ALFA420E1HDS



Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	Konvektionsofen mit 4 Einschüben EN 600x400mm oder GN1/1
Stromzufuhr	Elektrisch
Ofentyp	Heißluft mit Beschwadung
Temperaturregelung	Elektronisch
Anzahl Einschübe	4 Bleche, 600 x 400 mm, GN 1/1 (Mindesthöhe 20 mm)
Stromversorgung / Leistungsaufnahme	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
weitere elektr. Anschlussvarianten	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
Programm-Speicher	Nicht vorhanden
Feuchtigkeitserzeugung	Direkt im Garraum
Regulierbare Stellfüße	Ja
Abmessungen (BxTxH)	798x747x563 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1145 mm

Einsatzbereich

Einsatzbereich	Bars / Cafés / Bistros / Weinstuben / Kneipen, Hotels/Pensionen, Restaurants, Bäckereien / Konditoreien, Metzgereien / Feinkostgeschäfte, Catering, Pflegeeinrichtungen, Gewerbliche Gastronomie, Lebensmittelgeschäfte / Lebensmitteleinzelhandel

Ästhetik

Edelstahl-Rahmentür	Ja	**Farbe LEDs**	Weiß
Farbe	Edelstahl	**Geprägte Gerätefront**	Ja
Display	LCD Touch	**Serie**	Alfa

Bedienelemente

Anzahl Programme	100	**Vorheizung**	Ja
Einstellung Timer	1-99 min. + endlos	**Regulierung des Kaminabzugs**	Ja
Kochschritte	3 + Vorheizung		
Zeitvorwahl	Ja	**Haccp-Daten**	Ja

Optionen

Einsatzbereich	K4610X

Elektrischer Anschluss

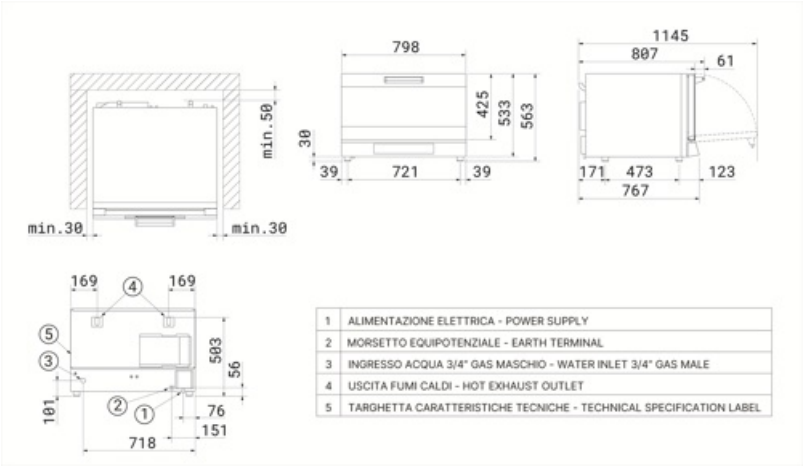
Potential equalisation	Yes

Konstruktion

Material Oberfläche	Edelstahl/Glas/Kunststoffe
Abmessungen Garkammer (LxBxH)	672x437x340 mm
Gesamt Garraum Volumen	115,6 lt
Netto Garraum Volumen	104,2 lt
Nutzbarer Innenraum	75 l
Material der Garkammer	Edelstahl
Anzahl der Roste	4
Rostgestell	Chrom
Abstand zwischen den Blechen	77 mm
Türkonstruktion	Zweifach-Verglasung
Türöffnung	Klapptür
Ausführung des Türgriffs	Smeg
Innenglas aufklappbar	Mit Clip
Reversierender Lüfter	2 im Wechsel gegenläufige autoreverse Lüfter
Leistung des Lüfters	200 W
Drehzahl U/min.	Doppelte Drehzahl
Lüftermotor bei Standard-Drehzahl	2850 U/min.
Lüftermotor U/min. min.	1450 U/min.
Beschwadung auf jedem Lüfterrad	Ja
Beschwandungsstufen	5 + manuell
Positionierung Abluft	Rückseite
Kühlsystem	Ja
Timer-Typ	Elektrisch
Temperatureinstellung	30-270°C
Signal für Garende	Ja
Sicherheitsschalter offene Tür	Ja
Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung	Ja
Anschluss für Kerntemperaturfühler	Ja
Abnehmbare Luftleitbleche	Ja
Garkammerbeleuchtung	2 Halogenbeleuchtungen
Leistung der Beleuchtung	40 W
USB-Anschluss	Ja
Wasseraufnahme	Ja
Wassereinlassdruck	50-500 kPa (min-max)
Länge des Netzkabels	170 cm
Rückpanel	Vollverzinkt
IPX-Schutzklasse	IPX3

Logistik-Informationen

Verpacktes Produkt Dimensionen	960x845x640 mm
EAN code	8017709322939
Nettogewicht	59,200 kg
Bruttogewicht	71,200 kg



1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Kompatibel Zubehör



3743

Flaches Alumimium-Blech (4 St.)



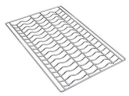
3751

Set Aluminium Backblech (4 St.)



3805

Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)



3810

Gewelltes Gitterrost Set für Baguettes (4 Stück)

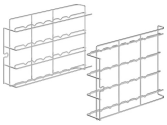


3927



KITSC

Kerntemperatur Fühler für EHDS Modelle



RGN11-420-2

Gestell mit 4 Auflagen für GN1/1 passend für ALFA420/425/410



RUTVL

4er-Set Rollen, passend für alle professionellen Backtische



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



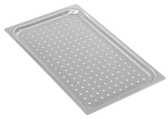
T11XH20

Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



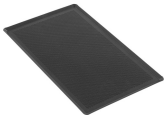
T11XH65

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



TVL425

16-stöckiges Einschubgestell für die Öfen ALFA410/ALFA420/425 und ALFA625; Abmessungen (BxTxH): 800 x 800 x 900 mm (Höhe mit Bausatz RUTVL: 998 mm)



TVL425D

4-stöckiges Einschubgestell für die Öfen ALFA410/ALFA420/ALFA425 (gestapelt) oder ALFA1035, Abmessungen (BxTxH) 800 x 800 x 504 mm (Höhe mit Bausatz RUTVL: 602 mm)

Symbolverzeichnis

 Elektro-Anschluss

 Kerntemperaturfühler

 Kerntemperaturfühler + Δ t

 Doppelte Lüfter Geschwindigkeit

 Heißluft

 Heißluft mit Beschwadung

Benefit (TT)

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.

Zweistufiger Lüfter

Perfekte Luftzirkulation für das ideale Garen selbst empfindlichster Speisen.

Die Funktion zur Anpassung der Lüftergeschwindigkeit ermöglicht es, die Luftzirkulation optimal auf die jeweiligen Anforderungen der Speisen abzustimmen und so stets perfekte Ergebnisse zu erzielen. Dank der zweistufigen Einstellung lassen sich ideale Bedingungen für empfindliche Zubereitungen wie Baiser, Windbeutel oder Soufflés schaffen, indem sie von einem sanfteren und gleichmäßigeren Luftstrom umgeben werden, der ihre Leichtigkeit und Struktur bewahrt.

LCD-Touch-Display

Intuitive Benutzeroberfläche für eine einfache und präzise Einstellung aller Garparameter.

Das übersichtliche und intuitive Bedienfeld sorgt für ein nahtloses und komfortables Nutzungserlebnis.

Dank spezieller Tasten lassen sich alle Garparameter – von Temperatur und Garzeit bis hin zu Feuchtigkeitsgrad und Lüftergeschwindigkeit – präzise einstellen. Das zentrale Display bietet dabei jederzeit einen klaren Überblick über alle gewählten Einstellungen und garantiert perfekte Ergebnisse ohne Kompromisse.

3 Garstufen

Flexibilität und Präzision in jeder Phase des Garprozesses.

Die Möglichkeit, neben dem Vorheizen mehrere Garstufen einzustellen, bietet außergewöhnliche Vielseitigkeit und passt sich perfekt an die unterschiedlichen Anforderungen jeder Zubereitung an. Jede Phase des Garprozesses kann präzise individuell angepasst werden, um optimale Ergebnisse zu erzielen – sei es beim schonenden Niedrigtemperaturgaren oder beim perfekten abschließenden Bräunen. Dank dieser exakten Steuerung der Parameter wird ein gleichmäßiges Garergebnis auf allen Ebenen erreicht und die Qualität des Endprodukts deutlich verbessert.

Feuchtigkeitsmanagement

Makellose Garergebnisse dank präziser Feuchtigkeitskontrolle.

Dank der präzisen Steuerung geringer Feuchtigkeitsmengen wird eine perfekte Bräunung erzielt, während gleichzeitig die Saftigkeit des Produkts erhalten bleibt und die Entwicklung seiner inneren Struktur gefördert wird. Es können verschiedene Feuchtigkeitsstufen eingestellt werden, die die Häufigkeit der Aktivierungszyklen bestimmen. Jeder Zyklus besteht aus zwei Sekunden Dampfeinsprühung in den Garraum, gefolgt von einer 15-sekündigen Pause.