

# ALFA420E1HDS



|  |  |
|--|--|
| <b>Produktfamilie</b>                      | Öfen   |
| <b>Unterkategorie</b>                      | Konvektionsofen mit 4 Einschüben EN 600x400mm oder GN1/1 |
| <b>Stromzufuhr</b>                         | Electric   |
| <b>Oven type</b>                           | Heißluft mit Beschwadung                                 |
| <b>Temperaturregelung</b>                  | Elektronisch   |
| <b>Anzahl Einschübe</b>                    | 4 trays EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)              |
| <b>Stromversorgung / Leistungsaufnahme</b> | 400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50-60 Hz                     |
| <b>weitere elektr. Anschlussvarianten</b>  | 230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50-60 Hz                        |
| <b>Programm-Speicher</b>                   | Nicht vorhanden  |
| <b>Humidity generation</b>                 | Direct in cavity   |
| <b>Regulierbare Stellfüße</b>              | Ja   |
| <b>Abmessungen (BxTxH)</b>                 | 798x747x563 mm   |
| <b>Tiefe bei geöffneter Tür</b>            | 1145 mm  |



## Einsatzbereich

|                   |   |                       |              |
|-------------------|---|-----------------------|--------------|
| <b>Industries</b> | 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 | <b>Einsatzbereich</b> | Bars/Kaffees |
|-------------------|---|-----------------------|--------------|

## Ästhetik

|                            |           |                             |      |
|----------------------------|-----------|-----------------------------|------|
| <b>Edelstahl-Rahmentür</b> | Ja        | <b>Farbe LEDs</b>           | Weiß |
| <b>Farbe</b>               | Edelstahl | <b>Geprägte Gerätefront</b> | Ja   |
| <b>Display</b>             | LCD Touch | <b>Serie</b>                | Alfa |

## Bedienelemente

|                          |                    |                                    |    |
|--------------------------|--------------------|------------------------------------|----|
| <b>Anzahl Programme</b>  | 100                | <b>Vorheizung</b>                  | Ja |
| <b>Einstellung Timer</b> | 1-99 min. + endlos | <b>Regulierung des Kaminabzugs</b> | Ja |
| <b>Kochschritte</b>      | 3 + Vorheizung     | <b>Haccp-Daten</b>                 | Ja |
| <b>Zeitvorwahl</b>       | Ja                 |                                    |    |

## Optionen

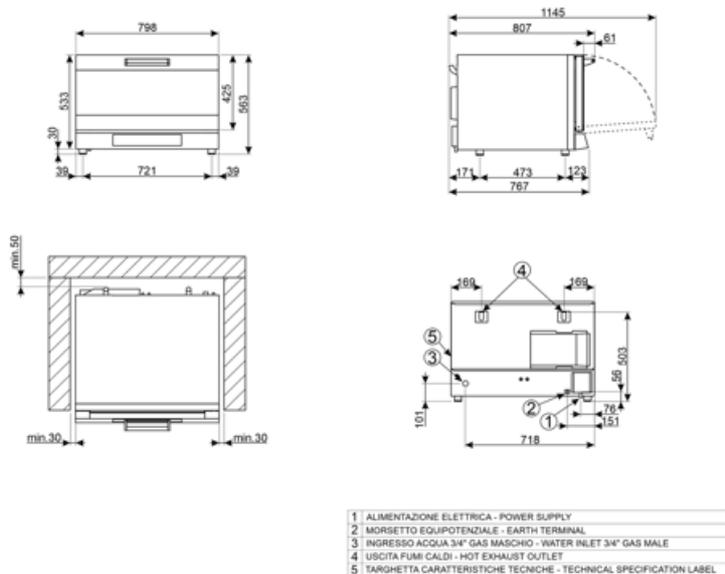
Einsatzbereich K4610X

## Konstruktion

|  |  |   |                        |
|--|--|---|------------------------|
| <b>Material Oberfläche</b>               | Edelstahl/Glas/Kunststoffe                   | <b>Beschwandungsstufen</b>                              | 5 + manuell            |
| <b>Abmessungen</b>                       | 672x437x340 mm                               | <b>Positionierung Abluft</b>                            | Rückseite              |
| <b>Garkammer (LxBxH)</b>                 |  | <b>Kühlsystem</b>                                       | Ja                     |
| <b>Gesamt Garraum Volumen</b>            | 115,6 lt                                     | <b>Timer-Typ</b>  | Elektrisch             |
| <b>Netto Garraum Volumen</b>             | 104,2 lt                                     | <b>Temperatureinstellung</b>                            | 30-270°C               |
| <b>Nutzbarer Innenraum</b>               | 75 l   | <b>Signal für Garende</b>                               | Ja                     |
| <b>Material der Garkammer</b>            | Edelstahl                                    | <b>Sicherheitsschalter offene Tür</b>                   | Ja                     |
| <b>Anzahl der Roste</b>                  | 4  | <b>Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung</b> | Ja                     |
| <b>Rostgestell</b>                       | Chrom  | <b>Predisposition for core probe</b>                    | Ja                     |
| <b>Abstand zwischen den Blechen</b>      | 77 mm GN1/1 - EN 600X400                     | <b>Abnehmbare Luftleitbleche</b>                        | Ja                     |
| <b>Türkonstruktion</b>                   | Zweifach-Verglasung                          | <b>Garkammerbeleuchtung</b>                             | 2 Halogenbeleuchtungen |
| <b>Türöffnung</b>                        | Klapptür                                     | <b>Leistung der Beleuchtung</b>                         | 40 W                   |
| <b>Ausführung des Türgriffs</b>          | Smeg   | <b>USB-Anschluss</b>                                    | Ja                     |
| <b>Innenglas aufklappbar</b>             | Mit Clip                                     | <b>Wasseraufnahme</b>                                   | Ja                     |
| <b>Reversierender Lüfter</b>             | 2 im Wechsel gegenläufige autoreverse Lüfter | <b>Wassereinlassdruck</b>                               | 50-500 kPa (min-max)   |
| <b>Leistung des Lüfters</b>              | 200 W  | <b>Länge des Netzkabels</b>                             | 170 cm                 |
| <b>Drehzahl U/min.</b>                   | Doppelte Drehzahl                            | <b>Rückpanel</b>  | Vollverzinkt           |
| <b>Lüftermotor bei Standard-Drehzahl</b> | 2850 U/min.                                  | <b>IPX-Schutzklasse</b>                                 | IPX3                   |
| <b>Lüftermotor U/min. min.</b>           | 1450 U/min.                                  |   |                        |
| <b>Beschwädung auf jedem Lüfterrad</b>   | Ja   |   |                        |

## Logistik-Informationen

|  |                |                      |           |
|--|----------------|----------------------|-----------|
| <b>Packed product dimensions (WxDxH)</b> | 960x845x640 mm | <b>Nettogewicht</b>  | 59.100 kg |
| <b>EAN code</b>                          | 8017709322939  | <b>Bruttogewicht</b> | 71.000 kg |



## Kompatibel Zubehör



**3743**  
Flaches Aluminium-Blech (4 St.)



**3751**  
Set Aluminium Backblech ( 4 St.)



**3805**  
Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)

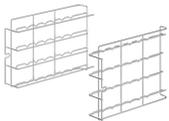


**3810**  
Gewelltes Gitterrost Set für Baguettes ( 4 Stück)



**3927**

**KITSC**  
Kerntemperatur Fühler für EHDS Modelle



**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



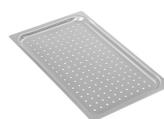
**T11TH40**  
Behälter GN1/1 40mm Antihaft beschichtet



**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



**TVL425**  
16-level tray holder rack for ALFA410/ALFA420/425 and ALFA625 ovens dim.(WxDxH) 800x800x900 mm (height with kit RUTVL: 998 mm)



**TVL425D**  
4-level tray holder rack for ALFA410/ALFA420/ALFA425 (stacked) or ALFA1035 ovens, dim. (WxDxH) 800x800x504 mm (height with kit RUTVL: 602 mm)

## Symbolverzeichnis

---



Elektro-Anschluss



Kerntemperaturfühler



Heißluft



Heißluft mit Beschwädung



Doppelte Lüfter Geschwindigkeit



Kerntemperaturfühler +  $\Delta t$

## 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.

### Two-speed fan

Perfect ventilation for the ideal cooking of the most delicate dishes

The fan speed adjustment function allows you to tailor the ventilation intensity to the specific needs of each dish, ensuring consistently flawless results. Thanks to the dual-speed setting, you can create the perfect conditions for delicate preparations such as meringues, profiteroles, and soufflés, enveloping them in a gentler, more even airflow that preserves their lightness and structure.

### 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 cooking stages

Flexibility and precision in every cooking stage

The ability to set multiple cooking steps in addition to preheating provides extraordinary versatility, perfectly adapting to the varying needs of each preparation. Each phase of the process can be customised with precision, optimising the cooking to achieve flawless results, whether it's a slow cook at low temperature or a perfect final browning. Thanks to this precise control of parameters, it is possible to achieve even cooking on every surface, significantly improving the quality of the finished product.

### Humidity management

Impeccable cooking thanks to precise humidity control

Thanks to the effective management of small amounts of humidity, perfect browning can be achieved while maintaining the product's softness and promoting the development of its internal structure. Different humidity levels can be set, which determine the frequency of activation cycles. Each cycle consists of two seconds of water vapour spraying inside the cooking chamber, followed by a 15-second pause.