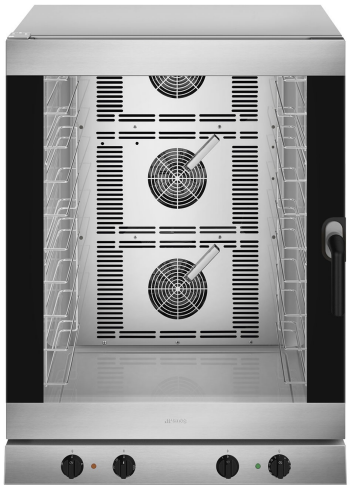
ALFA1035H-2



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, Carnicerías / Charcuterías, Catering, Centros asistenciales, Servicios comerciales de alimentación, Tiendas de alimentación / Retail alimentario

Estética

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

Mandos

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

Opciones

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

Construcción

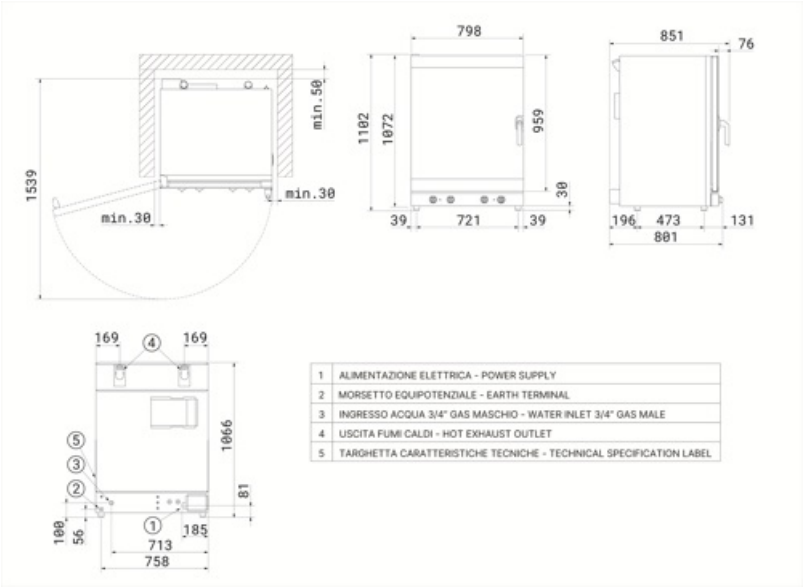
Material del horno	Acero inoxidable/vidrio/plástico
Dimensiones de la camara (LxWxH)	672x437x854mm
Gross volume	289,8 l
Net volume	258,9 l
Internal net volume	199,1 l
Material de la cavidad	Acero inoxidable
Número de estantes	10
Soporte de bandeja	Cromado
Distancia entre los estantes	77 mm
Puerta fría con doble cristal completamente abatible	Doble vidrio
Puerta abierta	Lateral
Tipo de mango	Giratorio
Cristal interior	Se puede abrir
Número y tipo de ventiladores	3 ventiladores con inversión de giro
Potencia motor del ventilador	180W
RPM del motor	Velocidad única
Motor rpm in standard speed	2850 rpm
Sistema de humidificación en cada ventilador	Sí

Niveles de humidificación	Manual
Posición chimenea	Trasera
Tipo temporizador	Temporizador electromecánico
Rango de temperatura	50-270°C
Alarma fin de cocción	Sí
Indicador de luz naranja t° logro	Sí
Indicador de luz verde t° logro	Sí
Interrumción del calefactor al abrir la puerta	Sí
Rearme manual del termostato de seguridad	Sí
Deflector extraíble	Sí
Número de luz	3 lámparas halógenas
Potencia de luz	40 W
Tubo de carga de agua	Sí
Water inlet pressure	50-500 kPa (mín-máx)
Longitud del cable de alimentación	170 cm
Panel trasero	Galvanizado
IPX protection	IPX3

Datos logísticos

Packed product dimensions (WxDxH)	960x890x1280 mm
EAN code	8017709270148

Peso neto	101,200 kg
Peso bruto	122,200 kg



Accesorios Compatible

3743

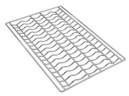
Bandeja plana de aluminio (4uds)

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

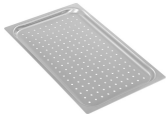
GN1/1 non-stick tray, 40 mm height

T11XH20

Aluminium GN1/1 tray, 20 mm height

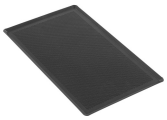
T11XH65

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 (hieight 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.

Apertura con bisagra

Cristal fácilmente accesible para un mantenimiento y una limpieza sin esfuerzo

Los paneles de cristal están diseñados para ser fácilmente accesibles e inspeccionables, ofreciendo una gran comodidad durante las operaciones de limpieza y mantenimiento. Esta característica simplifica significativamente el proceso, haciéndolo rápido y eficiente, y garantiza que cada intervención pueda realizarse con la máxima comodidad y total seguridad

Gestión de la humedad

Cocción impecable gracias al control preciso de la humedad.

Gracias a la gestión eficaz de pequeñas cantidades de humedad, es posible conseguir un dorado perfecto manteniendo la suavidad del producto y favoreciendo el desarrollo de su estructura interna. Se pueden configurar distintos niveles de humedad, que determinan la frecuencia de los ciclos de activación. Cada ciclo consiste en dos segundos de pulverización de vapor de agua en el interior de la cámara de cocción, seguidos de una pausa de 15 segundos.