# ALFA1035HR-2

| | |
|---|---|
| **Famiglia** | Forni professionali |
| **Sottofamiglia** | Forno convezione 10 teglie EN 600x400 mm o GN1/1 |
| **Alimentazione** | Elettrico |
| **Tipologia forno** | Forno convezione con umidità |
| **Controllo forno** | Manuale |
| **Capacità teglie** | 10 teglie EN 600x400 mm, 10 teglie GN1/1 (min. H 20 mm) |
| **Collegamento elettrico di default** | 400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50 Hz |
| **Memorizzazione programmi con applicativo** | Non disponibilie |
| **Generazione umidità** | Diretto in camera |
| **Piedini regolabili** | Sì |
| **Dimensioni del prodotto LxPxH** | 798x772x1100 mm |
| **Profondità massima a porta aperta** | 1536 mm |

## Destinazione

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Settori** | Bar / Caffetterie / Bistrò / Wine bar / Pub; Hotel; Ristoranti / Catering; Panetterie / Pasticcerie; Macellerie / Gastronomie; Ristorazione collettiva; Ospedali / case di riposo; Ristorazione commerciale; Grande distribuzione organizzata | **Consigliato per** | Prodotti da forno |

## Estetica

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Serie** | Alfa | **Frontalino** | Inox |
| **Colore** | Acciaio Inox | **Logo** | Smeg stampato |
| **Porta con fasce inox** | Sì | | |

## Comandi

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Regolazione tempo di cottura** | 1-99 minuti + infinito | **Regolazione camino** | Manuale |

## Opzioni

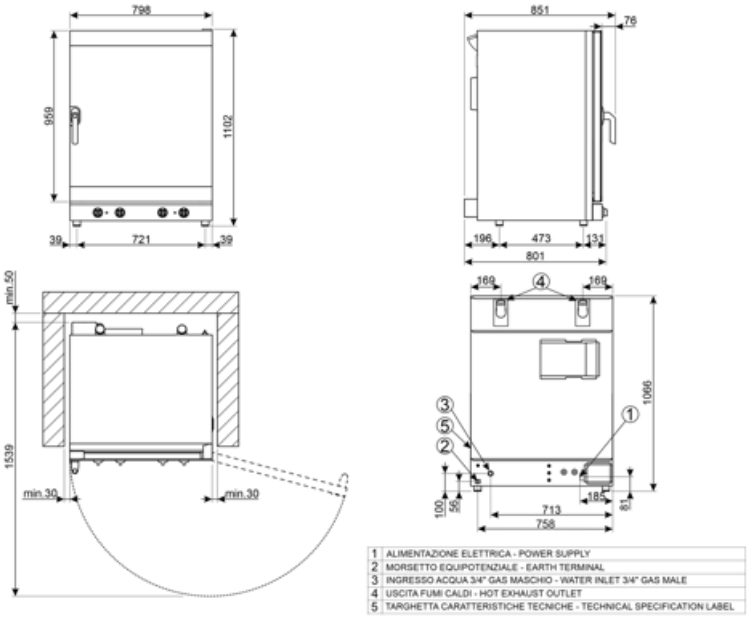
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cerniera destra** | Sì | **Cappa abbinabile** | K4610X |

## Costruzione

| | |
|---|---|
| **Materiale forno** | Acciaio inox / vetro / materie plastiche |
| **Dimensioni cavità interna (LxPxH)** | 672x437x854 mm |
| **Volume lordo** | 289,8 lt |
| **Volume netto** | 258,9 lt |
| **Volume netto interno** | 199,1 lt |
| **Materiale cavità** | Acciaio inox |
| **Numero ripiani** | 10 |
| **Telaio supporto teglie** | Filo cromato |
| **Distanza tra i ripiani** | 77 mm GN1/1 - EN 600X400 |
| **Costruzione porta** | Doppio vetro |
| **Apertura porta** | Laterale - cerniera a destra |
| **Tipologia maniglia** | Rotativa |
| **Vetro** | Apribile con cerniera |
| **Numero e tipologia ventole** | 3 ventole controrotanti in senso alternato |
| **Potenza motore** | 180 W |
| **Giri motore** | Velocità singola |
| **Giri motore velocità standard** | 2850 rpm |
| **Iniezione acqua su ogni ventola** | Sì |
| **Livelli di umidificazione** | 1 Manuale |
| **Posizione camino** | Posteriore |
| **Tipologia timer** | Elettrico |
| **Range temperatura** | 50-270°C |
| **Indicazione di fine cottura** | Sì |
| **Lampada spia arancione raggiungimento t°** | Sì |
| **Lampada spia verde di fine cottura** | Sì |
| **Interruttore sicurezza ad apertura porta** | Sì |
| **Termostato di sicurezza riarmo manuale** | Sì |
| **Deflettore removibile** | Sì |
| **Illuminazione** | 3 Lampade alogene |
| **Potenza luce** | 40 W |
| **Tubo di carico acqua** | Sì |
| **Pressione ingresso acqua** | 50-500 kPa (min-max) |
| **Lunghezza cavo di alimentazione** | 170 cm |
| **Pannello posteriore** | Zincato |
| **Protezione IPX** | IPX3 |

## Informazioni Logistiche

| | |
|---|---|
| **Peso netto** | 102,000 kg |
| **Larghezza del prodotto imballato** | 960 mm |
| **Profondità del prodotto imballato** | 890 mm |
| **Altezza del prodotto imballato** | 820 mm |
| **Peso lordo (kg)** | 122,000 |
| **Dimensioni del prodotto imballato (mm)** | 820x960x890 |


798
959
1102
39
721
39
851
76
196
473
131
801
169
169
1066
185
40
100
50
713
758
min.50
1539
min.30
min.30
1 ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2 MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3 INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4 USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5 TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

## Accessori Compatibili

**3743**

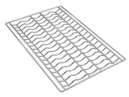
Kit 4 teglie piane in alluminio EN 600x400 mm

**3751**

Teglia piana forata in alluminio (4pz)

**3805**

Kit 4 griglie in filo cromato EN 600x400 mm

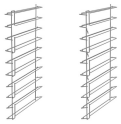


**3810**

Kit 4 griglie ondulate per baguettes EN 600x400 mm

**3927**

Kit riduttore flusso aria per forni serie ALFA410, 420, 625, 1035



**RGN11-1035-2**

Supporto per teglie piane GN 1/1 per forni ALFA1035

**RUTVL**

Kit ruote da 4 pz, adatto per tutti i modelli di tavoli dei forni professionali

**T11TH20**

Teglia GN1/1 antiaderente, aktezza 20 mm

**T11TH40**

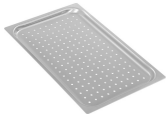
Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40 mm

**T11XH20**

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20 mm

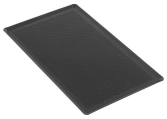
**T11XH65**

Teglia alluminio GN1/1, altezza 6,5cm



**TF11XH2**

Teglia in alluminio microforata GN1/1, altezza 20 mm



**TMF11TH2**

Teglia GN1/1 antiaderente microforata, altezza 20 mm

## Prodotti alternativi

**ALFA1035H-2**

**Colore:** Acciaio Inox

## Glossario simboli

Elettrico

Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare

Circolazione forzata aria calda con iniezione umidità

# Benefit

### Pannello comandi meccanico

Facilità d’uso e controllo senza sforzo dei parametri essenziali di cottura

Il pannello di controllo, dotato di pratiche manopole, consente una gestione semplice, intuitiva e senza sforzo delle principali funzionalità. Grazie ai pulsanti, è possibile regolare il tempo, la temperatura di cottura e, nei modelli selezionati, il livello di umidificazione. Ruotando la manopola sulla posizione 1, il vapore verrà erogato fino al suo rilascio.
Nei forni multifunzione con pannello di controllo meccanico è inoltre presente un pulsante dedicato alla selezione delle diverse funzioni del forno, in base alla modalità di cottura desiderata.

### Apribile con cerniera

Vetri facilmente accessibili per una manutenzione e pulizia senza sforzo

I vetri sono progettati per essere facilmente accessibili e ispezionabili, garantendo una grande praticità durante le operazioni di pulizia e manutenzione. Questa caratteristica semplifica notevolmente il processo, rendendolo rapido ed efficiente, e assicurando che ogni intervento possa essere effettuato con la massima comodità ed in completa sicurezza.

### Gestione umidità

Cottura impeccabile grazie ad un controllo preciso dell'umidità

Grazie alla gestione efficace di piccole quantità di umidità si può ottenere una doratura perfetta, mantenendo intatta la morbidezza del prodotto e favorendone lo sviluppo della struttura interna. È possibile impostare diversi livelli di umidificazione, che determinano la frequenza dei cicli di attivazione. Ogni ciclo consiste in due secondi di spruzzatura di acqua vaporizzata all'interno della camera di cottura, seguiti da 15 secondi di pausa.