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 mrożonki

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

Podłączenie elektryczne

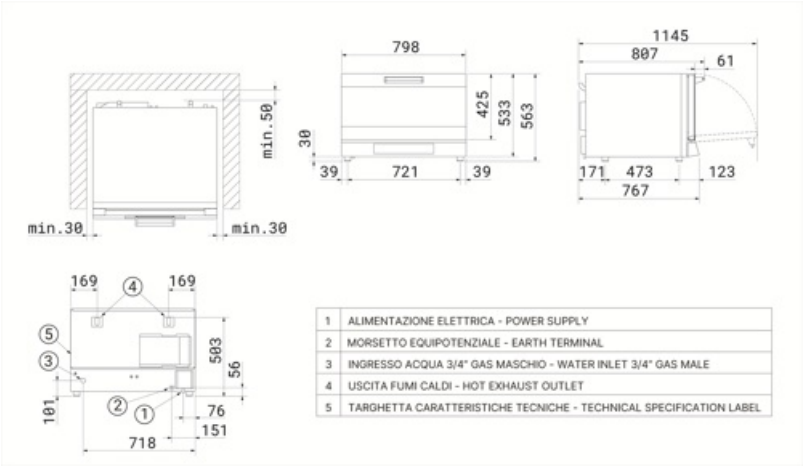
Potential equalisation	Yes

Konstrukcja

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

Informacje logistyczne

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



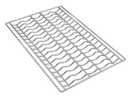
3751

Blacha aluminiowa, płaska, perforowana



3805

Ruszt chromowany, płaski



3810

Ruszt chromowany do bagietek



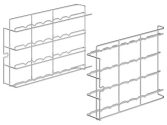
3927

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 4⅃tray EN 600×400 ovens with hood K4610X, one 4⅃tray EN 600×400 oven with one 6⅃tray EN 600×400 oven with hood K4610X, or two 6⅃tray 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



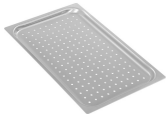
T11XH20

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



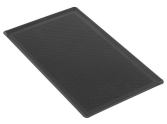
T11XH65

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

 Termoobieg

 Podwójna prędkość wentylatora

 Termo sonda

 Termoobieg z wtryskiem pary wodnej

 Sonda 4 punktowa + Δ t: Pieczenie z wykorzystaniem sondy rdzeniowej poprzez zastosowanie różnicy temperatur (Δ t)

Benefit (TT)

Otwieranie na zatrzask

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.