

# ALFA420E1HDS



<b>Grupa produktowa</b>	Piece
<b>Podkategoria</b>	Piec konwekcyjny na 4 blachy EN 600x400 mm lub GN1/1
<b>Zasilanie</b>	elektryczne
<b>Oven type</b>	Konwekcja z nawilżaniem
<b>Kontrola pieca</b>	Elektroniczny
<b>Pojemność blach</b>	4 trays EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
<b>Moc przyłączeniowa</b>	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
<b>Inne możliwości podłączenia elektrycznego</b>	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
<b>Przechowywanie programów</b>	Niedostępny
<b>Wytwarzanie wilgotności</b>	Bezpośrednio w komorze
<b>Regulowane nóżki</b>	Tak
<b>Wymiary produktu SxGxW</b>	798x747x563 mm
<b>Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami</b>	1145 mm



## Dystrybucja

<b>Rozwiązania</b>	Bary / Kawiarnie / Enoteki / Restauracje; Hotele; Restauracje; Piekarnie i cukiernie; Handel detaliczny artykułami spożywczymi; Biura, stołówki i catering; Szpitale i domy opieki; Szybka gastronomia; Przemysł i mroźniki	<b>Rozwiązania</b>	Kawiarnie - Puby
--------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------	------------------

## Linia wzornicza

<b>Drzwi z paskami ze stali nierdzewnej</b>	Tak	<b>Kolor wyświetlacza cyfrowego</b>	Biały
<b>Kolor</b>	Stal nierdzewna	<b>Panel przedni</b>	Tak
<b>Wyświetlacz TFT</b>	LCD Touch	<b>Seria</b>	Alfa

## Sterowanie

<b>Programy edytowalne</b>	100	<b>Nagrzewanie wstępne</b>	Tak
<b>Programowanie minut</b>	od 1 minuty do 99 godzin + nieskończony	<b>Regulacja komina</b>	Tak
<b>Kroki pieczenia</b>	3 + nagrzewanie wstępne	<b>Dane HACCP</b>	Tak
<b>Opóźnienie startu</b>	Tak		

## Opcje

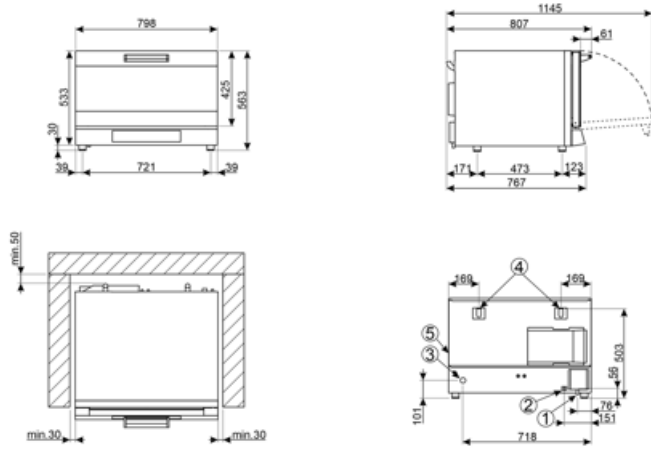
Rozwiązania K4610X

## Konstrukcja

<b>Materiały pieca</b>	Stal nierdzewna / szkło / tworzywo sztuczne	<b>Poziom nawilżania</b>	5 + ręczny
<b>Wymiary komory</b>	672x437x340 mm	<b>Położenie komina</b>	Tył
<b>Pojemność brutto</b>	115,6 l	<b>System chłodzenia</b>	Tak
<b>Pojemność netto</b>	104,2 l	<b>Ustawienie czasu</b>	Elektroniczny
<b>Wewnętrzna pojemność netto</b>	75 l	<b>Zakres temperatur</b>	30-270°C
<b>Materiał wewnętrznej komory</b>	Stal nierdzewna	<b>Alarm zakończenia cyklu</b>	Tak
<b>Liczba półek</b>	4	<b>Zabezpieczenie / wyłączenie elementu grzejnego przy otwartych drzwiach</b>	Tak
<b>Prowadnice blach</b>	Drut chromowany	<b>Manualny reset termostatu bezpieczeństwa</b>	Tak
<b>Odległość między prowadnicami</b>	77 mm	<b>Przygotowanie do użycia sondy rdzeniowej</b>	Tak
<b>Konstrukcja drzwi</b>	Podwójne szkło	<b>Zdejmowany deflektor</b>	Tak
<b>Otwieranie drzwi</b>	Uchylny	<b>Oświetlenie</b>	2 lampy halogenowe
<b>Typ uchwyty</b>	Na stałe	<b>Moc oświetlenia</b>	40 W
<b>Wewnątrz szkło</b>	Otwierane za pomocą klipsa	<b>Port USB</b>	Tak
<b>Typ i liczba wentylatorów</b>	2 wentylatory pracujące w przeciwnych kierunkach, naprzemiennie	<b>Instalacja wodna</b>	Tak
<b>Moc silnika wentylatora</b>	200W	<b>Ciśnienie wody na wlocie</b>	50-500 kPa (min-max)
<b>Obroty silnika</b>	Dwie prędkości	<b>Długość przewodu zasilającego</b>	170 cm
<b>Obroty silnika przy standardowej prędkości</b>	2850 obr./min	<b>Tylny panel</b>	Galwanizowane
<b>Obroty silnika przy niskiej prędkości</b>	1450 obr./min	<b>Klasa wodoszczelności</b>	IPX3
<b>System bezpośredniego nawilżania dla każdego wentylatora</b>	Tak		

## Informacje logistyczne

<b>Wymiary zapakowanego produktu SxGxW</b>	960x845x640 mm	<b>Waga netto</b>	59,100 kg
<b>Kod EAN</b>	8017709322939	<b>Waga brutto</b>	71,000 kg



- |   |                                                                    |
|---|--------------------------------------------------------------------|
| 1 | ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY                             |
| 2 | MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL                           |
| 3 | INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE        |
| 4 | USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET                             |
| 5 | TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL |

## Kompatybilne Akcesoria



**3743**

Blacha aluminiowa, płaska



**3751**

Blacha aluminiowa, płaska,  
perforowana



**3805**

Ruszt chromowany, płaski



**3810**

Ruszt chromowany do bagietek



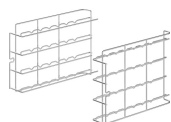
**3927**

Reduktor przepływu powietrza



**KITSC**

Sonda temperatury



**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  
600×400 ovens with hood K4610X, one  
4ltray EN 600×400 oven with one 6ltray  
EN 600×400 oven with hood K4610X, or  
two 6ltray EN 600×400 ovens without  
hood



**T11TH20**

Taca GN1/1 z powłoką zapobiegającą  
przywieraniu, wysokość 20 mm



**T11TH40**

Taca GN1/1 z powłoką zapobiegającą  
przywieraniu, wysokość 40 mm



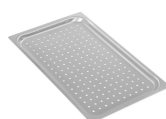
**T11XH20**

Taca aluminiowa GN1/1 o wysokości  
2 cm, wysokość 20 mm



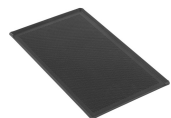
**T11XH65**

Taca aluminiowa GN1/1, wysokość 65  
mm



**TF11XH2**

Taca aluminiowa perforowana GN1/1,  
wysokość 20 mm



**TMF11TH2**

GN 1/1 nieprzywierająca  
mikroperforowana taca, wysokość 20  
mm



**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)

---

## Słowniczek oznaczeń

---

	Elektryczny		Termo sonda
	Termoobieg		Termoobieg z wtryskiem pary wodnej
	Podwójna prędkość wentylatora		Sonda 4 punktowa + $\Delta t$ : Pieczenie z wykorzystaniem sondy rdzeniowej poprzez zastosowanie różnicy temperatur ( $\Delta t$ )

---

## Benefit (TT)

---

### Otwieranie na zatrask

Łatwo dostępne szkło, które gwarantuje szybkie i bezproblemowe czyszczenie oraz utrzymanie perfekcyjnej higieny

Panele szklane zostały zaprojektowane z myślą o łatwym dostępie i szybkim sprawdzeniu stanu, co znacząco podnosi wygodę podczas czyszczenia i konserwacji. Dzięki temu cały proces przebiega sprawnie i efektywnie, zapewniając jednocześnie maksymalny komfort oraz bezpieczeństwo pracy.

### Wentylator dwubiegowy

Doskonała wentylacja gwarantująca idealne przygotowanie nawet najbardziej delikatnych potraw.

Regulacja prędkości wentylatora umożliwi precyzyjne dopasowanie intensywności nawiewu do wymagań każdej potrawy, zapewniając zawsze perfekcyjne rezultaty. Dzięki dwustopniowemu ustawieniu możesz stworzyć optymalne warunki dla delikatnych wypieków, takich jak bezy, ptysie czy suflety, otaczając je łagodnym i równomiernym przepływem powietrza, który pozwala zachować ich lekkość i idealną strukturę.

### Panel dotykowy LCD

Intuicyjny interfejs umożliwiający łatwą i precyzyjną regulację parametrów.

Prosty i intuicyjny panel sterowania został zaprojektowany tak, aby zapewniał maksymalny komfort obsługi. Dzięki dedykowanym przyciskom umożliwia precyzyjne ustawienie wszystkich parametrów - od temperatury i czasu, po poziom wilgotności i prędkość wentylatora. Centralny wyświetlacz oferuje przejrzysty i natychmiastowy wgląd w wybrane ustawienia, gwarantując pełną kontrolę i doskonałe rezultaty.

### 3 etapy gotowania

Elastyczność i precyzja na każdym etapie gotowania

Możliwość ustawienia wielu etapów gotowania, oprócz funkcji nagrzewania, otwiera przed Tobą świat nieograniczonej kreatywności i wszechstronności w kuchni. Precyzyjne dostosowanie każdego etapu pozwala idealnie dopasować proces do specyfiki każdej potrawy, gwarantując perfekcyjne efekty – od delikatnego, powolnego gotowania w niskiej temperaturze, aż po idealne, złociste przypieczenie na finiszu. Dzięki zaawansowanej kontroli parametrów potrawy równomiernie się przygotowują na całej powierzchni, co znacząco podnosi ich smak i jakość, pozwalając Ci za każdym razem cieszyć się mistrzowskim rezultatem.

### Zarządzanie wilgotnością

Perfekcyjne pieczenie dzięki precyzyjnej kontroli wilgotności

Dzięki skutecznemu zarządzaniu niewielką ilością wilgoci, możliwe jest uzyskanie idealnego zarumienienia przy jednoczesnym zachowaniu miękkości produktu oraz wspieraniu rozwoju jego struktury wewnętrznej. Można ustawić różne poziomy wilgotności, które decydują o częstotliwości cykli aktywacji. Każdy cykl obejmuje dwusekundowe rozpylanie pary wodnej wewnątrz komory pieczenia, po którym następuje 15-sekundowa przerwa.