

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

Industries	Bar / Cafeterías / Bistrós / Vinotecas / Pubs; Hoteles; Restaurantes; Panaderías / Pastelerías; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Centros asistenciales; Commercial food services; Grocery shops / Food retail	Usuarios potenciales	Panadería
-------------------	---	-----------------------------	-----------

Estética

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

Mandos

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

Opciones

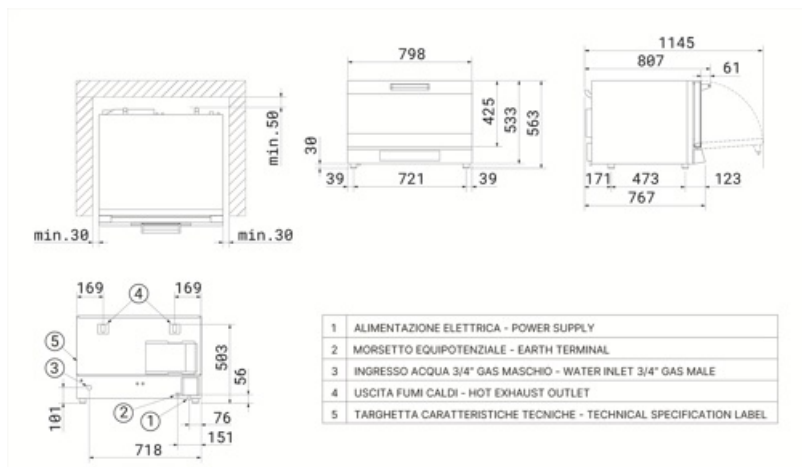
Usuarios potenciales K4610X

Construcción

Material del horno	Acero inoxidable/vidrio/plástico	Niveles de humidificación	3 + manual
Dimensiones de la cámara (LxWxH)	672x437x340mm	Posición chimenea	Trasera
Gross volume	115,6 l	Sistema de refrigeración	Sí
Net volume	104,2 l	Tipo temporizador	Temporizador electrónico
Internal net volume	75 l	Rango de temperatura	30-270°C
Material de la cavidad	Acero inoxidable AISI 304	Alarma fin de cocción	Sí
Número de estantes	4	Interrupción del calefactor al abrir la puerta	Sí
Soporte de bandeja	Cromado	Rearme manual del termostato de seguridad	Sí
Distancia entre los estantes	77 mm	Sonda de corazón con Δ t	Sí
Puerta fría con doble cristal completamente abatible	Doble vidrio	Deflector extraíble	Sí
Puerta abierta	Inclinación	Número de luz	2 lámparas halógenas
Tipo de mango	Fija	Potencia de luz	40 W
Cristal interior	Desmontable	Puerto USB	Sí
Número y tipo de ventiladores	2 ventiladores con inversión de giro	Tubo de carga de agua	Sí
Potencia motor del ventilador	200 W	Water inlet pressure	50-500 kPa (mín-máx)
RPM del motor	2	Longitud del cable de alimentación	170 cm
Motor rpm in standard speed	2850 rpm	Panel trasero	Galvanizado
Rpm de baja velocidad	1450 rpm	IPX protection	IPX3
Sistema de humidificación en cada ventilador	Sí		

Datos logísticos

Packed product dimensions (WxDxH)	960x845x640 mm	Peso neto	59.300 kg
EAN code	8017709322939	Peso bruto	71.200 kg



Accesorios Compatible



3743
Bandeja plana de aluminio (4uds)



3751
Bandeja de aluminio perforada plana (4uds)



3805
Rejilla de alambre cromada plana (4 piezas)



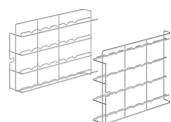
3810
Rejilla ondulada para palillos (4uds)



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 4ltray EN 600x400 ovens with hood K4610X, one 4ltray EN 600x400 oven with one 6ltray EN 600x400 oven with hood K4610X, or two 6ltray EN 600x400 ovens without hood



T11TH20
GN1/1 non-stick tray, 20 mm height



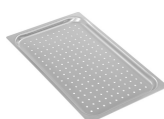
T11TH40
GN1/1 non-stick tray, 40 mm height



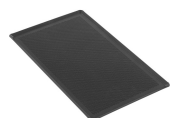
T11XH20
Aluminium GN1/1 tray, 20 mm height



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 (Δt)		Double speed fan
	Calentamiento forzado por ventilador		Fan forced heating with humidity injection

Benefit (TT)

Clip-open

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

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.

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.