

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 trays 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
Humidity generation	Direct in cavity
Profondeur maximale avec la porte ouverte	1145 mm
Pieds réglables	Oui
Poids net	63,000 kg
Dimensions	798x747x563 mm
Code EAN	8017709322939



Distribution

Utilisateurs potentiels	Bars/Cafés; Hôtels; Restaurants/ Traiteurs; Boulangerie/Pâtisserie; Laboratoires industriels boulangerie et pâtisserie; Boucheries; QSR	Suggéré pour	Boulangerie

Esthétique

Couleur	Inox	Couleur de l'affichage numérique	Blanc
Porte avec bandeaux en inox	Oui	Bandea de commande embouti	Oui
Type d'afficheur	LCD Touch	Logo	Smeg imprimé

Commandes

Programmes modifiables	100	Cuisson enchaînée	3 + préchauffage
Minutes programmables	1-99 + continu	Données Haccp	Oui

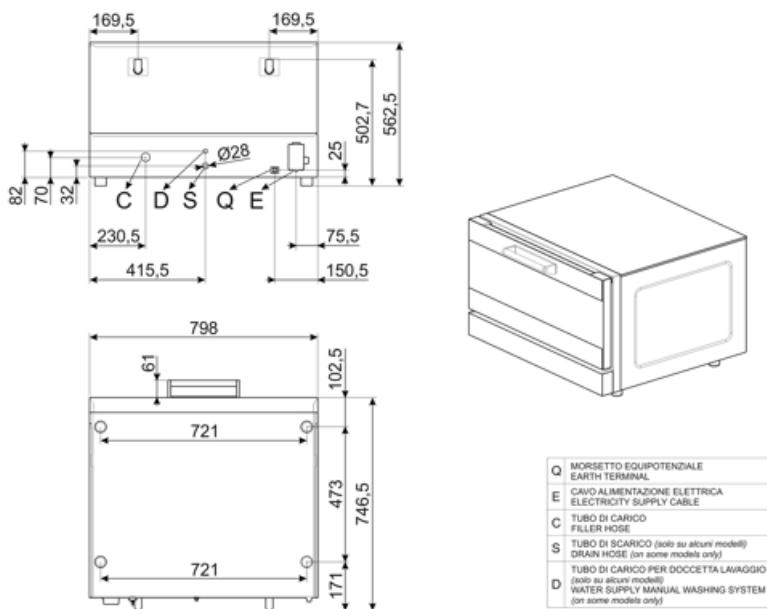
Options

Hotte associée

K4610X

Construction

Matériaux du four	Email Ever Clean	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	50-280°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	75 mm	Cuisson avec sonde à cœur avec Δt	Oui
Construction de la porte	Double vitre	Déflecteur 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		



Accessoires Compatibles

3743



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

3751

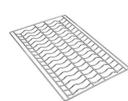


Kit plaques à pâtisseries en aluminium perforées (4 pièces) - 600x400mm

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 kit for grids or flat trays GN1/1 suitable for ALFA420/425/410 models



SVRPP420-625

Connector kit for two stacked ALFA420+420 or ALFA420+625 models and 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



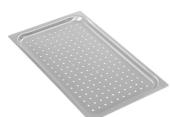
Plateau GN1/1 en aluminium de 2 cm de hauteur pour Galileo professionnel



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 microporé anti-adhésif GN1/1

Symbols glossary



Electrique



Sonde de cuisson



Cuisson de la sonde par différence de température (Δt)



Double speed fan



Turbine



Turbine avec humidification

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.

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.