

ALFA1035HR-2



Produktgrupp	Ugnar
Underfamilj	Konvektionsugn 10 bleck EN 600 x 400 mm eller GN1/1
Power supply	Electric
Ugnstyp	Konvektionsugn med ånga
Ugnskontroll	Mekanisk
Kapacitet plåtar	10 trays GN1/1, 10 EN 600x400 mm (min. H 20 mm)
Standard elektrisk anslutning	400 V 3N~ / 23A / 16 kW / 50-60 Hz
Ångteknik	No
WiFi-anslutning	Ej tillgänglig
Humidity generation	Direct in cavity
Max djup med öppen dörr	1536 mm
Justerbara fötter	Ja
Nettovikt (kg)	102,000 kg
Produktmått B x D x H	798x772x1100 mm
EAN-kod	8017709272838



Distribution

Potentiella användare	Bageri/konditori; Branschen frysta bageriprodukter; Livsmedelsdetaljhandel	Kondenserande huv	Barer / kaféer
------------------------------	--	--------------------------	----------------

Estetisk linje

Färg	Rostfritt stål	Pressad panel	Ja
Dörr med rostfria ränder	Ja	Logga	Smeg tryckt

Kommandon

Programmerbar i minuter	0-99 + tidlös	Skorstens reglering	Manuell
--------------------------------	---------------	----------------------------	---------

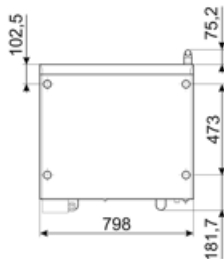
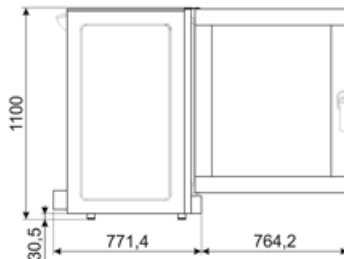
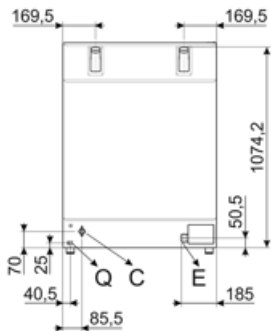
Alternativ

Gångjärn på höger sida	Ja	Kondenserande huv	K4610X
-------------------------------	----	--------------------------	--------

Konstruktion

Ugns material	Rostfritt stål / glas / plast	Ångnivåer	Manuell
Ugns dimension (LxBxD)	672x437x854mm	Skorstens placering	Svart

Bruttovolym	616x431x340mm	Tidsjustering	Elektromekanisk timer
Nettovolym	616x431x340mm	Temperatur område	50-270°C
Invändig nettovolym	616x431x340mm	Alarm tillagningstid slut	Ja
Material ugnstrymme	Rostfritt stål	Indikator med orangeljus när t° uppnås	Ja
Antal hyllplan	10	Indikator i gröntljus när t° uppnått	Ja
Stöd för plåtar	Krom	Elementen stängs av när dörren är öppen	Ja
Avstånd gejdern	77 mm	Manuell återställning av säkerhetstermostat	Ja
Sval dörr med dubbla glas samt helt öppningsbar	Dubbelt glas	Avtagbar deflektor	Ja
Luckhängning	Sida - höger gångjärn	Antal lampor	3 halogenlampor
Typ av handtag	Roterande	Effekt lampa	40 W
Innerglass	Öppningsbar	Anslutnings slang vatten	Ja
Antal fläktar	3 Fläktar med tidsstyrd reversering	Vatteninloppstryck	50-500 kPa (min-max)
Fläkt effekt	180W	Längd matningskabel	170 cm
Fläkt hastighet rpm	Enkel hastighet	Bakre panel	Galvaniserad
Fläktens hastighet standard rpm	2850 rpm	Skyddsklass	IPX3
Befuktningssystem på varje fläkt	Ja		



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

Kompatibela Tillbehör



3743
Flat bakplåt i aluminium



3751
Flat perforerad bakplåt i aluminium



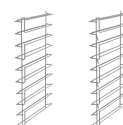
3805
Platt krompläterat trådgaller



3810
Vågformad bakplåt för baguetter



3927
Kit för reducering av luftflöde



RGN11-1035-2
Ställ för flata bakplåtar eller galler, kit GN1/1, passar för ALFA1035-modeller



T11TH20
2 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



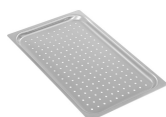
T11TH40
4 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



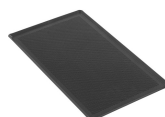
T11XH20
2 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



T11XH65
6,5 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



TF11XH2
Perforerad aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



TMF11TH2
Mikroperforerad non stick-plåt GN1/1

Alternative products



ALFA1035H-2

Färg: Rostfritt stål

Symbols glossary



Elektrisk anslutning



Varmluft



Varmluft med injektion av ånga

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.