ALFA420E1HDS

Familia	Hornos
Subfamilia	Horno de convección 4 bandejas EN 600x400 mm, GN 1/1 (mín. H 20 mm)
Power supply	Eléctrico
Tipo de horno	Ventilador con humidificación
Control del horno	Electronico
Capacidad de bandejas	4 bandejas EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Fuente de alimentación	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
Otra conexión eléctrica	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
Almacenamiento de programas con aplicación	No disponible
Humidity generation	Directo en cavidad
Pies ajustables	Sí
Product dimensions (WxDxH)	798x747x563 mm
Profundidad máxima con puerta abierta	1145 mm

Distribución

Industrias	Bar / Cafeterías / Bistrós / Vinotecas / Pubs, Hoteles, Restaurantes, Panaderías / Pastelerías, Carnicerías / Charcuterías, Catering, Centros asistenciales, Servicios comerciales de alimentación, Tiendas de alimentación / Retail alimentario

Estética

Puerta con bandas de acero inoxidable	Sí
Color	Acero inoxidable
Tipo de display	LCD táctil
Color del display digital	Blanco
Panel frontal en relieve	Sí
Serie	Alfa

Mandos

Programas intercambiables	100
Minutos programables	de 1 minuto a 99 horas + sin fin
Cocción con varios pasos	3 + precalentamiento
Pre-heating	Sí
Chimney regulation	Sí
HACCP data	Sí

Delayed start	Sí

Opciones

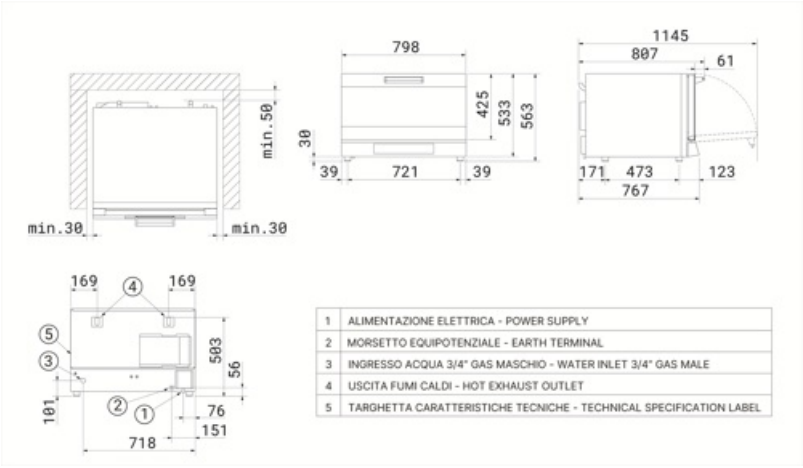
Usuarios potenciales	K4610X

Construcción

Material del horno	Acero inoxidable/vidrio/plástico
Dimensiones de la camara (LxWxH)	672x437x340mm
Gross volume	115,6 l
Net volume	104,2 l
Internal net volume	75 l
Material de la cavidad	Acero inoxidable
Número de estantes	4
Soporte de bandeja	Cromado
Distancia entre los estantes	77 mm
Puerta fría con doble cristal completamente abatible	Doble vidrio
Puerta abierta	Inclinación
Tipo de mango	Fija
Cristal interior	Desmontable
Número y tipo de ventiladores	2 ventiladores con inversión de giro
Potencia motor del ventilador	200 W
RPM del motor	2
Motor rpm in standard speed	2850 rpm
Rpm de baja velocidad	1450 rpm
Sistema de humidificación en cada ventilador	Sí
Niveles de humidificación	3 + manual
Posición chimenea	Trasera
Sistema de refrigeración	Sí
Tipo temporizador	Temporizador electrónico
Rango de temperatura	30-270°C
Alarma fin de cocción	Sí
Interrumción del calefactor al abrir la puerta	Sí
Rearme manual del termostato de seguridad	Sí
Sonda de corazón con Δ t	Sí
Deflector extraíble	Sí
Número de luz	2 lámparas halógenas
Potencia de luz	40 W
Puerto USB	Sí
Tubo de carga de agua	Sí
Water inlet pressure	50-500 kPa (mín-máx)
Longitud del cable de alimentación	170 cm
Panel trasero	Galvanizado
IPX protection	IPX3

Datos logísticos

Packed product dimensions (WxDxH)	960x845x640 mm
EAN code	8017709322939
Peso neto	59.200 kg
Peso bruto	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

Accesorios Compatible

3743

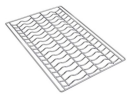
Bandeja plana de aluminio (4uds)

3751

Bandeja de aluminio perforada plana (4uds)

3805

Rejilla de alambre cromada plana (4 piezas)



3810

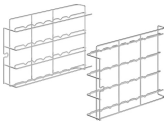
Rejilla ondulada para palillos (4uds)

3927

Kit reductor de caudal de aire para hornos ALFA410, 420, 625, 1035

KITSC

Kit de repisas inferior y superior



RGN11-420-2

Kit soporte para rejillas o bandejas planas GN1/1 apto para modelos ALFA420/425

RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables

SVRPP420-625

Connection kit for stacking two 4Ⅰtray EN 600×400 ovens with hood K4610X, one 4Ⅰtray EN 600×400 oven with one 6Ⅰtray EN 600×400 oven with hood K4610X, or two 6Ⅰtray EN 600×400 ovens without hood

T11TH20

GN1/1 non-stick tray, 20 mm height

T11TH40

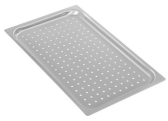
GN1/1 non-stick tray, 40 mm height

T11XH20

Aluminium GN1/1 tray, 20 mm height

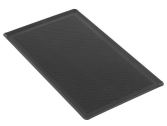
T11XH65

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

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 (hieight with kit RUTVL: 602 mm)

Symbols glossary

Electric

Core probe

Horneado con sonda corazón por diferencia de temperatura (Δ t)

Double speed fan

Calentamiento forzado por ventilador

Fan forced heating with humidity injection

Benefit (TT)

Apertura mediante clip

Cristal fácilmente accesible para un mantenimiento y una limpieza sin esfuerzo

Los paneles de cristal están diseñados para ser fácilmente accesibles e inspeccionables, ofreciendo una gran comodidad durante las operaciones de limpieza y mantenimiento. Esta característica simplifica significativamente el proceso, haciéndolo rápido y eficiente, y garantiza que cada intervención pueda realizarse con la máxima comodidad y total seguridad.

Ventilador de dos velocidades

Ventilación perfecta para la cocción ideal de las preparaciones más delicadas

La función de ajuste de la velocidad del ventilador permite adaptar la intensidad de la ventilación a las necesidades específicas de cada plato, garantizando siempre resultados impecables. Gracias al ajuste de doble velocidad, es posible crear las condiciones perfectas para preparaciones delicadas como merengues, profiteroles y soufflés, envolviéndolas en un flujo de aire más suave y uniforme que preserva su ligereza y estructura.

LCD táctil

Interfaz intuitiva para un ajuste sencillo y preciso de los parámetros de cocción

El panel de control, sencillo e intuitivo, está diseñado para ofrecer una experiencia de uso fluida y sin esfuerzo. Equipado con botones específicos, permite ajustar con precisión cada parámetro de cocción, desde la temperatura hasta la duración, el nivel de humedad o la velocidad del ventilador. El display central proporciona una visión clara e inmediata de los ajustes seleccionados, garantizando un control total para obtener resultados impecables, sin concesiones.

3 fases de cocción

Flexibilidad y precisión en cada fase de cocción

La posibilidad de configurar múltiples fases de cocción, además del precalentamiento, ofrece una versatilidad extraordinaria, adaptándose perfectamente a las distintas necesidades de cada preparación. Cada fase del proceso puede personalizarse con precisión, optimizando la cocción para lograr resultados impecables, ya sea una cocción lenta a baja temperatura o un dorado final perfecto. Gracias a este control preciso de los parámetros, es posible conseguir una cocción uniforme en toda la superficie, mejorando significativamente la calidad del producto final.

Gestión de la humedad

Cocción impecable gracias al control preciso de la humedad.

Gracias a la gestión eficaz de pequeñas cantidades de humedad, es posible conseguir un dorado perfecto manteniendo la suavidad del producto y favoreciendo el desarrollo de su estructura interna. Se pueden configurar distintos niveles de humedad, que determinan la frecuencia de los ciclos de activación. Cada ciclo consiste en dos segundos de pulverización de vapor de agua en el interior de la cámara de cocción, seguidos de una pausa de 15 segundos.