

ALFA420E1HDS



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



Dystrybucja

Rozwiązania	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
--------------------	---

Linia wzornicza

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

Sterowanie

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

Opcje

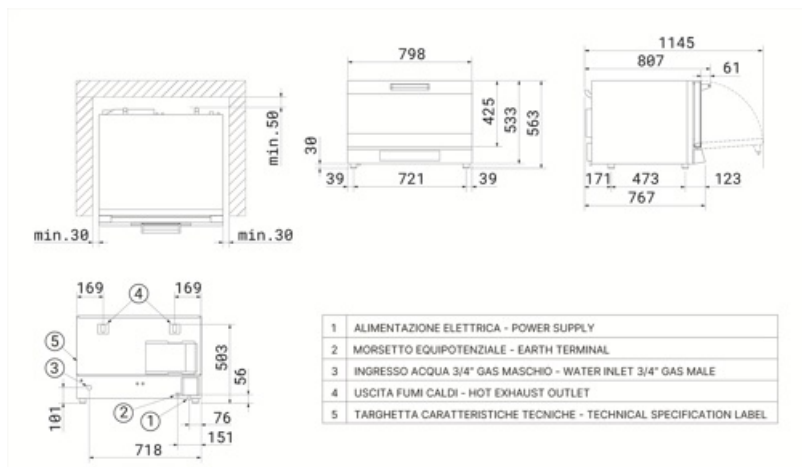
Rozwiązania K4610X

Konstrukcja

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

Informacje logistyczne

Wymiary zapakowanego produktu SxGxW	960x845x640 mm	Waga netto	59,300 kg
Kod EAN	8017709322939	Waga brutto	71,200 kg



Kompatybilne Akcesoria



3743

Blacha aluminiowa, płaska



3751

Blacha aluminiowa, płaska,
perforowana



3805

Ruszt chromowany, płaski



3810

Ruszt chromowany do bagietek



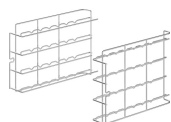
3927

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



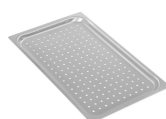
T11XH20

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



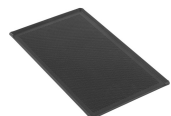
T11XH65

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 + Δt : Pieczenie z wykorzystaniem sondy rdzeniowej poprzez zastosowanie różnicy temperatur (Δt)

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 umożliwia 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.