

# ALFA410-2



<b>Grupa produktowa</b>	Piece
<b>Podkategoria</b>	Piec konwekcyjny na 4 blachy EN 600x400 mm lub GN1/1
<b>Zasilanie</b>	elektryczne
<b>Oven type</b>	Konwekcja
<b>Kontrola pieca</b>	Ręczna
<b>Pojemność blach</b>	4 trays EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
<b>Moc przyłączeniowa</b>	400 V 3N~ / 13 A / 5,3 kW / 50 Hz
<b>Inne możliwości podłączenia elektrycznego</b>	230 V~ / 23 A / 5,3 kW / 50 Hz
<b>Przechowywanie programów</b>	Niedostępny
<b>Regulowane nóżki</b>	Tak
<b>Wymiary produktu SxGxW</b>	798x747x563 mm
<b>Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami</b>	1145 mm



## Dystrybucja

<b>Rozwiązania</b>	Bary / Kawiarnie / Enoteki / Restauracje; Hotele; Restauracje; Piekarnie i cukiernie; Handel detaliczny artykułami spożywczymi; Biura, stołówki i catering; Szpitale i domy opieki; Szybka gastronomia; Przemysł i mrożonki
--------------------	---

## Linia wzornicza

<b>Drzwi z paskami ze stali nierdzewnej</b>	Tak	<b>Panel przedni</b>	Tak
<b>Kolor</b>	Stal nierdzewna	<b>Seria</b>	Alfa

## Sterowanie

<b>Programowanie minut</b>	1-60 minut + nieskończoność
----------------------------	-----------------------------

## Opcje

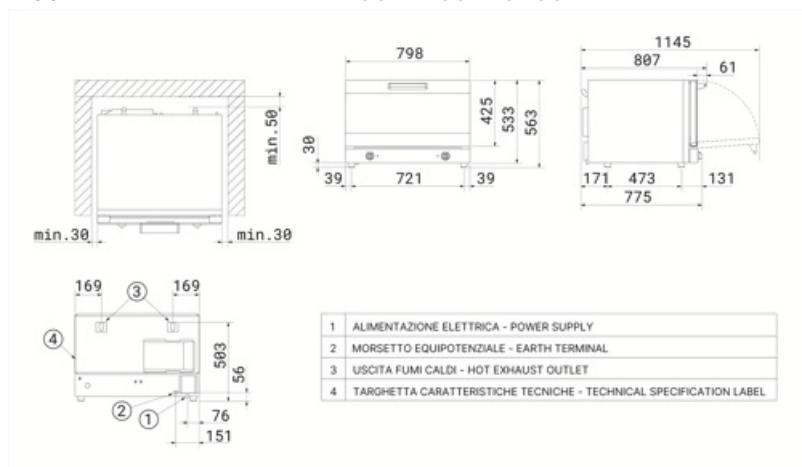
<b>Rozwiązania</b>	K4610X
--------------------	--------

## Konstrukcja

<b>Materiały pieca</b>	Stal nierdzewna / szkło / tworzywo sztuczne	<b>Obroty silnika przy standardowej prędkości</b>	2850 obr./min
<b>Wymiary komory</b>	672x437x340 mm	<b>Położenie komina</b>	Tył
<b>Pojemność brutto</b>	115,6 l	<b>Ustawienie czasu</b>	Elektryczny
<b>Pojemność netto</b>	104,2 l	<b>Zakres temperatur</b>	50-270°C
<b>Wewnętrzna pojemność netto</b>	75 l	<b>Alarm zakończenia cyklu</b>	Tak
<b>Materiał wewnętrznej komory</b>	Stal nierdzewna	<b>Pomarańczowa lampka kontrolna osiągnięcia t°</b>	Tak
<b>Liczba półek</b>	4	<b>Zielona lampka kontrolna osiągnięcia t°</b>	Tak
<b>Prowadnice blach</b>	Drut chromowany	<b>Zabezpieczenie / wyłączenie elementu grzejnego przy otwartych drzwiach</b>	Tak
<b>Odległość między prowadnicami</b>	77 mm	<b>Manualny reset termostatu bezpieczeństwa</b>	Tak
<b>Konstrukcja drzwi</b>	Podwójne szkło	<b>Zdemowany deflektor</b>	Tak
<b>Otwieranie drzwi</b>	Uchylny	<b>Oświetlenie</b>	2 lampy halogenowe
<b>Typ uchwyty</b>	Na stałe	<b>Moc oświetlenia</b>	40 W
<b>Wnętrze szkło</b>	Otwierane za pomocą klipsa	<b>Długość przewodu zasilającego</b>	170 cm
<b>Typ i liczba wentylatorów</b>	1 wentylator pracujący w przeciwnych kierunkach, naprzemiennie	<b>Tylny panel</b>	Galwanizowane
<b>Moc silnika wentylatora</b>	180W	<b>Klasa wodoszczelności</b>	IPX3
<b>Obroty silnika</b>	Jedna prędkość		

## Informacje logistyczne

<b>Wymiary zapakowanego produktu SxGxW</b>	960x845x640 mm	<b>Waga netto</b>	51,100 kg
<b>Kod EAN</b>	8017709270100	<b>Waga brutto</b>	63,000 kg



## Kompatybilne Akcesoria



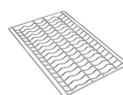
**3743**  
Blacha aluminiowa, płaska



**3751**  
Blacha aluminiowa, płaska,  
perforowana



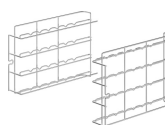
**3805**  
Ruszt chromowany, płaski



**3810**  
Ruszt chromowany do bagietek



**3927**  
Reduktor przepływu powietrza



**RGN11-420-2**  
Support rack for GN 1/1 flat trays,  
suitable for ALFA420/425/410 models



**RUTVL**  
Set of 4 wheels, fits all professional oven  
tables



**SVRPP420-625**  
Connection kit for stacking two 4ltray  
EN 600×400 ovens with hood  
K4610X, one 4ltray EN 600×400 oven  
with one 6ltray EN 600×400 oven  
with hood K4610X, or two 6ltray EN  
600×400 ovens without hood



**T11TH20**  
Taca GN1/1 z powłoką zapobiegającą  
przywieraniu, wysokość 20 mm



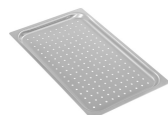
**T11TH40**  
Taca GN1/1 z powłoką zapobiegającą  
przywieraniu, wysokość 40 mm



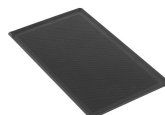
**T11XH20**  
Taca aluminiowa GN1/1 o wysokości 2  
cm, wysokość 20 mm



**T11XH65**  
Taca aluminiowa GN1/1, wysokość 65  
mm



**TF11XH2**  
Taca aluminiowa perforowana GN1/1,  
wysokość 20 mm



**TMF11TH2**  
GN 1/1 nieprzywierająca  
mikroperforowana taca, wysokość 20  
mm

## Słowniczek oznaczeń

---



Elektryczny



Termoobieg

---

## Benefit (TT)

---

### **Mechaniczny panel sterowania**

Łatwość obsługi i intuicyjna kontrola kluczowych parametrów pieczenia

Panel sterowania wyposażony w pokręta umożliwia prostą, intuicyjną i wygodną obsługę najważniejszych funkcji. Za pomocą przycisków można regulować czas pieczenia, temperaturę oraz, w wybranych modelach, poziom nawilżania. Przekręcenie pokręta do pozycji 1 uruchamia dostarczanie pary aż do momentu jej zwolnienia.

W piecach wielofunkcyjnych z mechanicznym panelem sterowania, dostępny jest także dedykowany przycisk do wyboru różnych funkcji piekarnika, dostosowanych do wybranego trybu pieczenia.

### **Otwieranie na zatrask**

Łatwo dostępne szkło, które gwarantuje szybkie i bezproblemowe czyszczenie oraz utrzymanie perfekcyjnej higieny

Panele szklane zostały zaprojektowane z myślą o łatwym dostępie i szybkim sprawdzeniu stanu, co znacząco podnosi wygodę podczas czyszczenia i konserwacji. Dzięki temu cały proces przebiega sprawnie i efektywnie, zapewniając jednocześnie maksymalny komfort oraz bezpieczeństwo pracy.