

# ALFA410-2



<b>Família</b>	Fornos
<b>Subfamília</b>	Convection oven 4 trays EN 600x400 mm, GN 1/1 (min. H 20 mm)
<b>Tipo de energia</b>	Elétrico
<b>Tipo de forno</b>	Forno de convecção
<b>Controlo do forno</b>	Controlo mecânico da temperatura
<b>Capacidade de tabuleiro</b>	4 tabuleiros EN 600x400 mm, GN1/1 (mín. H 20 mm)
<b>Fonte de energia</b>	400 V 3N~ / 13 A / 5,3 kW / 50 Hz
<b>Outras ligações eléctricas</b>	230 V~ / 23 A / 5,3 kW / 50 Hz
<b>Memória de programas</b>	Não disponível
<b>Pés reguláveis em altura</b>	Sim
<b>Dimensões do produto (LxPxA)</b>	798x747x563 mm
<b>Profundidade máxima com a porta aberta</b>	1145 mm



## Mercado

<b>Indústrias</b>	Bares, Cafés e Pubs; Hotelaria; Restaurantes; Padarias / Pastelarias; Talhos; Catering; Estabelecimentos de Cuidados; Indústrias Alimentares; Supermercados / Comércio de alimentos	<b>Indicado para</b>	Padaria / Pastelaria
-------------------	--	----------------------	----------------------

## Design

<b>Porta com tiras em aço inox</b>	Sim	<b>Painel frontal Design</b>	Sim
<b>Cor</b>	Aço inox		Alfa

## Comandos

<b>Temporizador</b>	1-99 min + Sem fim
---------------------	--------------------

## Opções

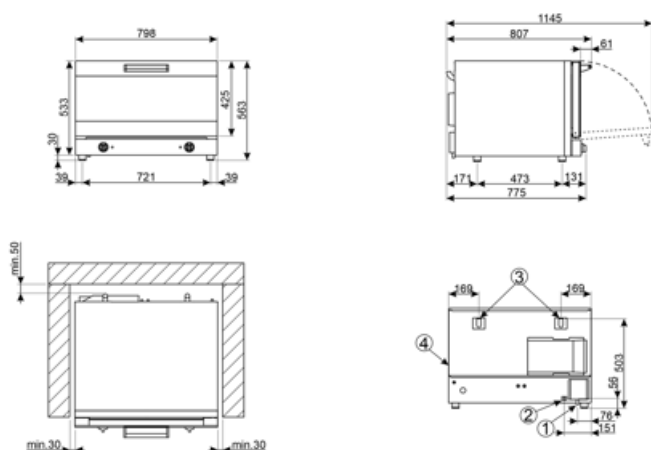
<b>Exaustor compatível</b>	K4610X (com kit de conexão KITPO45)
----------------------------	-------------------------------------

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

<b>Material do forno</b>	Aço Inox / Vidro / Plástico	<b>RPM standard da ventoinha</b>	2850 rpm
<b>Dimensões da cavidade (LxPxA)</b>	672x437x340 mm	<b>Posição de exaustão</b>	Traseira
<b>Volume bruto</b>	115,6 lt	<b>Tipo de temporizador</b>	Elétrico
<b>Volume útil</b>	104,2 lt	<b>Temperaturas</b>	50-270°C
<b>Volume útil interno</b>	75 lt	<b>Aviso de final de cozedura</b>	Sim
<b>Material da cavidade</b>	Aço inox	<b>Luz indicadora (laranja) de temperatura atingida</b>	Sim
<b>Níveis de tabuleiros</b>	4	<b>Luz indicadora (verde) de tempo atingido</b>	Sim
<b>Suporte dos tabuleiros</b>	Cromado	<b>Interruptor de segurança com porta aberta</b>	Sim
<b>Distância entre tabuleiros</b>	77 mm GN1/1 - EN 600X400	<b>Reset de segurança do termostato</b>	Sim
<b>Material da porta</b>	Vidro duplo	<b>Deflector removível</b>	Sim
<b>Abertura da porta</b>	Basculante	<b>Iluminação</b>	2 lâmpadas de halogéneo
<b>Tipo de puxador</b>	Fixo	<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W
<b>Vidro</b>	Abre com clip	<b>Comprimento do cabo de alimentação</b>	170 cm
<b>Tipologia da ventoinha</b>	Rotação reversível	<b>Painel traseiro</b>	Porta galvanizada
<b>Potência da ventoinha</b>	180W	<b>Proteção IPX</b>	IPX3
<b>RPM da ventoinha</b>	Velocidade única		

## Dados de logística

<b>Dimensões do produto embalado (LxPxA)</b>	960x845x640 mm	<b>Peso líquido (kg)</b>	51,100 kg
<b>Código EAN</b>	8017709270100	<b>Peso bruto (kg)</b>	63,000 kg



1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
4	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

## Acessórios Compatíveis



**3743**



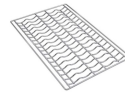
**3751**

Kit of 4 flat perforated aluminium tray  
EN 600×400 mm



**3805**

Kit of 4 chrome-plated wire grids EN  
600×400 mm

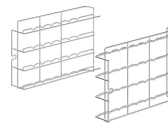


**3810**



**3927**

Air flow reducer kit for ovens ALFA410,  
420, 625, 1035



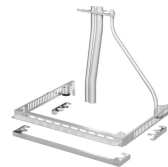
**RGN11-420-2**

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**

GN1/1 non-stick tray, 20 mm height



**T11TH40**

GN1/1 non-stick tray, 40 mm height



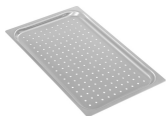
**T11XH20**

Aluminium GN1/1 tray, 20 mm height



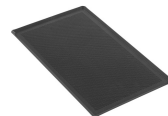
**T11XH65**

GN1/1 aluminium tray, 65 mm height



**TF11XH2**

GN 1/1 perforated aluminium tray, 20  
mm height



**TMF11TH2**

GN 1/1 non-sticking microperforated  
tray, 20 mm height

## Symbols glossary

---



Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.



Fan forced heating

---

## 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-open**

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.