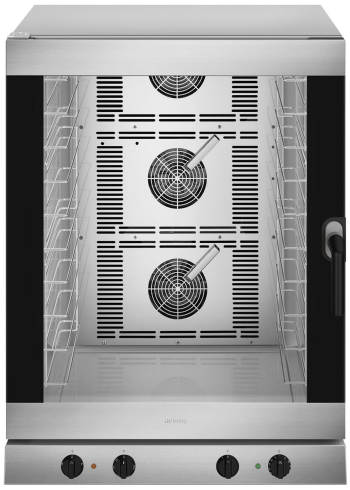
ALFA1035H-2



Produktgrupp	Professionella ugnar
Underfamilj	Konvektionsugn 10 bleck EN 600 x 400 mm eller GN1/1
Strömförsörjning	Elektrisk
Ugnstyp	Konvektionsugn med befuktning
Ugnskontroll	Mekanisk
Kapacitet plåtar	10 plåt GN1/1, 10 EN 600x400 mm (min. H 20 mm)
Standard elektrisk anslutning	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50 Hz
WiFi-anslutning	Ej tillgänglig
Befuktning	Direkt i ugnsutrymmet
Justerbara fötter	Ja
Produktmått B x D x H	798x772x1100 mm
Max djup med öppen dörr	1536 mm

Målgrupp

Branscher	Bar / kafeterior / bistroer / vinbarer / pubar, Hotell, Restauranger, Bagerier / konditorier, Slakteributiker / Delikatessbutiker, Catering, Vårdinrättningar, Kommersiella mattjänster, Livsmedelsbutiker /livsmedelsdetaljhandel

Estetisk linje

Dörr med rostfria ränder	Ja	**Frontpanel**	Ja
Färg	Rostfritt stål	**Serie**	Alfa

Kommandon

Programmerbar i minuter	0-60 + tidlös	**Skorstens reglering**	Manuell

Alternativ

Gångjärn på höger sida	ALFA1035HR-2	**Kondenserande huv**	K4610X
Gångjärn på höger sida	ALFA1035EHDSR		

Konstruktion

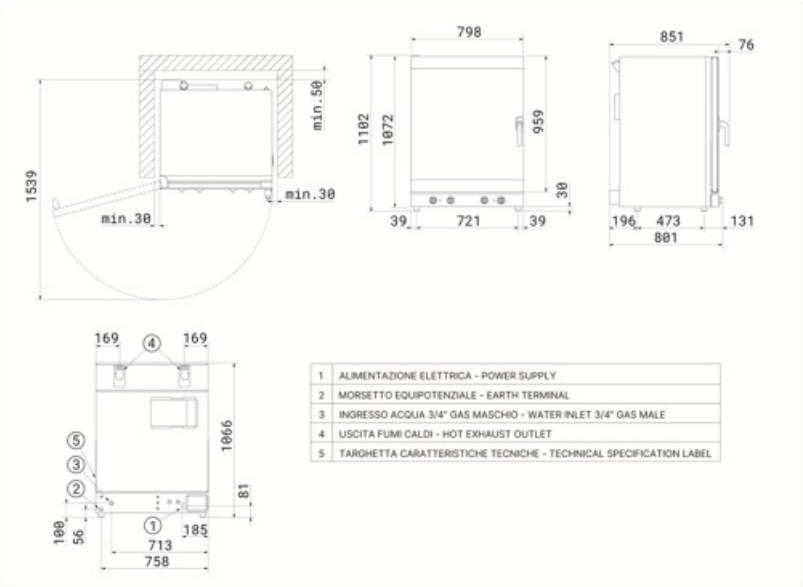
Ugns material	Rostfritt stål / glas / plast
Ugns dimension (LxBxD)	672x437x854mm
Bruttovolym	616x431x340mm
Nettovolym	616x431x340mm
Invändig nettovolym	616x431x340mm
Material ugnsutrymme	Rostfritt stål
Antal hyllplan	10
Material gejders	Krom
Gejderavstånd	77 mm
Dörrkonstruktion	Dubbelt glas
Luckhängning	Sida
Typ av handtag	Roterande
Innerglas	Öppningsbar
Antal fläktar	3 Fläktar med tidsstyrd reversering
Fläktmotoreffekt	180W
Fläkthastighet	Enkel hastighet
Standard fläkthastighet	2850 rpm
Befuktningssystem på varje fläkt	Ja

Befuktningsnivåer	Manuell
Skorstens placering	Svart
Tidsjustering	Elektromekanisk timer
Temperatur område	50-270°C
Alarm tillagningstid slut	Ja
Indikator med orangeljus när t° uppnås	Ja
Indikator i gröntljus när t° uppnått	Ja
Elementen stängs av när dörren är öppen	Ja
Återställbar säkerhetstermostat	Ja
Avtagbar deflektor	Ja
Antal lampor	3 halogenlampor
Effekt lampa	40 W
Anslutningsslang vatten	Ja
Vatteninloppstryck	50-500 kPa (min-max)
Längd matningskabel	170 cm
Bakre panel	Galvaniserad
Kapslings klass (IP)	IPX3

Logistisk information

Mått emballage (BxDxH)	960x890x1280 mm
EAN-kod	8017709270148

Nettovikt (kg)	101,200 kg
Bruttovikt (kg)	122,200 kg



Kompatibela Tillbehör



3743

KIT med 4 plana aluminiumplåtar EN 600 × 400 mm



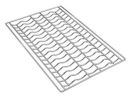
3751

Kit med 4 plana perforerade aluminiumplåtar EN 600 × 400 mm



3805

Kit med 4 förkromade galler EN 600 × 400 mm



3810

KIt med 4 vågformade trådgaller för baguetter EN 600 × 400 mm



3927

Kit för reducering av luftflöde



RGN11-1035-2

Ställ för flata bakplåtar eller galler, kit GN1/1, passar för ALFA1035-modeller



RUTVL

Kit med 4 hjul, passar alla professionella ugnsstativ



T11TH20

2 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



T11TH40

4 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



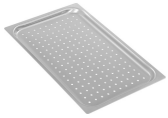
T11XH20

2 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



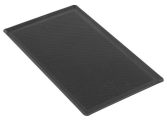
T11XH65

6,5 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



TF11XH2

Perforerad aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



TMF11TH2

Mikroperforerad non stick-plåt GN1/1



TVL425D

Stativ med 4 nivåer för ALFA410/ALFA420/ALFA425 (staplade) eller ALFA1035-ugnar, mått (B × D × H) 800 × 800 × 504 mm (höjd med sats RUTVL: 602 mm)

Alternative products



ALFA1035HR-2

Färg: Rostfritt stål

Symbols glossary

 Elektrisk anslutning

 Varmluft

 Varmluft med injektion av ånga

Benefit (TT)

Mekanisk kontrollpanel

Enkel användning och enkel kontroll av de viktigaste tillagningsparametrarna

Kontrollpanelen, utrustad med praktiska vred, möjliggör enkel, intuitiv och smidig hantering av huvudfunktionerna. Med hjälp av knapparna kan du justera tillagningstid, temperatur och, på utvalda modeller, fuktighetsnivån. Genom att vrida vredet till läge 1 kommer ånga att levereras tills den frisläpps. I multifunktionella ugnar med mekanisk kontrollpanel finns det också en dedikerad knapp för att välja olika ugnsfunktioner baserat på önskat tillagningsläge.

Gångjärnsöppning

Lättåtkomligt glas för enkelt underhåll och rengöring

Glaspanelerna är utformade för att vara lättåtkomliga och inspekterbara, vilket säkerställer stor bekvämlighet vid rengöring och underhåll. Denna funktion förenklar processen avsevärt, vilket gör den snabb och effektiv, samtidigt som varje ingrepp kan utföras med maximal komfort och fullständig säkerhet.

Fuktighetshantering

Oklanderlig tillagning tack vare exakt fuktighetskontroll

Tack vare effektiv hantering av små mängder fuktighet kan perfekt bryning uppnås samtidigt som produktens mörhet bibehålls och utvecklingen av dess inre struktur främjas. Olika fuktighetsnivåer kan ställas in, vilket avgör frekvensen av aktiveringscyklerna. Varje cykel består av två sekunders vattenånga som sprutas in i tillagningskammaren, följt av en 15-sekunders paus.