ALFA1035HR-2

Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	Heißluftofen 10 Schienen EN 600 x 400 mm oder GN 1/1
Stromzufuhr	Electric
Oven type	Heißluft mit Beschwadung
Temperaturregelung	Manuell
Anzahl Einschübe	10 trays EN 600x400 mm, 10 trays GN1/1 (min. H 20 mm)
Stromversorgung / Leistungsaufnahme	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50 Hz
Programm-Speicher	Nicht vorhanden
Humidity generation	Direct in cavity
Regulierbare Stellfüße	Ja
Abmessungen (BxTxH)	798x772x1100 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1536 mm

Einsatzbereich

Industries	Bar / Cafeterias / Bistros / Wine bars / Pubs; Hotels/Pensionen; Restaurants; Bakeries / Pastry shops; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Care facilities ; Commercial food services; Grocery shops / Food retail	**Einsatzbereich**	Bars/Kaffees

Ästhetik

Serie	Alfa	**Geprägte Gerätefront**	Ja
Farbe	Edelstahl	**Markenlogo**	SMEG-Siebdruck
Edelstahl-Rahmentür	Ja		

Bedienelemente

Einstellung Timer	1 min. - 99h + endlos	**Regulierung des Kaminabzugs**	Manuell

Optionen

Rechtsanschlag	ALFA1035EHR	**Einsatzbereich**	K4610X

Konstruktion

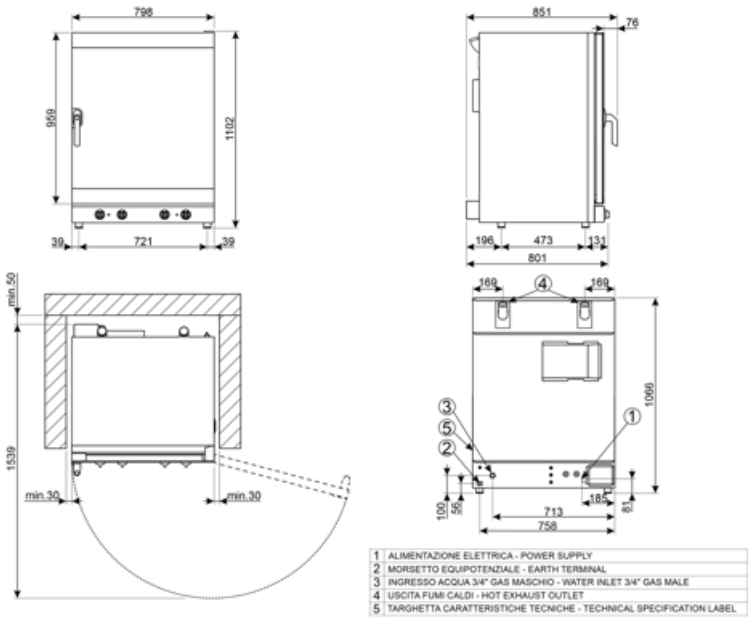
Material Oberfläche	Edelstahl/Glas/Kunststoffe
Abmessungen Garkammer (LxBxH)	672x437x854 mm
Gesamt Garraum Volumen	289,8 lt
Netto Garraum Volumen	258,9 lt
Nutzbarer Innenraum	199,1 l
Material der Garkammer	Edelstahl
Anzahl der Roste	10
Rostgestell	Chrom
Abstand zwischen den Blechen	77 mm GN1/1 - EN 600X400
Türkonstruktion	Zweifach-Verglasung
Türöffnung	Lateral - right hinge
Ausführung des Türgriffs	gerundet
Innenglas aufklappbar	Zu öffnen mit Scharnieren
Reversierender Lüfter	3 im Wechsel gegenläufige Lüfter
Leistung des Lüfters	180 W
Drehzahl U/min.	Einfach
Lüftermotor bei Standard-Drehzahl	2850 U/min.
Beschwadung auf jedem Lüfterrad	Ja

Beschwandungsstufen	Manuell
Positionierung Abluft	Rückseite
Timer-Typ	Elektrisch
Temperatureinstellung	50-270°C
Signal für Garende	Ja
Orange Kontrollleuchte bei T°C-Erreichung	Ja
Grüne Kontrollleuchte für Zeitablauf	Ja
Sicherheitsschalter offene Tür	Ja
Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung	Ja
Abnehmbare Luftleitbleche	Ja
Garkammerbeleuchtung	3 Halogenbeleuchtungen
Leistung der Beleuchtung	40 W
Wasseraufnahme	Ja
Wassereinlassdruck	50-500 kPa (min-max)
Länge des Netzkabels	170 cm
Rückpanel	Vollverzinkt
IPX-Schutzklasse	IPX3

Logistik-Informationen

Nettogewicht	102,000 kg
Packed width	960 mm
Packaged depth	890 mm

Height (mm) packed	820 mm
Bruttogewicht	122,000
Dimensionen mit Verpackung	820x960x890



Kompatibel Zubehör

3743

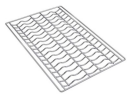
Flaches Alumimium-Blech (4 St.)

3751

Set Aluminium Backblech (4 St.)

3805

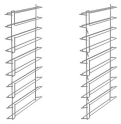
Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)



3810

Gewelltes Gitterrost Set für Baguettes (4 Stück)

3927



RGN11-1035-2

Gestell mit 10 Auflageschienen für Bleche oder Roste GN 1/1 für ALFA 1035

RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables

T11TH20

Antihaft Behälter GN1/1 20mm tief

T11TH40

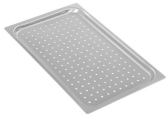
Behälter GN1/1 40mm Antihaft beschichtet

T11XH20

Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch

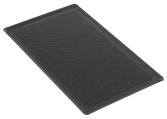
T11XH65

Aluminium Behälter GN 1/1 65mm hoch



TF11XH2

Perforierter Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



TMF11TH2

Perforierter Behälter GN 1/1 Antihaft beschichtet 20mm hoch

Alternative Produkte

ALFA1035H-2

Farbe: Edelstahl

Symbols glossary

Elektro-Anschluss

Heißluft

Heißluft mit Beschwadung

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.

Hinged opening

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

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.