

## **ALFA1035HR-2**



**Famille** Fours professionnels

Sous-famille Four à convection 10 plaques EN

600x400mm ou GN1/1

Power supply Electrique

A air pulsé avec humidification Oven type

Contrôle four Electromécanique

10 plateaux GN1/1, 10 EN 600x400 Capacité des plaques

mm (min. H 20 mm)

Alimentation électrique

Stockage de programmes avec

application

**Humidity** generation

Pieds réglables

**Dimensions** 

Profondeur maximale avec la

porte ouverte

400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50 Hz

Indisponible

Direct in cavity

798x772x1100 mm

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

Série Alfa

Couleur Inox Porte avec bandeaux en Oui

Bandeau de commande Oui

embouti

Logo

Smeg imprimé

#### Commandes

Minutes programmables 1-99 + continu

Réglage de la cheminée Manuel

## **Options**

inox

Charnières à droite Oui Hotte associée K4610X

### Construction

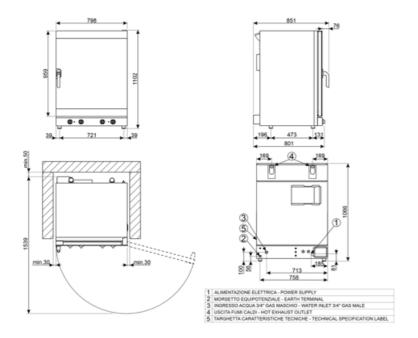


Matériaux du four	Email Ever Clean	Niveaux d'humidification	Manuel
Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	672x437x854mm	Position de l'échappement	A l'arrière
Volume brut	289,8 litres	Type de minuterie	Electrique
Volume net	258,9 litres	Plage de température	50-270°C
Volume interne net	199,1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

# Informations logistiques

Poids net	102,000 kg	Hauteur du produit	820 mm
Largeur du produit	960 mm	emballé	
emballé		Poids brut	122,000
Profondeur du produit emballé	890 mm	Dimensions du produit emballé (mm)	820x960x890







## **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 baquettes (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



#### T11TH20

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 2 cm de hauteur pour Galileo professionel



#### T11TH40

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 4 cm de hauteur pour Galileo professionel



#### T11XH20

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



#### T11XH65

Plateau GN1/1 en aluminium de 6,5 cm de hauteur pour Galileo professionel



#### TF11XH2

Plateau GN1/1 en aluminium perforé pour Galileo professionel



#### 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.

#### **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.