

ALFA420E1HDS



Famille	Fours professionnels
Sous-famille	Four à convection 4 plaques EN 600x400mm ou GN1/1
Power supply	Electrique
Type de four	A air pulsé avec humidification
Contrôle four	Électronique
Capacité des plaques	4 plateaux EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Alimentation électrique	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
Autre raccordement électriques possibles	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
Stockage de programmes avec application	Indisponible
Génération d'humidité	Directement dans la cavité
Pieds réglables	oui
Dimensions	798x747x563 mm
Profondeur maximale avec la porte ouverte	1145 mm



Distribution

Industries	Bars / Cafétérias / Bistros / Bars à vin / Pubs; Hôtels; Restaurants; Boulangeries / Pâtisseries; Boucheries / Charcuteries; Service traiteur; Établissements de soins; Restauration commerciale; Épicerie / Vente au détail alimentaire
-------------------	--

Esthétique

Porte avec bandeaux en inox	oui	Couleur de l'affichage numérique	Blanc
Couleur	Inox	Bandeau de commande embouti	oui
Type d'afficheur	LCD tactile	Série	Alfa

Commandes

Programmes modifiables	100	Préchauffage	oui
Minutes programmables	de 1 minute à 99 heures + sans fin	Réglage de la cheminée	oui
Cuisson enchaînée	3 + préchauffage	Données Haccp	oui

Départ différé oui

Options

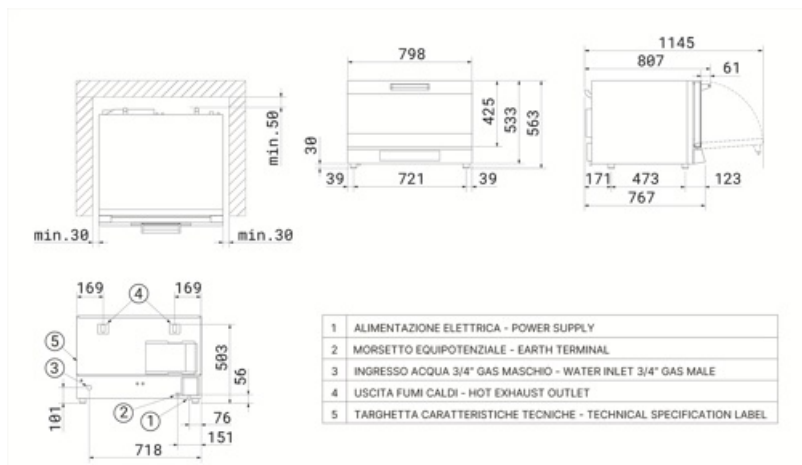
Hotte associée K4610X

Construction

Matériaux du four	Acier inoxydable / verre / plastiques	Niveaux d'humidification	5 + manuel
Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	672x437x340mm	Position de l'échappement	A l'arrière
Volume brut	115,6 litres	Système de refroidissement	oui
Volume net	104,2 litres	Type de minuterie	Electrique
Volume interne net	75 litres	Plage de température	30-270°C
Matériau de la cavité	Inox AISI 304	Signal sonore fin de cuisson	oui
Nombre de niveaux	4	Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte	oui
Cadre de support de plaques	Fil Chromé	Thermostat de sécurité à réarmement manuel	oui
Distance entre les plaques	77 mm	Cuisson avec sonde à cœur avec Δt	oui
Construction de la porte	Double vitre	Déфлекteur amovible	oui
Ouverture de la porte	Abattante	Nombre de lumières	2 lampes halogènes
Type de poignée	Fixe	Puissance éclairage	40 W
Vitre interne	Amovible	Port USB	oui
Nombre de turbines	2 turbines contrarotatives à sens alterné	Tuyau d'alimentation en eau	oui
Puissance du moteur de la turbine	200 W	Pression d'entrée de l'eau	50-500 kPa (min-max)
Vitesse du moteur	2	Longueur câble d'alimentation	170 cm
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2850	Panneau postérieur	Galvanisé
Vitesse faible en tr/min	1450	Protection IPX	IPX3
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	oui		

Informations logistiques

Packed product dimensions (WxDxH)	960x845x640 mm	Poids net	59,300 kg
Code EAN	8017709322939	Poids brut	71,200 kg



Accessoires Compatibles



3743

Kit plaques à pâtisseries en aluminium
(4 pièces) - 600x400mm



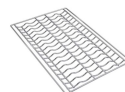
3751

Kit plaques à pâtisseries en aluminium
perforées (4 pièces) - 600x400mm



3805

Kit grilles en fil chromées (4 pièces) -
600x400mm



3810

Kit grilles ondulées en fil chromées
pour baguettes (4 pièces) -
600x400mm



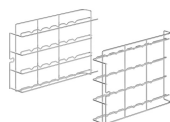
3927

Kit réduction flux d'air (2 pièces)



KITSC

Kit pour étage inférieur et supérieur

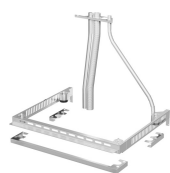


RGN11-420-2



RUTVL

Lot de 4 roulettes, compatible avec
toutes les tables de four
professionnelles



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

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 2 cm
de hauteur pour Galileo professionnel



T11TH40

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 4 cm de
hauteur pour Galileo professionnel



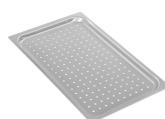
T11XH20

Plateau GN1/1 en aluminium de 2 cm
de hauteur pour Galileo professionnel



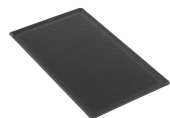
T11XH65

Plateau GN1/1 en aluminium de 6,5 cm
de hauteur pour Galileo professionnel



TF11XH2

Plateau GN1/1 en aluminium perforé
pour Galileo professionnel



TMF11TH2

Plateau microperforé anti-adhésif GN
1/1



TVL425

Support à 16 niveaux pour fours
ALFA410/ALFA420/425 et ALFA625 ;
dimensions (L x P x H) : 800 x 800 x
900 mm (hauteur avec le kit RUTVL :
998 mm)

TVL425D



Support à 4 niveaux pour fours
ALFA410/ALFA420/ALFA425
(empilables) ou ALFA1035, dim. (L x P x
H) 800 x 800 x 504 mm (hauteur avec le
kit RUTVL : 602 mm)

Symbols glossary



Electrique



Sonde de cuisson



Turbine



Turbine avec humidification



Double speed fan



Cuisson de la sonde par différence de température (Δt)

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.

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.

Écran LCD

L'interface intuitive permet un réglage simple et précis des paramètres de cuisson

Le panneau de contrôle, simple et intuitif, est conçu pour offrir une expérience utilisateur fluide et sans effort. Il permet un ajustement précis de chaque paramètre de cuisson, de la température à la durée, du niveau d'humidité à la vitesse du ventilateur. L'écran central offre une vue d'ensemble claire et immédiate des réglages sélectionnés, vous assurant de toujours avoir tout sous contrôle pour des résultats impeccables.

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.

Gestion de l'humidité

Cuisson impeccable grâce à un contrôle précis de l'humidité

Grâce à une gestion efficace de faibles quantités d'humidité, un brunissage parfait peut être obtenu tout en préservant le moelleux du produit et en favorisant le développement de sa structure interne.

Différents niveaux d'humidité peuvent être sélectionnés ; ils déterminent la fréquence des cycles d'activation. Chaque cycle se compose de deux secondes d'injection de vapeur d'eau dans la cavité de cuisson, suivies d'une pause de 15 secondes.