# ALFA1035EHDS

| | |
|---|---|
| **Família** | Fornos |
| **Subfamily** | Forno de Convecção 600x400mm - GN1/1 |
| **Oven type** | Forno de convecção com humidificação |
| **Fonte de energia** | 400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz |
| **Memória de programas** | Não disponível |
| **Pés reguláveis em altura** | Sim |
| **Product dimensions WxDxH** | 798x772x1100 mm |
| **Profundidade máxima com a porta aberta** | 1536 mm |

## Mercado

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Industries** | Bar / Cafeterias / Bistros / Wine bars / Pubs; Hotelaria; Restaurants; Bakeries / Pastry shops; Food Industries; Retalho alimentar | **Indicado para** | Padaria / Pastelaria |

## Design

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Porta com tiras em aço inox** | Sim | **Cor dos dígitos no display** | Branco |
| **Cor** | Aço inox | **Painel frontal** | Sim |
| **Display** | LCD Touch | **Logótipo** | Logótipo em cunho |

## Comandos

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nº de programas em memória** | 99 | **Regulação da chaminé** | Sim |
| | | **HACCP data** | Sim |
| **Temporizador** | 1-99 min + Sem fim | | |
| **Cozinha Multipasso** | 9 | | |

## Opções

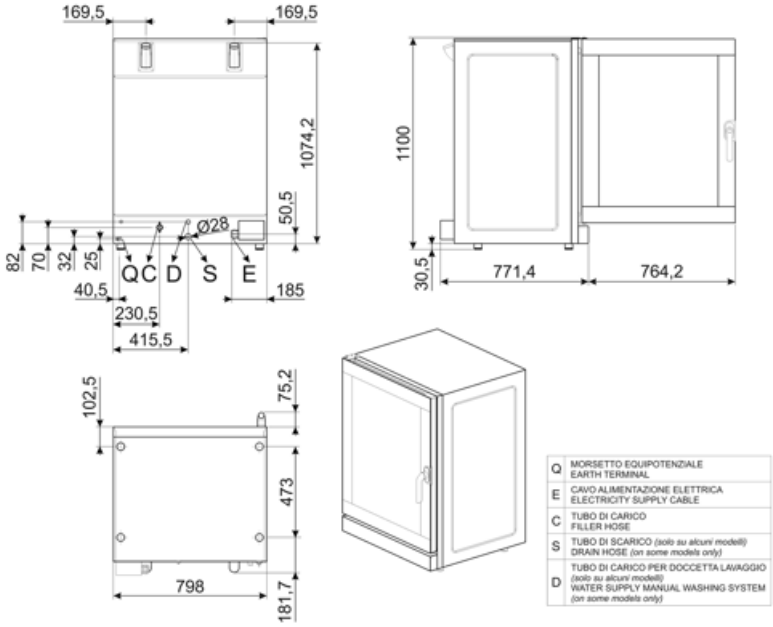
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Dobradiça à direita** | ALFA1035EHDSR | **Exaustor compatível** | K4610X (com kit de conexão KITPO45) |

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| **Material do forno** | Aço Inox / Vidro / Plástico |
| **Dimensões da cavidade (LxPxA)** | 672x437x854 mm |
| **Volume bruto** | 289,8 lt |
| **Volume útil** | 258,9 lt |
| **Volume útil interno** | 199,1 lt |
| **Material da cavidade** | Aço inox |
| **Níveis de tabuleiros** | 10 |
| **Suporte dos tabuleiros** | Cromado |
| **Distância entre tabuleiros** | 77 mm GN1/1 - EN 600X400 |
| **Material da porta** | Vidro duplo |
| **Abertura da porta** | Lateral |
| **Tipo de puxador** | Rotativo |
| **Vidro** | Abre com dobradiça |
| **Potência da ventoinha** | 200 W |
| **RPM standard da ventoinha** | 2850 rpm |
| **RPM da ventoinha na velocidade inferior** | 1450 rpm |
| **Injeção de água em cada ventoinha** | Sim |
| **Níveis de humidificação** | 5 + manual |
| **Posição de exaustão** | Traseira |
| **Sistema de arrefecimento** | Sim |
| **Tipo de temporizador** | Elétrico |
| **Temperaturas** | 50-280°C |
| **Aviso de final de cozedura** | Sim |
| **Reset de segurança do termostato** | Sim |
| **Opção para sonda** | Sim |
| **Deflector removível** | Sim |
| **Interruptor de luz com porta aberta** | Sim |
| **Iluminação** | 3 lâmpadas de halogéneo |
| **Potência das lâmpadas** | 40 W |
| **Porta USB** | Sim |
| **Tubo de carga de água** | Sim |
| **Comprimento do cabo de alimentação** | 170 cm |
| **Painel traseiro** | Porta galvanizada |
| **Proteção IPX** | IPX3 |

## Dados de logística

| | |
|---|---|
| **Peso líquido (kg)** | 102,000 kg |
| **Packed width** | 960 mm |
| **Packaged depth** | 890 mm |
| **Height (mm) packed** | 1280 mm |
| **Peso bruto (kg)** | 122,000 kg |
| **Dimensões do produto embalado (mm)** | 1280x960x890 mm |



## Acessórios Compatíveis

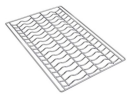
**3743**

**3751**

Flat perforated aluminium tray (4pcs)

**3805**

Kit of 4 chrome-plated wire grids EN 600×400 mm



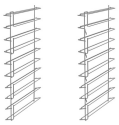
**3810**

**3927**

Air flow reducer kit for ovens ALFA410, 420, 625, 1035

**KITSC**

Core temperature probe for EHDS oven series



**RGN11-1035-2**

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

## Symbols glossary

Core probe

Core probe baking by temperature difference (Δ t)

Fan forced heating

Fan forced heating with humidity injection

Ventoinha de velocidade dupla

# 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.