ALFA1035HR-2

Produktfamilie	Ovne
Underfamilie	Varmluftovn 10 bakker EN 600x400 mm eller GN1/1
Elektrisk tilslutning	Elektrisk
Ovntype	Konvektionsovn med befugtning
Ovnbetjening	Mekanisk
Bakker kapacitet	10 bakker GN1/1, 10 EN 600x400 mm (min. H 20 mm)
Elektrisk tilslutning	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50 Hz
WiFi-forbindelse	Ikke tilgængelig
Fugtgenerering	Direkte i ovnrummet
Justerbare fødder	Ja
Produktdimensioner BxDxH	798x772x1100 mm
Dybde åben låge	1536 mm

Distribution

Industries	Bar / Cafeterias / Bistros / Wine bars / Pubs; Hoteller; Restaurants; Bakeries / Pastry shops; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Care facilities ; Commercial food services; Grocery shops / Food retail	**Foreslået til**	Bageri

Æstetik

Serie	Alfa	**Frontpanel**	Ja
Farve	Rustfrit stål	**Logo**	Smeg trykt
Låge med striber i rustfri stål	Ja		

Betjeninger

Timer indstillingsområde	Et-99 minutter + endeløs	**Skorstensregulering**	Manuel

Valgmuligheder

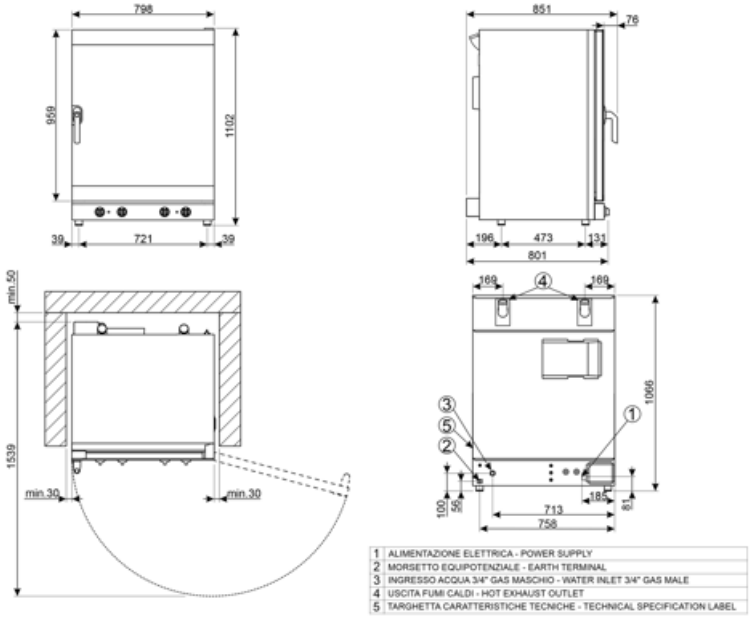
Højrehåndshængsel	ALFA1035EHR	**Kombinerbar emhætte**	K4610X

Konstruktion

Ovnmaterialer	Rustfrit stål / glas / plast
Ovnrum dimensioner	672x437x854mm
Bruttovolumen	289,8 lt
Nettovolumen	258,9 lt
Indvendig nettovolumen	199,1 lt
Ovnrum materiale	Rustfrit stål
Antal hylder	10
Støtte til bakkeramme	Forkromet
Hyldernes afstand	77 mm
Lågekonstruktion	Dobbelt glas
Lågeåbning	Sidevent - højre hængsel
Håndtag type	Roterende
Åbnbart glas	Kan åbnes med hængsel
Ventilatortype og nummer	3 ventilatorer, der regulerer ventilatorer med vending af tidsretning
Motorhastighed	180W
Motorhastighed	Enkelthastighed
Blæserhastighed standard rpm	2850 rpm
Vandindsprøjtning på hver ventilator	Ja
Damp-assisterede niveauer	Manuel
Vandtilførsel	Bagpå
Timer type	Elektrisk
Temperaturområde	50-270°C
Slut madlavningsalarm	Ja
Orange lysindikator præstation	Ja
Grønt lysindikator præstation	Ja
Sikkerhedsafbryder med åben låge	Ja
Manuel nulstilling af sikkerhedstermostat	Ja
Aftagelig deflektor	Ja
Belysning	3 Halogenpærer
Lys, effekt	40W
Vandtilførsel	Ja
Vandindløbstryk	50-500 kPa (min-max)
Kabellængde	170 cm
Bagpanel	Galvaniseret
IPX beskyttelse	IPX3

Logistiske oplysninger

Nettovægt	102,000 kg
Emballeret bredde	960 mm
Emballeret dybde	890 mm
Højde (mm) emballeret	820 mm
Bruttovægt (kg)	122,000
Produktmål, emballeret	820x960x890



Compatible Accessories

3743

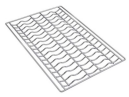
Flad aluminiumbakke

3751

Flad perforeret aluminiumbakke

3805

Fladt forkromet trådnet

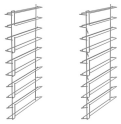


3810

Bølgepapgitter til baguetter

3927

Luftstrømsreduceringssæt



RGN11-1035-2

Støttesæt til riste eller flade bakker GN1/1 egnet til ALFA1035 modeller

RUTVL

Sæt med hjul til alle ovnmodeller (4stk)

T11TH20

2 cm høj GN1/1 non-stick bakke til Galileo professional

T11TH40

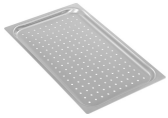
4 cm høj GN1/1 non-stick bakke til Galileo professional

T11XH20

2 cm høj aluminium GN1/1 bakke til Galileo professional

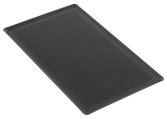
T11XH65

6,5 cm høj aluminium GN1/1 bakke til Galileo professional



TF11XH2

Perforeret aluminum GN1/1 bakke til Galileo professional



TMF11TH2

GN 1/1 non-stick mikroperforeret bakke

Alternative products

ALFA1035H-2

Farve: Rustfrit stål

Symbols glossary

Elektrisk

Ventilator forceret opvarmning

Ventilator forceret opvarmning med fugtighedsindsprøjtning

Benefit (TT)

Mekanisk kontrolpanel

Brugervenlighed og ubesværet kontrol af de vigtigste tilberedningsparametre

Betjeningspanelet, der er udstyret med praktiske knapper, muliggør enkel, intuitiv og ubesværet styring af hovedfunktionerne. Ved hjælp af knapperne kan du justere tilberedningstid, temperatur og, i udvalgte modeller, befugtningsniveauet. Ved at dreje knappen til position 1 leveres der damp, indtil den slippes. I multifunktionsovne med et mekanisk kontrolpanel er der også en dedikeret knap til valg af forskellige ovnfunktioner baseret på den ønskede tilberedningstilstand.

Hængslet åbning

Lettilgængeligt glas for nem vedligeholdelse og rengøring

Glaspanelerne er designet til at være let tilgængelige og inspicerbare, hvilket sikrer stor bekvemmelighed under rengøring og vedligeholdelse. Denne funktion forenkler processen betydeligt og gør den hurtig og effektiv, samtidig med at det sikres, at ethvert indgreb kan udføres med maksimal komfort og fuld sikkerhed.

Håndtering af fugtighed

Upåklagelig tilberedning takket være præcis fugtighedskontrol

Takket være effektiv håndtering af små mængder fugtighed kan perfekt bruning opnås, samtidig med at produktets blødhed bevares og udviklingen af dets indre struktur fremmes. Forskellige fugtighedsniveauer kan indstilles, hvilket bestemmer hyppigheden af aktiveringscyklusserne. Hver cyklus består af to sekunders vanddampsprøjtning inde i ovnrummet, efterfulgt af en 15 sekunders pause.