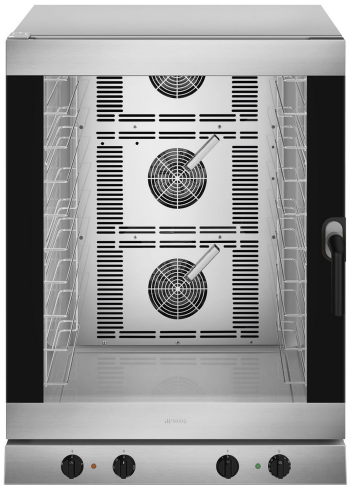
ALFA1035H-2



Produktgruppe	Professionelle ovne
Underfamilie	Varmluftovn 10 bakker EN 600x400 mm eller GN1/1
Elektrisk tilslutning	Elektrisk
Ovntype	Konvektionsovn med befugtning
Ovnbetjening	Mekanisk
Bakker kapacitet	10 bakker GN1/1, 10 EN 600x400 mm (min. H 20 mm)
Elektrisk tilslutning	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50 Hz
WiFi-forbindelse	Ikke tilgængelig
Befugtning	Direkte i ovnrummet
Justerbare fødder	Ja
Produktdimensioner BxDxH	798x772x1100 mm
Dybde åben låge	1536 mm

Målgruppe

Industrier	Bar / Cafeteriaer / Bistroer / Vinbarer / Pubber, Hoteller, Restauranter, Bagerier / Konditorier, Slagterforretninger / Delikatesser, Catering, Plejefaciliteter, Kommercielle fødevaretjenester, Dagligvarebutikker / Fødevaredetailhandel

Æstetik

Låge med striber i rustfri stål	Ja	**Frontpanel**	Ja
		Serie	Alfa
Farve	Rustfrit stål		

Betjeninger

Timer indstillingsområde	1-60 minutter + endeløs	**Skorstensregulering**	Manuel

Valgmuligheder

Højrehåndshængsel	ALFA1035HR-2	**Kombinerbar emhætte**	K4610X
Højrehåndshængsel	ALFA1035EHDSR		

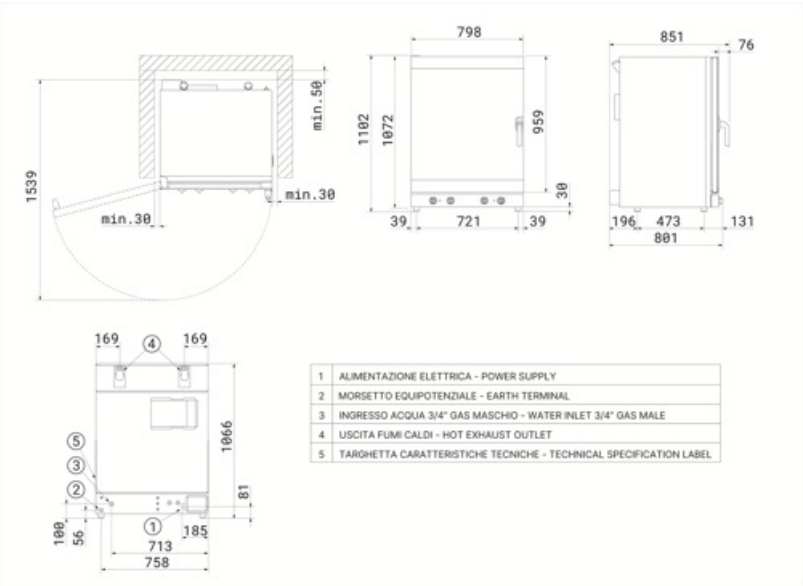
Konstruktion

Ovnmaterialer	Rustfrit stål / glas / plast
Ovnrum dimensioner	672x437x854mm
Bruttovolumen	289,8 lt
Nettovolumen	258,9 lt
Indvendig nettovolumen	199,1 lt
Ovnrum materiale	Rustfrit stål
Antal hylder	10
Materiale i gejderne	Forkromet
Gejderafstand	77 mm
Lågekonstruktion	Dobbelt glas
Lågeåbning	Sidevent
Håndtag type	Roterende
Åbnbart glas	Kan åbnes med hængsel
Ventilatortype og nummer	3 ventilatorer, der regulerer ventilatorer med vending af tidsretning
Motorhastighed	180W
Motorhastighed	Enkelthastighed
Motor rpm in standard speed	2850 omdr/min
Befugtningssystem på hver ventilator	Ja

Befugtningsniveauer	Manuel
Vandtilførsel	Bagpå
Timer type	Elektrisk
Temperaturområde	50-270°C
Slut madlavningsalarm	Ja
Orange lysindikator præstation	Ja
Grønt lysindikator præstation	Ja
Sikkerhedsafbryder med åben låge	Ja
Nulstilbar sikkerhedstermostat	Ja
Aftagelig deflektor	Ja
Belysning	3 Halogenpærer
Lys, effekt	40W
Vandtilførsel	Ja
Vandindløbstryk	50-500 kPa (min-max)
Kabellængde	170 cm
Bagpanel	Galvaniseret
Kapslingsklasse (IP)	IPX3

Logistiske oplysninger

Emballagemål (BxDxH)	960x890x1280 mm	**Nettovægt**	101,200 kg
EAN-kode	8017709270148	**Bruttovægt (kg)**	122,200 kg



Compatible Accessories



3743

Sæt med 4 flade aluminiumsplader EN 600 × 400 mm



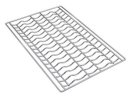
3751

Sæt med 4 flade perforerede aluminiumsplader EN 600 × 400 mm



3805

Sæt med 4 forkromede trådgitre EN 600 × 400 mm



3810

Sæt med 4 bølgeformede trådgitre til baguetter EN 600 × 400 mm



3927

Luftstrømsreduceringssæt



RGN11-1035-2

Støttesæt til riste eller flade bakker GN1/1 egnet til ALFA1035 modeller



RUTVL

Sæt med 4 hjul, passer til alle professionelle ovnstativer



T11TH20

2 cm høj GN1/1 non-stick bakke til Galileo professional



T11TH40

4 cm høj GN1/1 non-stick bakke til Galileo professional



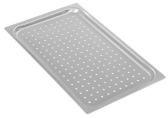
T11XH20

2 cm høj aluminium GN1/1 bakke til Galileo professional



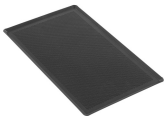
T11XH65

6,5 cm høj aluminium GN1/1 bakke til Galileo professional



TF11XH2

Perforeret aluminum GN1/1 bakke til Galileo professional



TMF11TH2

GN 1/1 non-stick mikroperforeret bakke



TVL425D

4-niveaus stativ til ALFA410/ALFA420/ALFA425-ovne (stablede) eller ALFA1035-ovne, mål (B × D × H) 800 × 800 × 504 mm (højde med sæt RUTVL: 602 mm)

Alternative products



ALFA1035HR-2

Farve: Rustfrit stål

Symbols glossary



Elektrisk



Ventilator forceret opvarmning



Ventilator forceret opvarmning med fugtighedsindsprøjtning

Benefit (TT)

Mekanisk kontrolpanel

Brugervenlighed og ubesværet kontrol af de vigtigste tilberedningsparametre

Betjeningspanelet, der er udstyret med praktiske knapper, muliggør enkel, intuitiv og ubesværet styring af hovedfunktionerne. Ved hjælp af knapperne kan du justere tilberedningstid, temperatur og, i udvalgte modeller, befugtningsniveauet. Ved at dreje knappen til position 1 leveres der damp, indtil den slippes. I multifunktionsovne med et mekanisk kontrolpanel er der også en dedikeret knap til valg af forskellige ovnfunktioner baseret på den ønskede tilberedningstilstand.

Hængslet åbning

Lettilgængeligt glas for nem vedligeholdelse og rengøring

Glaspanelerne er designet til at være let tilgængelige og inspicerbare, hvilket sikrer stor bekvemmelighed under rengøring og vedligeholdelse. Denne funktion forenkler processen betydeligt og gør den hurtig og effektiv, samtidig med at det sikres, at ethvert indgreb kan udføres med maksimal komfort og fuld sikkerhed.

Håndtering af fugtighed

Upåklagelig tilberedning takket være præcis fugtighedskontrol

Takket være effektiv håndtering af små mængder fugtighed kan perfekt bruning opnås, samtidig med at produktets blødhed bevares og udviklingen af dets indre struktur fremmes. Forskellige fugtighedsniveauer kan indstilles, hvilket bestemmer hyppigheden af aktiveringscyklusserne. Hver cyklus består af to sekunders vanddampsprøjtning inde i ovnrummet, efterfulgt af en 15 sekunders pause.