

# ALFA420E1HDS



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



## Distribution

<b>Industries</b>	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	<b>Suggéré pour</b>	Boulangerie
-------------------	--	---------------------	-------------

## Esthétique

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

## Commandes

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

Départ différé oui

## Options

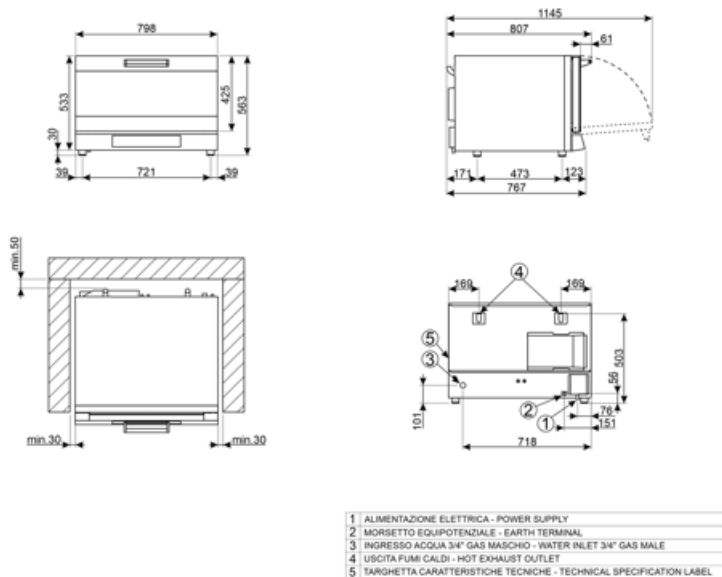
Hotte associée K4610X

## Construction

<b>Matériaux du four</b>	Acier inoxydable / verre / plastiques	<b>Niveaux d'humidification</b>	5 + manuel
<b>Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)</b>	672x437x340mm	<b>Position de l'échappement</b>	A l'arrière
<b>Volume brut</b>	115,6 litres	<b>Système de refroidissement</b>	oui
<b>Volume net</b>	104,2 litres	<b>Type de minuterie</b>	Electrique
<b>Volume interne net</b>	75 litres	<b>Plage de température</b>	30-270°C
<b>Matériau de la cavité</b>	Inox AISI 304	<b>Signal sonore fin de cuisson</b>	oui
<b>Nombre de niveaux</b>	4	<b>Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte</b>	oui
<b>Cadre de support de plaques</b>	Fil Chromé	<b>Thermostat de sécurité à réarmement manuel</b>	oui
<b>Distance entre les plaques</b>	75 mm	<b>Cuisson avec sonde à cœur avec <math>\Delta t</math></b>	oui
<b>Construction de la porte</b>	Double vitre	<b>Défecteur amovible</b>	oui
<b>Ouverture de la porte</b>	Abattante	<b>Nombre de lumières</b>	2 lampes halogènes
<b>Type de poignée</b>	Fixe	<b>Puissance éclairage</b>	40 W
<b>Vitre interne</b>	Amovible	<b>Port USB</b>	oui
<b>Nombre de turbines</b>	2 turbines contrarotatives à sens alterné	<b>Tuyau d'alimentation en eau</b>	oui
<b>Puissance du moteur de la turbine</b>	200 W	<b>Pression d'entrée de l'eau</b>	50-500 kPa (min-max)
<b>Vitesse du moteur</b>	2	<b>Longueur câble d'alimentation</b>	170 cm
<b>Vitesse standard maximale du moteur en tr/min</b>	2850	<b>Panneau postérieur</b>	Galvanisé
<b>Vitesse faible en tr/min</b>	1450	<b>Protection IPX</b>	IPX3
<b>Système d'humidification dirigé sur chaque turbine</b>	oui		

## Informations logistiques

<b>Packed product dimensions (WxDxH)</b>	960x845x640 mm	<b>Poids net</b>	59,100 kg
<b>Code EAN</b>	8017709322939	<b>Poids brut</b>	71,000 kg



## Accessoires Compatibles



**3743**

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



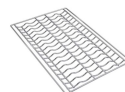
**3751**

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



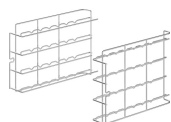
**3927**

Kit réduction flux d'air (2 pièces)



**KITSC**

Kit pour étage inférieur et supérieur



**RGN11-420-2**

Support rack for GN 1/1 flat trays,  
suitable for ALFA420/425/410 models



**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**

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



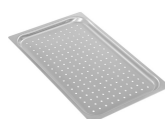
**T11XH20**

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



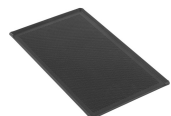
**T11XH65**

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**

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

---



Electrique



Sonde de cuisson



Turbine



Turbine avec humidification



Double speed fan



Cuisson de la sonde par différence de température ( $\Delta t$ )

## 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.