

ALFA410-2



Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	Konvektionsofen mit 4 Einschüben EN 600x400mm oder GN1/1
Stromzufuhr	Electric
Oven type	Heißluft-Backofen
Temperaturregelung	Manuell
Anzahl Einschübe	4 trays EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Stromversorgung / Leistungsaufnahme	400 V 3N~ / 13 A / 5,3 kW / 50 Hz
weitere elektr. Anschlussvarianten	230 V~ / 23 A / 5,3 kW / 50 Hz
Programm-Speicher	Nicht vorhanden
Regulierbare Stellfüße	Ja
Abmessungen (BxTxH)	798x747x563 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1145 mm



Einsatzbereich

Industries	Bar / Cafeterias / Bistros / Wine bars / Pubs; Hotels/Pensionen; Restaurants; Bakeries / Pastry shops; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Care facilities ; Commercial food services; Grocery shops / Food retail	Einsatzbereich	Bars/Kaffees
-------------------	---	-----------------------	--------------

Ästhetik

Edelstahl-Rahmentür Farbe	Ja Edelstahl	Geprägte Gerätefront Serie	Ja Alfa
----------------------------------	-----------------	-----------------------------------	------------

Bedienelemente

Einstellung Timer	1-60 min. + Dauerbetrieb
--------------------------	--------------------------

Optionen

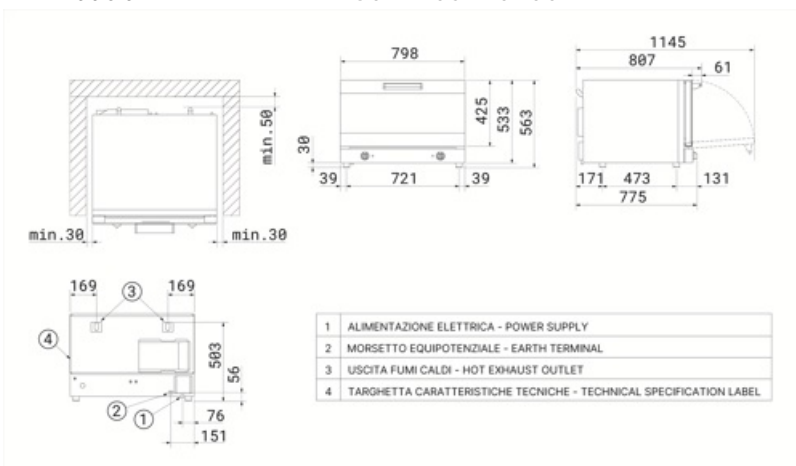
Einsatzbereich	K4610X
-----------------------	--------

Konstruktion

Material Oberfläche	Edelstahl/Glas/Kunststoffe	Lüftermotor bei Standard-Drehzahl	2850 U/min.
Abmessungen Garkammer (LxBxH)	672x437x340 mm	Positionierung Abluft	Rückseite
Gesamt Garraum Volumen	115,6 lt	Timer-Typ	Elektrisch
Netto Garraum Volumen	104,2 lt	Temperatureinstellung	50-270°C
Nutzbarer Innenraum	75 l	Signal für Garende	Ja
Material der Garkammer	Edelstahl	Orange Kontrollleuchte bei T°C-Erreichung	Ja
Anzahl der Roste	4	Grüne Kontrollleuchte für Zeitablauf	Ja
Rostgestell	Chrom	Sicherheitsschalter offene Tür	Ja
Abstand zwischen den Blechen	77 mm	Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung	Ja
Türkonstruktion	Zweifach-Verglasung	Abnehmbare Luftleitbleche	Ja
Türöffnung	Klapptür	Garkammerbeleuchtung	2 Halogenbeleuchtungen
Ausführung des Türgriffs	Smeg	Leistung der Beleuchtung	40 W
Innenglas aufklappbar	Mit Clip	Länge des Netzkabels	170 cm
Reversierender Lüfter	1 autoreverser Lüfter	Rückpanel	Vollverzinkt
Leistung des Lüfters	180 W	IPX-Schutzklasse	IPX3
Drehzahl U/min.	Einfach		

Logistik-Informationen

Packed product dimensions (WxDxH)	960x845x640 mm	Nettogewicht	51,100 kg
EAN code	8017709270100	Bruttogewicht	63,000 kg



Kompatibel Zubehör



3743
Flaches Aluminium-Blech (4 St.)



3751
Set Aluminium Backblech (4 St.)



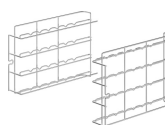
3805
Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)



3810
Gewelltes Gitterrost Set für Baguettes (4 Stück)



3927



RGN11-420-2
Gestell mit 4 Auflagen für GN1/1
passend für ALFA420/425/410



RUTVL
Set of 4 wheels, fits all professional oven
tables



SVRPP420-625
Verbindungskot für ALFA420+420
oder ALFA420+625 und Haube



T11TH20
Antihaft Behälter GN1/1 20mm tief



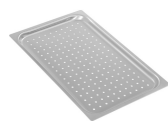
T11TH40
Behälter GN1/1 40mm Antihaft
beschichtet



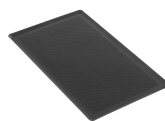
T11XH20
Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



T11XH65
Aluminium Behälter GN 1/1 65mm
hoch



TF11XH2
Perforierter Aluminium Behälter GN 1/1
20mm hoch



TMF11TH2
Perforierter Behälter GN 1/1 Antihaft
beschichtet 20mm hoch

Symbolverzeichnis



Elektro-Anschluss



Heißluft

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.

Clip-Öffnungssystem

Leicht zugängliches Glas für eine mühelose Wartung und Reinigung

Die Glaspaneele sind so konzipiert, dass sie leicht zugänglich und überprüfbar sind, was die Reinigung und Wartung besonders komfortabel macht.

Diese Lösung vereinfacht alle Arbeitsschritte erheblich, sorgt für eine schnelle und effiziente Pflege und ermöglicht Eingriffe mit maximalem Komfort und hoher Sicherheit.