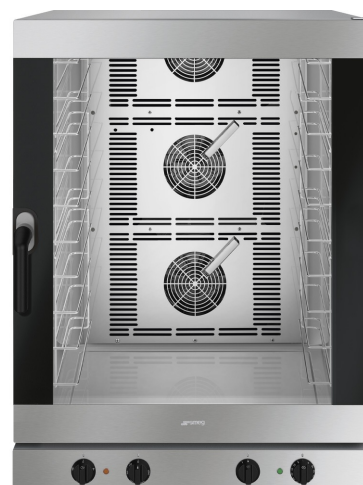


ALFA1035HR-2



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 trays GN1/1, 10 EN 600x400 mm (min. H 20 mm)
Alimentation électrique	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz
Stockage de programmes avec application	Indisponible
Humidity generation	Direct in cavity
Profondeur maximale avec la porte ouverte	1536 mm
Pieds réglables	Oui
Poids net	102,000 kg
Dimensions	798x772x1100 mm
Code EAN	8017709272838



Distribution

Utilisateurs potentiels	Boulangerie/Pâtisserie; Laboratoires industriels boulangerie et pâtisserie; Boucheries	Suggéré pour	Boulangerie
--------------------------------	---	---------------------	-------------

Esthétique

Couleur	Inox	Bandeau de commande embouti	Oui
Porte avec bandeaux en inox	Oui	Logo	Smeg imprimé

Commandes

Minutes programmables	1-99 + continu	Réglage de la cheminée	Manuel
------------------------------	----------------	-------------------------------	--------

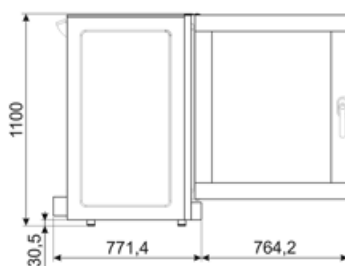
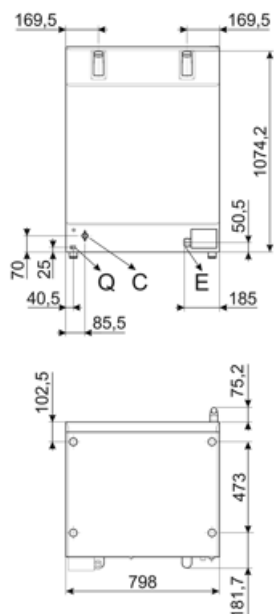
Options

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

Construction

Matériaux du four	Email Ever Clean
--------------------------	------------------

Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	672x437x854mm	Niveaux d'humidification	Manuel
Volume brut	289,8 litres	Position de l'échappement	A l'arrière
Volume net	258,9 litres	Type de minuterie	Electrique
Volume interne net	199,1 litres	Plage de température	50-270°C
Matériau de la cavité	Inox AISI 304	Signal sonore fin de cuisson	Oui
Nombre de niveaux	10	Indicateur lumineux orange température atteinte	Oui
Cadre de support de plaques	Fil Chromé	Indicateur lumineux vert température atteinte	Oui
Distance entre les plaques	75 mm	Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte	Oui
Construction de la porte	Double vitre	Thermostat de sécurité à réarmement manuel	Oui
Ouverture de la porte	Latérale - charnière à droite	Défecteur amovible	Oui
Type de poignée	Par rotation	Nombre de lumières	3 lampes halogènes
Vitre interne	Ouverture par charnière	Puissance éclairage	40 W
Nombre de turbines	3 turbines contrarotatives à sens alterné	Tuyau d'alimentation en eau	Oui
Puissance du moteur de la turbine	180 W	Pression d'entrée de l'eau	50-500 kPa (min-max)
Vitesse du moteur	Vitesse unique	Longueur câble d'alimentation	170 cm
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2850	Panneau postérieur	Galvanisé
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	Oui	Protection IPX	IPX3



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

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



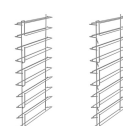
3810

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



3927

Kit réduction flux d'air (2 pièces)



RGN11-1035-2

Support kit for grids or flat trays
GN1/1 suitable for ALFA1035 models



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



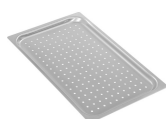
T11XH20

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



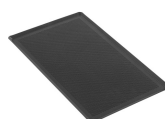
T11XH65

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

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.

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.