

# ALFA420E1HDS



**Famiglia** Forni professionali

Sottofamiqlia Forno convezione 4 teglie EN

600x400 mm, GN 1/1 (min. H 20 mm)

Alimentazione

Tipologia forno Forno convezione con umidità

Controllo forno Elettronico

Capacità teglie 4 teglie EN 600x400 mm, GN1/1 (min.

H 20 mm)

Collegamento elettrico di default 400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50-60 Hz

Altri collegamenti elettrici

possibili

230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50-60 Hz

Memorizzazione programmi con

applicativo

Non disponibilie

Generazione umidità

Piedini regolabili

Dimensioni del prodotto (LxPxH)

Profondità massima a porta

aperta

Diretto in camera

798x747x563 mm

1145 mm



## Destinazione

Bar / Caffetterie / Bistrò / Settori

> Wine bar / Pub; Hotel; Ristoranti / Catering; Panetterie / Pasticcerie; Macellerie / Gastronomie; Ristorazione collettiva; Ospedali / case di riposo; Ristorazione commerciale; Grande distribuzione

organizzata

Consigliato per

Prodotti da forno

## Estetica

Colore

Porta con fasce inox

Tipologia display

Sì

Acciaio Inox LCD Touch

Colore digit display

Frontalino

Serie

Bianchi

Inox Alfa

## Comandi

Numero programmi memorizzabili

100

**Preriscaldamento** Regolazione camino Sì Sì

Regolazione tempo di cottura

infinito

Dati HACCP

Sì

Numero step

3 + preriscaldamento

da 1 minuto a 99 ore +

Partenza differita

Sì



# Opzioni

Cappa abbinabile K4610X

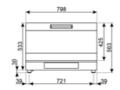
## Costruzione

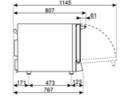
Materiale forno  Dimensioni cavità interna (LxPxH)  Volume lordo	Acciaio inox / vetro / materie plastiche 672x437x340 mm 115,6 lt	Livelli di umidificazione Posizione camino Sistema di raffreddamento componenti	5 + manuale Posteriore Sì
Volume netto	104,2 lt	Tipologia timer	Elettronico
Volume netto interno	75 lt	Range temperatura	30-270°C
Materiale cavità Numero ripiani	Acciaio inox 4	Indicazione di fine cottura	Sì
Telaio supporto teglie Distanza tra i ripiani	Filo cromato 77 mm GN1/1 - EN	Interruttore sicurezza ad apertura porta	Sì
·	600X400	Termostato di sicurezza riarmo manuale	Sì
Costruzione porta Apertura porta	Doppio vetro A ribalta	Predisposizione sonda al cuore	Sì
Tipologia maniglia Vetro	Fissa Apribile con clip	Deflettore removibile	Sì 2 Lampade alogene
Numero e tipologia ventole	2 ventole controrotanti in senso alternato	Potenza luce	40 W
Potenza motore	200 W	Porta USB	Sì
Giri motore	Due velocità	Tubo di carico acqua	Sì
Giri motore velocità standard	2850 rpm	Pressione ingresso acqua	50-500 kPa (min-max)
Giri motore velocità ridotta	1450 rpm	Lunghezza cavo di alimentazione	170 cm
Iniezione acqua su ogni ventola	Sì	Pannello posteriore Protezione IPX	Zincato IPX3

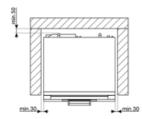
# Informazioni Logistiche

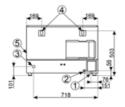
Dimensioni del prodotto	640x960x845 mm	Peso netto	63,000 kg
imballato (LxPxH)		Peso lordo	71,000 kg
Codice EAN	8017709322939		_











ALMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
 MORSETTO EGUPPOTRIALE - EARTH TERMAL
 MORSEGO GOGIA 3ºF GAS MAGEOLO - WATER NILET 3ºF GAS MALE
 GOGIA FURM CALDI - HOT ESPANJST OUTLET
 MORSEGO CANATHERISTRICH ERECHEL - ESCHNICAL SPECIFICATION LABEL
 MORSEGO CANATHERISTRICH ERECHEL - ESCHNICAL SPECIFICATION LABEL



## Accessori Compatibili



#### 3743

Kit 4 teglie piane in alluminio EN 600x400 mm



#### 3751

Kit 4 teglie piane forate in alluminio EN 600×400 mm



### 3805

Kit 4 griglie in filo cromato EN 600x400



#### 3810

Kit 4 griglie ondulate per baquettes EN 600x400 mm



#### 3927

Kit riduttore flusso aria per forni serie ALFA410, 420, 625, 1035



#### **KITSC**

Kit sonda al cuore per forni serie EHDS



### RGN11-420-2

Supporto per teglie piane GN 1/1 per forni ALFA420/425/410



#### **RUTVL**

Kit ruote da 4 pz, adatto per tutti i modelli di tavoli dei forni professionali



#### SVRPP420-625

Kit giunzione forni ALFA410/420 e ALFA625 e cappa K4610X



## T11TH20

Teglia GN1/1 antiaderente, altezza 20



### T11TH40

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40



## T11XH20

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20



## T11XH65

Teglia alluminio GN1/1, altezza 65 mm



#### TF11XH2

Teglia in alluminio microforata GN1/1, altezza 20 mm



#### TMF11TH2

Teglia GN1/1 antiaderente microforata, altezza 20 mm



## **TVL425**

Supporto con portateglie 16 livelli per forni ALFA410/420/425 e ALFA625 dim.dim. (LxPxH) 800X800X900 mm (altezza con kit ruote RUTVL: 998 mm)



## TVL425D



Supporto con portateglie 4 livelli per forni ALFA410/ALFA420/ALFA425 sovrapposti o ALFA1035, dim. (LxPxH) 800x800x504 mm (altezza con kit ruote RUTVL: 602 mm)



## Glossario simboli

- Elettrico

Son

Sonda al cuore

 $\sum_{\Delta t}$ 

Sonda al cuore con cottura per differenza temperatura ( $\Delta$  t)

ૠ \*\*

Ventola velocità ridotta

֎

Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare



Circolazione forzata aria calda con iniezione umidità



## **Benefit**

#### Apribile con clip

Vetri facilmente accessibili per una manutenzione e pulizia senza sforzo

I vetri sono progettati per essere facilmente accessibili e ispezionabili, garantendo una grande praticità durante le operazioni di pulizia e manutenzione. Questa caratteristica semplifica notevolmente il processo, rendendolo rapido ed efficiente, e assicurando che ogni intervento possa essere effettuato con la massima comodità ed in completa sicurezza.

#### Ventola a due velocità

Ventilazione su misura per una cottura perfetta dei cibi più delicati

La funzione di regolazione della velocità della ventola permette di adattare l'intensità della ventilazione alle esigenze specifiche di ogni preparazione, garantendo sempre risultati impeccabili. Grazie alla doppia velocità, è possibile creare le condizioni ideali per la cottura di pietanze delicate come meringhe, bignè e soufflé, avvolgendole in un flusso d'aria più dolce e uniforme, che ne preserva leggerezza e struttura.

#### **LCD Touch**

Interfaccia intuitiva per una regolazione semplice e precisa dei parametri di cottura

Il pannello di controllo, semplice e intuitivo, è progettato per offrire un'esperienza d'uso immediata e senza sforzo. Dotato di tasti dedicati, consente di regolare con precisione ogni parametro di cottura, dalla temperatura alla durata, dal livello di umidità alla velocità della ventola. Il display centrale fornisce una chiara e rapida visualizzazione delle impostazioni selezionate, permettendoti di avere sempre tutto sotto controllo per risultati impeccabili, senza compromessi.

### 3 step di cottura

Flessibilità e precisione in ogni fase di cottura

La possibilità di impostare più step di cottura oltre al preriscaldamento offre una straordinaria versatilità, rispondendo perfettamente alle diverse esigenze di ogni preparazione. Ciascuna fase del processo può essere personalizzata con precisione, ottimizzando la cottura per ottenere risultati impeccabili, sia che si tratti di una cottura lenta a bassa temperatura o di una doratura finale perfetta. Grazie a questo controllo accurato dei parametri, è possibile ottenere una cottura uniforme su ogni superficie, migliorando significativamente la qualità del prodotto finito.

### Gestione umidità

Cottura impeccabile grazie ad un controllo preciso dell'umidità

Grazie alla gestione efficace di piccole quantità di umidità si può ottenere una doratura perfetta, mantenendo intatta la morbidezza del prodotto e favorendone lo sviluppo della struttura interna. È possibile impostare diversi livelli di umidificazione, che determinano la frequenza dei cicli di attivazione. Ogni ciclo consiste in due secondi di spruzzatura di acqua vaporizzata all'interno della camera di cottura, seguiti da 15 secondi di pausa.