

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	Haccp-Daten	Ja
Zeitvorwahl	Ja		

Optionen

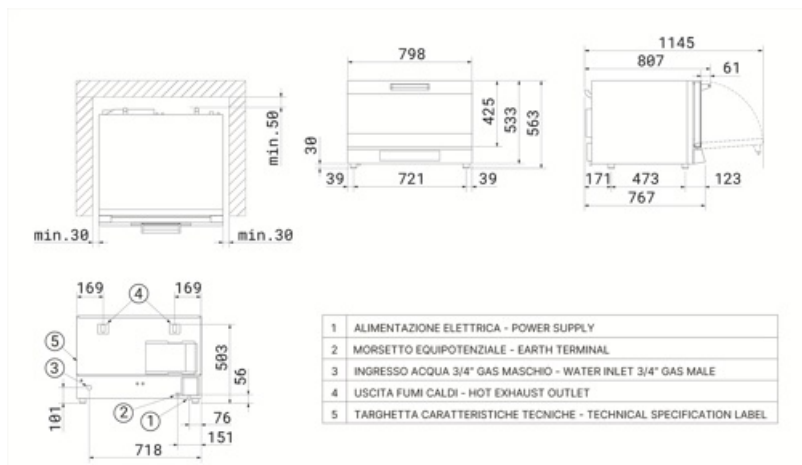
Einsatzbereich K4610X

Konstruktion

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

Logistik-Informationen

Verpacktes Produkt Dimensionen	960x845x640 mm	Nettogewicht	59.300 kg
EAN code	8017709322939	Bruttogewicht	71.200 kg



Kompatibel Zubehör



3743
Flaches Aluminium-Blech (4 St.)



3751
Set Aluminium Backblech (4 St.)



3805
Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)

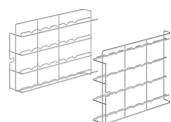


3810
Gewelltes Gitterrost Set für Baguettes (4 Stück)



3927

KITSC
Kerntemperatur Fühler für EHDS Modelle



RGN11-420-2
Gestell mit 4 Auflagen für GN1/1 passend für ALFA420/425/410



RUTVL
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



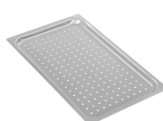
T11TH40
Behälter GN1/1 40mm Antihaft beschichtet



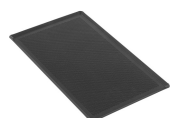
T11XH20
Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



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



Heißluft



Heißluft mit Beschwadung



Doppelte Lüfter Geschwindigkeit



Kerntemperaturfühler + Δt

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.