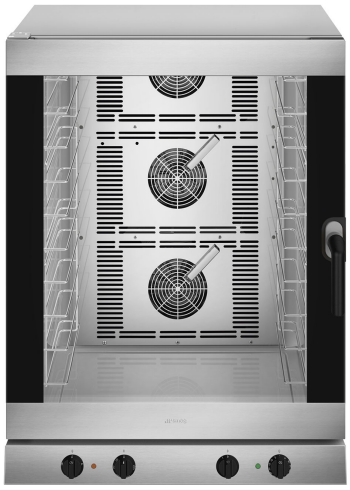
ALFA1035H-2



Famiglia	Forni professionali
Sottofamiglia	Forno convezione 10 teglie EN 600x400 mm o GN1/1
Alimentazione	Elettrico
Tipologia forno	Forno convezione con umidità
Controllo forno	Manuale
Capacità teglie	10 teglie EN 600x400 mm, 10 teglie GN1/1 (min. H 20 mm)
Collegamento elettrico di default	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50 Hz
Memorizzazione programmi con applicativo	Non disponibilie
Generazione umidità	Diretto in camera
Piedini regolabili	Sì
Dimensioni del prodotto LxPxH	798x772x1100 mm
Profondità massima a porta aperta	1536 mm

Destinazione

Settori	Bar / Caffetterie / Bistrò / Wine bar / Pub; Hotel; Ristoranti / Catering; Panetterie / Pasticcerie; Macellerie / Gastronomie; Ristorazione collettiva; Ospedali / case di riposo; Ristorazione commerciale; Grande distribuzione organizzata	**Consigliato per**	Prodotti da forno

Estetica

Serie	Alfa	**Frontalino**	Inox
Colore	Acciaio Inox	**Logo**	Smeg stampato
Porta con fasce inox	Sì		

Comandi

Regolazione tempo di cottura	1-60 minuti + infinito	**Regolazione camino**	Manuale

Opzioni

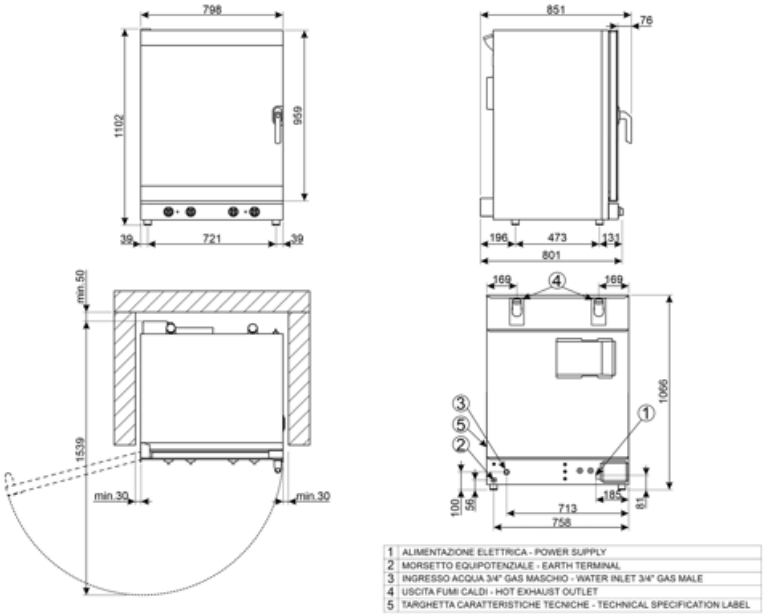
Versioni cerniera destra	ALFA1035HR-2	**Cappa abbinabile**	K4610X
Cerniera destra	Sì		

Costruzione

Materiale forno	Acciaio inox / vetro / materie plastiche
Dimensioni cavità interna (LxPxH)	672x437x854 mm
Volume lordo	289,8 lt
Volume netto	258,9 lt
Volume netto interno	199,1 lt
Materiale cavità	Acciaio inox
Numero ripiani	10
Telaio supporto teglie	Filo cromato
Distanza tra i ripiani	77 mm GN1/1 - EN 600X400
Costruzione porta	Doppio vetro
Apertura porta	Laterale - cerniera a sinistra
Tipologia maniglia	Rotativa
Vetro	Apribile con cerniera
Numero e tipologia ventole	3 ventole controrotanti in senso alternato
Potenza motore	180 W
Giri motore	Velocità singola
Giri motore velocità standard	2850 rpm
Iniezione acqua su ogni ventola	Sì
Livelli di umidificazione	1 Manuale
Posizione camino	Posteriore
Tipologia timer	Elettrico
Range temperatura	50-270°C
Indicazione di fine cottura	Sì
Lampada spia arancione raggiungimento t°	Sì
Lampada spia verde di fine cottura	Sì
Interruttore sicurezza ad apertura porta	Sì
Termostato di sicurezza riarmo manuale	Sì
Deflettore removibile	Sì
Illuminazione	3 Lampade alogene
Potenza luce	40 W
Tubo di carico acqua	Sì
Pressione ingresso acqua	50-500 kPa (min-max)
Lunghezza cavo di alimentazione	170 cm
Pannello posteriore	Zincato
Protezione IPX	IPX3

Informazioni Logistiche

Peso netto	102,000 kg
Larghezza del prodotto imballato	960 mm
Profondità del prodotto imballato	890 mm
Altezza del prodotto imballato	1280 mm
Peso lordo (kg)	122,000
Dimensioni del prodotto imballato (mm)	1280x960x890


798
1102
959
39
721
39
851
76
196
473
131
801
min.50
1539
min.30
min.30
169
4
169
1066
3
5
2
1
100
56
185
83
713
758
1 ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2 MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3 INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4 USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5 TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Accessori Compatibili

3743

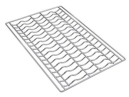
Kit 4 teglie piane in alluminio EN 600x400 mm

3751

Teglia piana forata in alluminio (4pz)

3805

Kit 4 griglie in filo cromato EN 600x400 mm

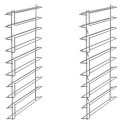


3810

Kit 4 griglie ondulate per baguettes EN 600x400 mm

3927

Kit riduttore flusso aria per forni serie ALFA410, 420, 625, 1035



RGN11-1035-2

Supporto per teglie piane GN 1/1 per forni ALFA1035

RUTVL

Kit ruote da 4 pz, adatto per tutti i modelli di tavoli dei forni professionali

T11TH20

Teglia GN1/1 antiaderente, aktezza 20 mm

T11TH40

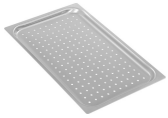
Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40 mm

T11XH20

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20 mm

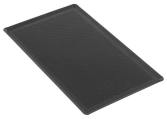
T11XH65

Teglia alluminio GN1/1, altezza 6,5cm



TF11XH2

Teglia in alluminio microforata GN1/1, altezza 20 mm



TMF11TH2

Teglia GN1/1 antiaderente microforata, altezza 20 mm

Prodotti alternativi

ALFA1035HR-2

Colore: Acciaio Inox

Glossario simboli

Elettrico

Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare

Circolazione forzata aria calda con iniezione umidità

Benefit

Pannello comandi meccanico

Facilità d’uso e controllo senza sforzo dei parametri essenziali di cottura

Il pannello di controllo, dotato di pratiche manopole, consente una gestione semplice, intuitiva e senza sforzo delle principali funzionalità. Grazie ai pulsanti, è possibile regolare il tempo, la temperatura di cottura e, nei modelli selezionati, il livello di umidificazione. Ruotando la manopola sulla posizione 1, il vapore verrà erogato fino al suo rilascio.
Nei forni multifunzione con pannello di controllo meccanico è inoltre presente un pulsante dedicato alla selezione delle diverse funzioni del forno, in base alla modalità di cottura desiderata.

Apribile con cerniera

Vetri facilmente accessibili per una manutenzione e pulizia senza sforzo

I vetri sono progettati per essere facilmente accessibili e ispezionabili, garantendo una grande praticità durante le operazioni di pulizia e manutenzione. Questa caratteristica semplifica notevolmente il processo, rendendolo rapido ed efficiente, e assicurando che ogni intervento possa essere effettuato con la massima comodità ed in completa sicurezza.

Gestione umidità

Cottura impeccabile grazie ad un controllo preciso dell'umidità

Grazie alla gestione efficace di piccole quantità di umidità si può ottenere una doratura perfetta, mantenendo intatta la morbidezza del prodotto e favorendone lo sviluppo della struttura interna. È possibile impostare diversi livelli di umidificazione, che determinano la frequenza dei cicli di attivazione. Ogni ciclo consiste in due secondi di spruzzatura di acqua vaporizzata all'interno della camera di cottura, seguiti da 15 secondi di pausa.