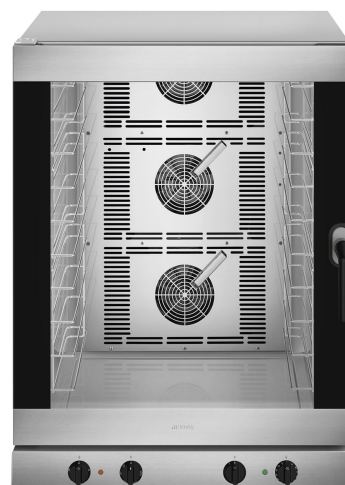


ALFA1035H-2



Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	Heißluftofen 10 Schienen EN 600 x 400 mm oder GN 1/1
Stromzufuhr	Elektrisch
Ofentyp	Heißluft mit Beschwädung
Temperaturregelung	Manuell
Anzahl Einschübe	10 Bleche EN 600 x 400 mm, 10 Bleche GN 1/1 (Mindesthöhe 20 mm)
Stromversorgung / Leistungsaufnahme	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50 Hz
Programm-Speicher	Nicht vorhanden
Feuchtigkeitserzeugung	Direkt im Garraum
Regulierbare Stellfüße	Ja
Abmessungen (BxTxH)	798x772x1100 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1536 mm



Einsatzbereich

Einsatzbereich	Bars / Cafés / Bistros / Weinstuben / Kneipen; Hotels/Pensionen; Restaurants; Bäckereien / Konditoreien; Metzgereien / Feinkostgeschäfte; Catering; Pflegeeinrichtungen; Gewerbliche Gastronomie; Lebensmittelgeschäfte / Lebensmitteleinzelhandel
-----------------------	--

Ästhetik

Edelstahl-Rahmentür	Ja	Geprägte Gerätefront	Ja
Farbe	Edelstahl	Serie	Alfa

Bedienelemente

Einstellung Timer	1-60 min. + Dauerbetrieb	Regulierung des Kaminabzugs	Manuell
--------------------------	--------------------------	------------------------------------	---------

Optionen

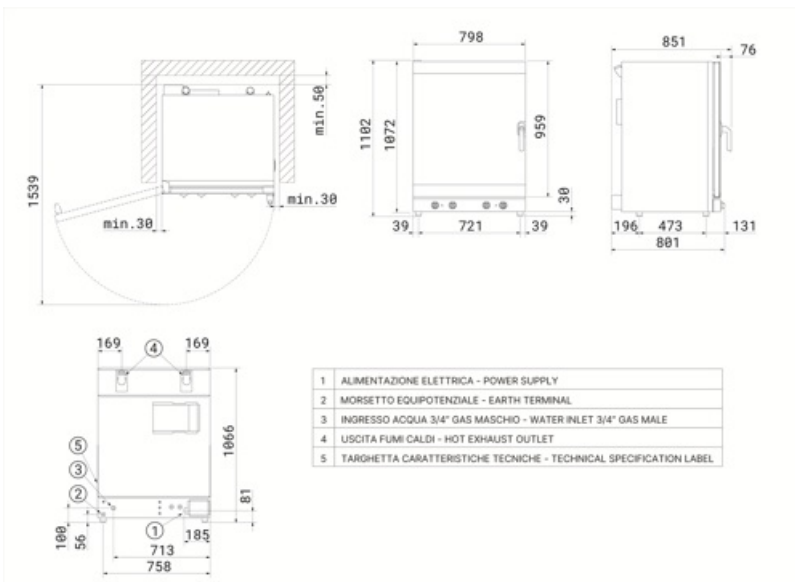
Rechtsanschlag	ALFA1035HR-2	Einsatzbereich	K4610X
Rechtsanschlag	ALFA1035EHDSR		

Konstruktion

Material Oberfläche	Edelstahl/Glas/Kunststoffe	Beschwandungsstufen	Manuell
Abmessungen Garkammer (LxBxH)	672x437x854 mm	Positionierung Abluft	Rückseite
Gesamt Garraum Volumen	289,8 lt	Timer-Typ	Elektrisch
Netto Garraum Volumen	258,9 lt	Temperatureinstellung	50-270°C
Nutzbarer Innenraum	199,1 l	Signal für Garende	Ja
Material der Garkammer	Edelstahl	Orange Kontrollleuchte bei T°C-Erreichung	Ja
Anzahl der Roste	10	Grüne Kontrollleuchte für Zeitablauf	Ja
Rostgestell	Chrom	Sicherheitsschalter offene Tür	Ja
Abstand zwischen den Blechen	77 mm	Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung	Ja
Türkonstruktion	Zweifach-Verglasung	Abnehmbare Luftleitbleche	Ja
Türöffnung	Seite	Garkammerbeleuchtung	3 Halogenbeleuchtungen
Ausführung des Türgriffs	gerundet	Leistung der Beleuchtung	40 W
Innenglas aufklappbar	Zu öffnen mit Scharnieren	Wasseraufnahme	Ja
Reversierender Lüfter	3 im Wechsel gegenläufige Lüfter	Wassereinlassdruck	50-500 kPa (min-max)
Leistung des Lüfters	180 W	Länge des Netzkabels	170 cm
Drehzahl U/min.	Einfach	Rückpanel	Vollverzinkt
Lüftermotor bei Standard-Drehzahl	2850 U/min.	IPX-Schutzklasse	IPX3
Beschwädung auf jedem Lüfterrad	Ja		

Logistik-Informationen

Verpacktes Produkt Dimensionen	960x890x1280 mm	Nettogewicht	101.300 kg
EAN code	8017709270148	Bruttogewicht	122.200 kg



Kompatibel Zubehör



3743
Flaches Aluminium-Blech (4 St.)



3751
Set Aluminium Backblech (4 St.)



3805
Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)



3810
Gewelltes Gitterrost Set für Baguettes (4 Stück)



3927



RGN11-1035-2
Gestell mit 10 Auflageschienen für Bleche oder Roste GN 1/1 für ALFA 1035



RUTVL
4er-Set Rollen, passend für alle professionellen Backtische



T11TH20
Antihafte Behälter GN1/1 20mm tief



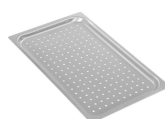
T11TH40
Behälter GN1/1 40mm Antihafte beschichtet



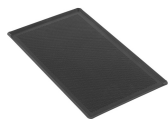
T11XH20
Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



T11XH65
Aluminium Behälter GN 1/1 65mm hoch



TF11XH2
Perforierter Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



TMF11TH2
Perforierter Behälter GN 1/1 Antihafte beschichtet 20mm hoch



TVL425D
4-stöckiges Einschubgestell für die Öfen ALFA410/ALFA420/ALFA425 (gestapelt) oder ALFA1035, Abmessungen (BxTxH) 800 x 800 x 504 mm (Höhe mit Bausatz RUTVL: 602 mm)

Alternative Produkte



ALFA1035HR-2

Farbe: Edelstahl

Symbolverzeichnis



Elektro-Anschluss



Heißluft



Heißluft mit Beschwädung

Benefit (TT)

Mechanisches Bedienfeld

Einfache Bedienung und mühelose Kontrolle der wesentlichen Garparameter.

Das Bedienfeld mit praktischen Drehknöpfen ermöglicht eine einfache, intuitive und mühelose Steuerung der wichtigsten Funktionen. Über die Tasten lassen sich Garzeit, Temperatur und bei ausgewählten Modellen auch der Feuchtigkeitsgrad einstellen. Wird der Drehknopf auf Position 1 gestellt, wird kontinuierlich Dampf abgegeben, bis die Funktion wieder deaktiviert wird.

Bei Multifunktionsöfen mit mechanischem Bedienfeld steht zudem eine spezielle Taste zur Auswahl verschiedener Ofenfunktionen entsprechend der gewünschten Garart zur Verfügung.

Klappbare Öffnung

Leicht zugängliches Glas für eine mühelose Wartung und Reinigung.

Die Glasscheiben sind so konzipiert, dass sie leicht zugänglich und einfach inspizierbar sind, was Reinigung und Wartung besonders komfortabel macht. Diese Eigenschaft vereinfacht die Arbeiten erheblich und ermöglicht schnelle sowie effiziente Eingriffe bei maximalem Bedienkomfort und höchster Sicherheit.

Feuchtigkeitsmanagement

Makellose Garergebnisse dank präziser Feuchtigkeitskontrolle.

Dank der präzisen Steuerung geringer Feuchtigkeitsmengen wird eine perfekte Bräunung erzielt, während gleichzeitig die Saftigkeit des Produkts erhalten bleibt und die Entwicklung seiner inneren Struktur gefördert wird. Es können verschiedene Feuchtigkeitsstufen eingestellt werden, die die Häufigkeit der Aktivierungszyklen bestimmen. Jeder Zyklus besteht aus zwei Sekunden Dampfeinsprühung in den Garraum, gefolgt von einer 15-sekündigen Pause.