

ALFA1035HR-2



Tuoteryhmä	Uunit
Alatuoteperhe	Kiertoilmauuni 10 peltiä EN 600x400 mm tai GN1/1
Power supply	Electric
Uunin tyyppi	Tuuletin höyrytoiminnolla
Uunin säätimet	Mekaaninen
Peltien määrä	10 trays GN1/1, 10 EN 600x400 mm (min. H 20 mm)
Vakio sähköliitântä	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz
Höyrytekniikka	No
WiFi-liitântä	Ei saatavilla
Humidity generation	Direct in cavity
Max syvyys oven ollessa avoinna	1536 mm
Säädettävät jalat	Kyllä
Nettopaino (kg)	102,000 kg
Tuotemitat LxSxK	798x772x1100 mm
EAN-koodi	8017709272838



Distribution

Ratkaisut	Leipomo/Konditorio; Pakasteleivonnaisten ala; Elintarvikkeiden vähittäisala	Ehdotettu seuraaville:	Leipomo
------------------	---	-------------------------------	---------

Estetiikka

Väri	Ruostumaton teräs	Kohokuvioitu etupaneeli	Kyllä
Luukku, jossa ruostumattomasta teräksestä tehdyt raidat	Kyllä	Logo	painettu Smeg

Säätimet

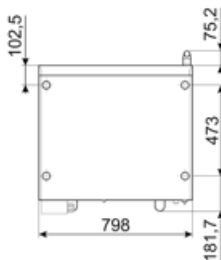
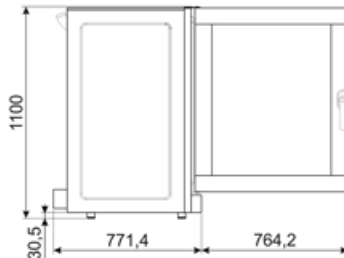
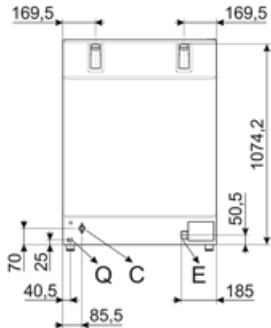
Ajastettavissa minuuteissa	0-99 + ääretön	Ajastinvaihtoehto	Manuaalinen
-----------------------------------	----------------	--------------------------	-------------

Vaihtoehdot

Oikeanpuoleinen sarana	ALFA1035EHR	Yhdisteltävä liesituuletin	K4610X
-------------------------------	-------------	-----------------------------------	--------

Rakennus

Uunin sisäpuolinen materiaali	Ever Clean -emali	Höyrytasot	Manuaalinen
Uunin mitat (PxLxK)	672x437x854mm	Vedentäyttö	Taka
Brutto tilavuus	616x431x340mm	Ajansäätö	Elektromekaaninen ajastin
Nettotilavuus	616x431x340mm	Lämpötila-alue	50-270°C
Uunin mitat (PxLxK)	616x431x340mm	Hälytys kypsennysajan päättyessä	Kyllä
Uunin sisäpuolinen materiaali	Ruostumaton teräs	Oranssi merkkivalo uunin saavuttaessa asetetun lämpötilan	Kyllä
Hyllyjen määrä	10	Oranssi merkkivalo uunin saavuttaessa asetettu lämpötila	Kyllä
Teline pelleille	Kromattu	Lämpöelementti sammuu ovea avattaessa	Kyllä
Hyllyjen etäisyys	77 mm	Manuaalinen turvatermostaatin palautus	Kyllä
Täysin avattava viileä ovi kaksoislasilla	Kaksoislasia	Vedentäyttö	Kyllä
Oven kiinnitys	Sivusta- saranat oikealla	Lamppujen lukumäärä	3 halogeenilamppua
Kahvan tyyppi	Pyörivä	Valoteho	40 W
Sisälasi	Avattava	Vedentäyttö	Kyllä
Tuuletinten lukumäärä	3 tuuletinta ajastetulla suunnanvaihdolla	Vedentulopaine	50-500 kPa (min-max)
Uunin sisäpuolinen materiaali	180W	Johdon pituus	170 cm
Uunin sisäpuolinen materiaali	Yksi nopeus	Takapaneeli	Galvanoitu
Uunin sisäpuolinen materiaali	2850 rpm	Ajastinvaihtoehto	IPX3
Kosteutusjärjestelmä joka tuulettimessa	Kyllä		



D	MORSETTO EQUIPOTENZIALE EARTH TERMINAL
E	CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRICITY SUPPLY CABLE
C	TUBO DI CARICO FILLER HOSE

Compatible Accessories



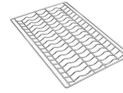
3743
Litteä alumiinipelti



3751
Litteä rei'itetty alumiinipelti



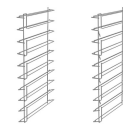
3805
Litteä kromipinnoitettu teräslankaritiä



3810
Uritettu ritilä patongeille



3927
Ilmavirtauksen vähennyssarja



RGN11-1035-2
Tukisarja ritilöille tai litteille pelleille GN1/1, soveltuu ALFA1035-malleille



T11TH20
2 cm korkea tarttumaton GN1/1-pelti Galileo professional -uunille



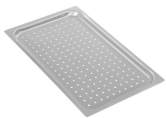
T11TH40
4 cm korkea tarttumaton GN1/1-pelti Galileo professional -uunille



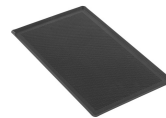
T11XH20
2 cm korkea alumiininen GN1/1-pelti Galileo professional -uunille



T11XH65
6,5 cm korkea alumiininen GN1/1-pelti Galileo professional -uunille



TF11XH2
Rei'itetty alumiininen GN1/1-pelti Galileo professional -uunille



TMF11TH2
Mikrorei'itetty GN 1/1 tarttumaton pelti

Alternative products



ALFA1035H-2

Väri: Ruostumaton teräs

Symbols glossary



Sähkö



Lämmitys koneellisella puhaltimella



Lämmitys koneellisella puhaltimella, mukana
kosteuden ruiskutus

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.

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.