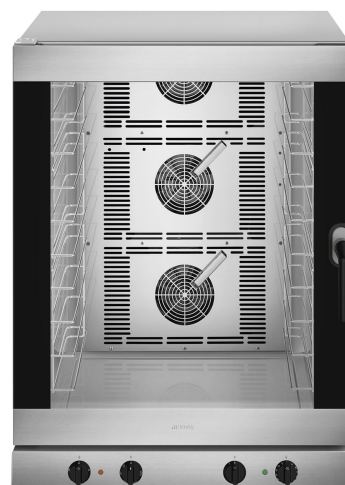


ALFA1035H-2



Familia	Hornos
Subfamilia	10 bandejas 600x400 mm or GN1/1
Power supply	Eléctrico
Tipo de horno	Ventilador con humidificación
Control del horno	Mecánico
Capacidad de bandejas	10 bandejas EN 600x400 mm, 10 trays GN1/1 (min. H 20 mm)
Fuente de alimentación	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50 Hz
Almacenamiento de programas con aplicación	No disponible
Humidity generation	Directo en cavidad
Pies ajustables	Sí
Product dimensions (WxDxH)	798x772x1100 mm
Profundidad máxima con puerta abierta	1536 mm



Distribución

Industries	Bar / Cafeterías / Bistrós / Vinotecas / Pubs; Hoteles; Restaurantes; Panaderías / Pastelerías; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Centros asistenciales; Commercial food services; Grocery shops / Food retail
-------------------	--

Estética

Puerta con bandas de acero inoxidable	Sí	Panel frontal en relieve Serie	Sí Alfa
Color	Acero inoxidable		

Mandos

Minutos programables	0-60 + sin fin	Chimney regulation	Manual
-----------------------------	----------------	---------------------------	--------

Opciones

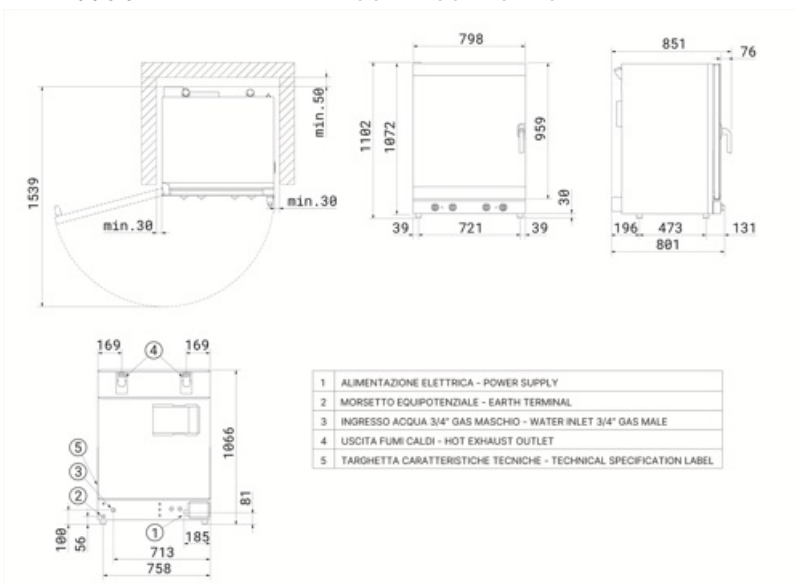
Bisagra derecha	ALFA1035HR-2	Usuarios potenciales	K4610X
------------------------	--------------	-----------------------------	--------

Construcción

Material del horno	Acero inoxidable/vidrio/plástico	Niveles de humidificación	Manual
Dimensiones de la cámara (LxWxH)	672x437x854mm	Posición chimenea	Trasera
Gross volume	289,8 l	Tipo temporizador	Temporizador electromecánico
Net volume	258,9 l	Rango de temperatura	50-270°C
Internal net volume	199,1 l	Alarma fin de cocción	Sí
Material de la cavidad	Acero inoxidable AISI 304	Indicador de luz naranja t° logro	Sí
Número de estantes	10	Indicador de luz verde t° logro	Sí
Soporte de bandeja	Cromado	Interrupción del calefactor al abrir la puerta	Sí
Distancia entre los estantes	77 mm	Rearme manual del termostato de seguridad	Sí
Puerta fría con doble cristal completamente abatible	Doble vidrio	Deflector extraíble	Sí
Puerta abierta	Lateral	Número de luz	3 lámparas halógenas
Tipo de mango	Giratorio	Potencia de luz	40 W
Cristal interior	Se puede abrir	Tubo de carga de agua	Sí
Número y tipo de ventiladores	3 ventiladores con inversión de giro	Water inlet pressure	50-500 kPa (mín-máx)
Potencia motor del ventilador	180W	Longitud del cable de alimentación	170 cm
RPM del motor	Velocidad única	Panel trasero	Galvanizado
Motor rpm in standard speed	2850 rpm	IPX protection	IPX3
Sistema de humidificación en cada ventilador	Sí		

Datos logísticos

Packed product dimensions (WxDxH)	960x890x1280 mm	Peso neto	101,300 kg
EAN code	8017709270148	Peso bruto	122,200 kg



Accesorios Compatible



3743

Bandeja plana de aluminio (4uds)



3751

Bandeja de aluminio perforada plana (4uds)



3805

Rejilla de alambre cromada plana (4 piezas)



3810

Rejilla ondulada para palillos (4uds)



3927

Kit reductor de caudal de aire para hornos ALFA410, 420, 625, 1035



RGN11-1035-2

Kit soporte para rejillas o bandejas planas GN1/1 apto para modelos ALFA1035



RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



T11TH20

GN1/1 non-stick tray, 20 mm height



T11TH40

GN1/1 non-stick tray, 40 mm height



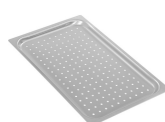
T11XH20

Aluminium GN1/1 tray, 20 mm height



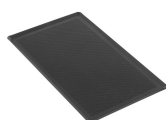
T11XH65

GN1/1 aluminium tray, 65 mm height



TF11XH2

GN 1/1 perforated aluminium tray, 20 mm height



TMF11TH2

GN 1/1 non-sticking microperforated tray, 20 mm height



TVL425D

4-level tray holder rack for ALFA410/ALFA420/ALFA425 (stacked) or ALFA1035 ovens, dim. (WxDxH) 800x800x504 mm (height with kit RUTVL: 602 mm)

Productos alternativos



ALFA1035HR-2

Color: Acero inoxidable

Symbols glossary



Electric



Calentamiento forzado por ventilador



Fan forced heating with humidity injection

Benefit (TT)

Panel de control mecánico

Facilidad de uso y control sin esfuerzo de los parámetros esenciales de cocción

El panel de control, equipado con prácticos mandos, permite gestionar las funciones principales de forma sencilla, intuitiva y sin esfuerzo. Mediante los botones, es posible ajustar el tiempo de cocción, la temperatura y, en modelos seleccionados, el nivel de humidificación. Al girar el mando hasta la posición 1, se suministrará vapor hasta que se suelte.

En los hornos multifunción con panel de control mecánico, también hay un botón específico para seleccionar las distintas funciones del horno en función del modo de cocción deseado.

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.

Humidity management

Impeccable cooking thanks to precise humidity control

Thanks to the effective management of small amounts of humidity, perfect browning can be achieved while maintaining the product's softness and promoting the development of its internal structure. Different humidity levels can be set, which determine the frequency of activation cycles. Each cycle consists of two seconds of water vapour spraying inside the cooking chamber, followed by a 15-second pause.