

ALFA1035HR-2



Famille	Fours professionnels
Sous-famille	Four à convection 10 plaques EN 600x400mm ou GN1/1
Power supply	Electrique
Type de four	A air pulsé avec humidification
Contrôle four	Electromécanique
Capacité des plaques	10 plateaux GN1/1, 10 EN 600x400 mm (min. H 20 mm)
Alimentation électrique	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50 Hz
Stockage de programmes avec application	Indisponible
Humidity generation	Direct in cavity
Pieds réglables	Oui
Dimensions	798x772x1100 mm
Profondeur maximale avec la porte ouverte	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	Bandeau de commande embouti	Oui
Couleur	Inox	Série	Alfa

Commandes

Minutes programmables	1-60 + en continu	Réglage de la cheminée	Manuel
------------------------------	-------------------	-------------------------------	--------

Options

Charnières à droite	Oui	Hotte associée	K4610X
----------------------------	-----	-----------------------	--------

Construction

Panneau postérieur	Galvanisé
Protection IPX	IPX3

Informations logistiques

Poids net	102,000 kg
Poids brut	122,000 kg



Accessoires Compatibles



3743

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



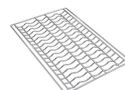
3751

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



3805

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



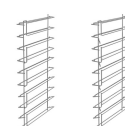
3810

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



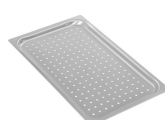
T11XH20

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



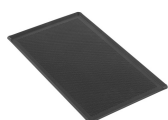
T11XH65

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



ALFA1035H-2

Couleur: Inox

Symbols glossary



Electrique



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.