visualizzazione delle impostazioni selezionate, permettendoti di avere sempre tutto sotto controllo per risultati impeccabili, senza compromessi.