ALFA410-2

Produktgrupp	Professionella ugnar
Underfamilj	Konvektionsugn 4 bleck EN 600 x 400 mm eller GN1/1
Strömförsörjning	Elektrisk
Ugnstyp	Konvektionsugn
Ugnskontroll	Mekanisk
Kapacitet plåtar	4 plåt EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Standard elektrisk anslutning	400 V 3N~ / 13 A / 5,3 kW / 50 Hz
Andra elektriska anslutningar	230 V~ / 23 A / 5,3 kW / 50 Hz
WiFi-anslutning	Ej tillgänglig
Justerbara fötter	Ja
Produktmått B x D x H	798x747x563 mm
Max djup med öppen dörr	1145 mm



Målgrupp

Branscher	Bar / kafeterior / bistroer / vinbarer / pubar, Hotell, Restauranger, Bagerier / konditorier, Slakteributiker / Delikatessbutiker, Catering, Vårdinrättningar, Kommersiella mattjänster, Livsmedelsbutiker /livsmedelsdetaljhandel

Estetisk linje

Dörr med rostfria ränder	Ja	**Frontpanel**	Ja
Färg	Rostfritt stål	**Serie**	Alfa

Kommandon

Programmerbar i minuter	0-60 + tidlös

Alternativ

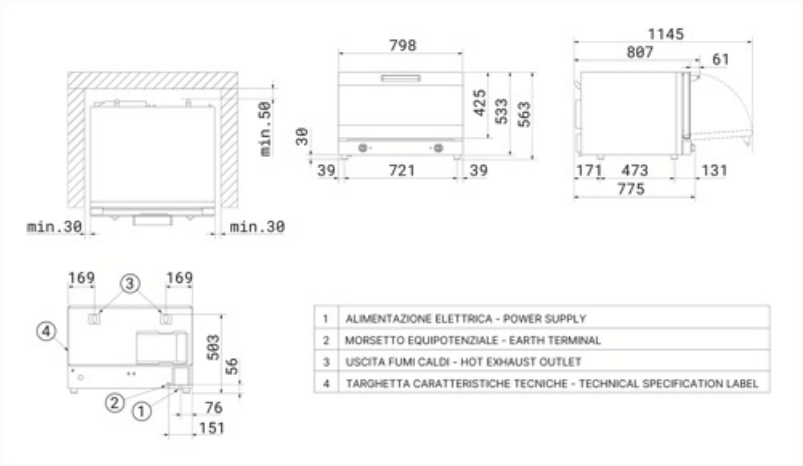
Kondenserande huv	K4610X

Konstruktion

Ugns material	Rostfritt stål / glas / plast	**Standard fläkthastighet**	2850 rpm
Ugns dimension (LxBxD)	672x437x340mm	**Skorstens placering**	Svart
Bruttovolym	115,6 l	**Tidsjustering**	Elektromekanisk timer
Nettovolym	104,2 l	**Temperatur område**	50-270°C
Invändig nettovolym	75 l	**Alarm tillagningstid slut**	Ja
Material ugnsutrymme	Rostfritt stål	**Indikator med orangeljus när t° uppnås**	Ja
Antal hyllplan	4	**Indikator i gröntljus när t° uppnått**	Ja
Material gejders	Krom	**Elementen stängs av när dörren är öppen**	Ja
Gejderavstånd	77 mm	**Återställbar säkerhetstermostat**	Ja
Dörrkonstruktion	Dubbelt glas	**Avtagbar deflektor**	Ja
Luckhängning	Tippning	**Antal lampor**	2 halogenlampor
Typ av handtag	Fast	**Effekt lampa**	40 W
Innerglas	Avtagbar	**Längd matningskabel**	170 cm
Antal fläktar	1 fläkt med tidstyrd reversering	**Bakre panel**	Galvaniserad
Fläktmotoreffekt	180W	**Kapslings klass (IP)**	IPX3
Fläkthastighet	Enkel hastighet		

Logistisk information

Mått emballage (BxDxH)	960x845x640 mm	**Nettovikt (kg)**	51,100 kg
		Bruttovikt (kg)	63,000 kg
EAN-kod	8017709270100		



Kompatibela Tillbehör



3743

KIT med 4 plana aluminiumplåtar EN 600 × 400 mm



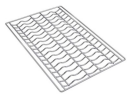
3751

Kit med 4 plana perforerade aluminiumplåtar EN 600 × 400 mm



3805

Kit med 4 förkromade galler EN 600 × 400 mm



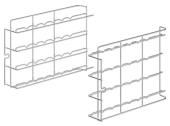
3810

KIt med 4 vågformade trådgaller för baguetter EN 600 × 400 mm



3927

Kit för reducering av luftflöde



RGN11-420-2

Ställ för flata bakplåtar eller galler, kit GN1/1, passar för ALFA420/425-modeller



RUTVL

Kit med 4 hjul, passar alla professionella ugnsstativ



SVRPP420-625

Anslutningssats för två staplade ALFA420+420 eller ALFA420+625 modeller och kåpa



T11TH20

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



T11TH40

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



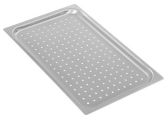
T11XH20

2 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



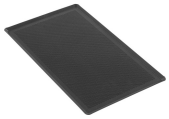
T11XH65

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

Symbols glossary

 Elektrisk anslutning

 Varmluft

Benefit (TT)

Mekanisk kontrollpanel

Enkel användning och enkel kontroll av de viktigaste tillagningsparametrarna

Kontrollpanelen, utrustad med praktiska vred, möjliggör enkel, intuitiv och smidig hantering av huvudfunktionerna. Med hjälp av knapparna kan du justera tillagningstid, temperatur och, på utvalda modeller, fuktighetsnivån. Genom att vrida vredet till läge 1 kommer ånga att levereras tills den frisläpps. I multifunktionella ugnar med mekanisk kontrollpanel finns det också en dedikerad knapp för att välja olika ugnsfunktioner baserat på önskat tillagningsläge.

Klips-öppning

Lättåtkomligt glas för enkelt underhåll och rengöring

Glaspanelerna är utformade för att vara lättåtkomliga och inspekterbara, vilket säkerställer stor bekvämlighet vid rengöring och underhåll. Denna funktion förenklar processen avsevärt, vilket gör den snabb och effektiv, samtidigt som varje ingrepp kan utföras med maximal komfort och fullständig säkerhet.