

ALFA1035H-2



Famille

Sous-famille

Power supply

Type de four

Contrôle four

Capacité des plaques

Alimentation électrique

Stockage de programmes avec application

Humidity generation

Pieds réglables

Dimensions

Profondeur maximale avec la porte ouverte

Fours professionnels

Four à convection 10 plaques EN 600x400mm ou GN1/1

Electrique

A air pulsé avec humidification

Electromécanique

10 plateaux GN1/1, 10 EN 600x400 mm (min. H 20 mm)

400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50 Hz

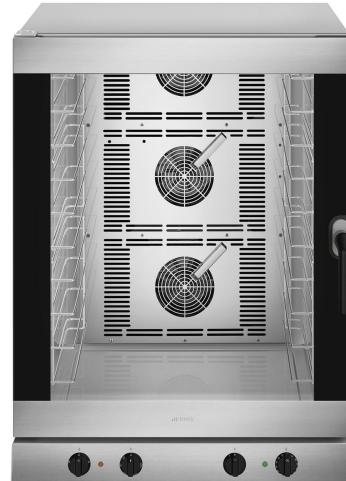
Indisponible

Direct in cavity

Oui

798x772x1100 mm

1536 mm



Distribution

Industries

Bar / Cafeterias / Bistros /
Wine bars / Pubs; Hôtels;
Restaurants; Bakeries /
Pastry shops; Butcher
shops / Delicatessens;
Catering; Care facilities ;
Commercial food services;
Grocery shops / Food retail

Suggéré pour

Boulangerie

Esthétique

Porte avec bandeaux en inox

Oui

Bandéau de commande embouti

Oui

Couleur

Inox

Série

Alfa

Commandes

Minutes programmables 1-60 + en continu

Réglage de la cheminée Manuel

Options

Charnières à droite

ALFA1035HR-2

Hotte associée

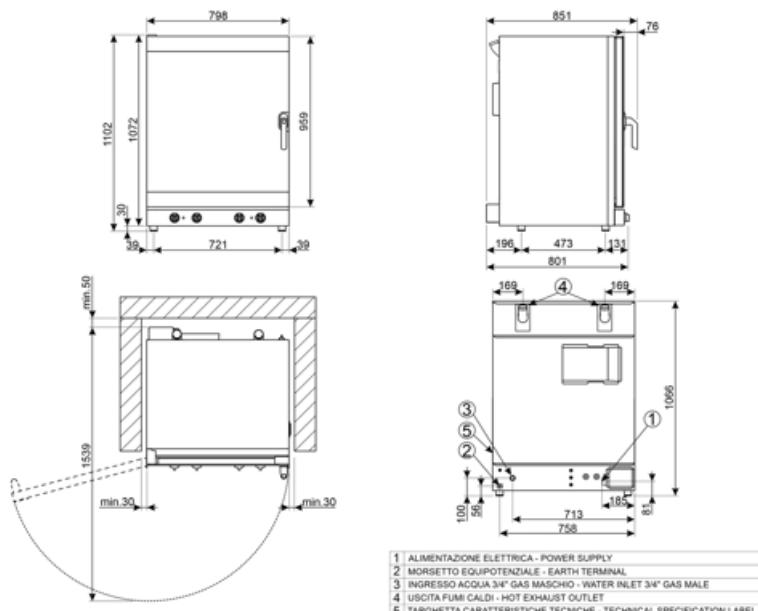
K4610X

Construction

Matériaux du four	Email Ever Clean	Niveaux d'humidification	Manuel
Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	672x437x854mm	Position de l'échappement	A l'arrière
Volume brut	289,8 litres	Type de minuterie	Electrique
Volume net	258,9 litres	Plage de température	50-270°C
Volume interne net	199,1 litres	Signal sonore fin de cuisson	Oui
Matériau de la cavité	Inox AISI 304	Indicateur lumineux orange température atteinte	Oui
Nombre de niveaux	10	Indicateur lumineux vert pour l'atteinte de la durée	Oui
Cadre de support de plaques	Fil Chromé	Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte	Oui
Distance entre les plaques	75 mm	Thermostat de sécurité à réarmement manuel	Oui
Construction de la porte	Double vitre	Déflecteur amovible	Oui
Ouverture de la porte	Latérale - charnières à gauche	Nombre de lumières	3 lampes halogènes
Type de poignée	Par rotation	Puissance éclairage	40 W
Vitre interne	Ouverture par charnière	Tuyau d'alimentation en eau	Oui
Nombre de turbines	3 turbines contrarotatives à sens alterné	Pression d'entrée de l'eau	50-500 kPa (min-max)
Puissance du moteur de la turbine	180 W	Longueur câble d'alimentation	170 cm
Vitesse du moteur	Vitesse unique	Panneau postérieur	Galvanisé
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2850	Protection IPX	IPX3
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	Oui		

Informations logistiques

Packed product dimensions (WxDxH)	1280x960x890 mm	Poids net	102,000 kg
Code EAN	8017709270148	Poids brut	122,000 kg



Accessoires Compatibles

3743



Kit plaques à pâtisseries en aluminium (4 pièces) - 600x400mm

3751

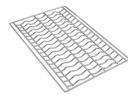


Kit plaques à pâtisseries en aluminium perforées (4 pièces) - 600x400mm

3805



Kit grilles en fil chromées (4 pièces) - 600x400mm



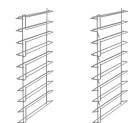
3810

Kit grilles ondulées en fil chromées pour baguettes (4 pièces) - 600x400mm

3927



Kit réduction flux d'air (2 pièces)



RGN11-1035-2

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

RUTVL



Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



T11TH20

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 2 cm de hauteur pour Galileo professionnel

T11TH40



Plateau anti-adhésif GN1/1 de 4 cm de hauteur pour Galileo professionnel



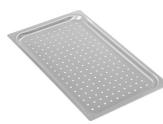
T11XH20

Plateau GN1/1 en aluminium de 2 cm de hauteur pour Galileo professionnel

T11XH65



Plateau GN1/1 en aluminium de 6,5 cm de hauteur pour Galileo professionnel



TF11XH2

Plateau GN1/1 en aluminium perforé pour Galileo professionnel

TMF11TH2



Plateau microperforé anti-adhésif GN 1/1



TVL425D

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

Alternative products



ALFA1035HR-2

Couleur: Inox

Symbols glossary

 Électrique

 Turbine

 Turbine avec humidification

Benefit (TT)

Mechanical control panel

Ease of use and effortless control of the essential cooking parameters

The control panel, equipped with practical knobs, allows for simple, intuitive, and effortless management of the main functions. Using the buttons, you can adjust the cooking time, temperature, and, in selected models, the level of humidification. By turning the knob to position 1, steam will be delivered until it is released.

In multifunction ovens with a mechanical control panel, there is also a dedicated button for selecting different oven functions based on the desired cooking mode.

Ouverture avec charnière

Vitre facilement accessible pour un entretien et un nettoyage sans effort

Les panneaux de verre sont conçus pour être facilement accessibles et inspectables, ce qui garantit une grande commodité lors des opérations de nettoyage et d'entretien. Cette caractéristique simplifie considérablement le processus, le rendant rapide et efficace, tout en garantissant que chaque intervention peut être effectuée avec un maximum de confort et en toute sécurité.

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.