ALFA420E1HDS

Produktgrupp	Ugnar
Underfamilj	Konvektionsugn 4 bleck EN 600 x 400 mm eller GN1/1
Strömförsörjning	Elektrisk
Ugnstyp	Konvektionsugn med ånga
Ugnskontroll	Elektronisk
Kapacitet plåtar	4 plåt EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Standard elektrisk anslutning	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
Andra elektriska anslutningar	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
WiFi-anslutning	Ej tillgänglig
Fuktgenerering	Direkt i utrymmet
Max djup med öppen dörr	1145 mm
Justerbara fötter	Ja
Nettovikt (kg)	63.000 kg
Produktmått B x D x H	798x747x563 mm
EAN-kod	8017709322939

Distribution

Potentiella användare	Barer / kaféer; Hotell; Restauranger/pubar; Bageri/konditori; Branschen frysta bageriprodukter; Livsmedelsdetaljhandel; QSR	**Kondenserande huv**	Barer / kaféer

Estetisk linje

Färg	Rostfritt stål	**Digital display färg**	Vit
Dörr med rostfria ränder	Ja	**Pressad panel**	Ja
Display	LCD-pekskärm	**Logga**	Smeg tryckt

Kommandon

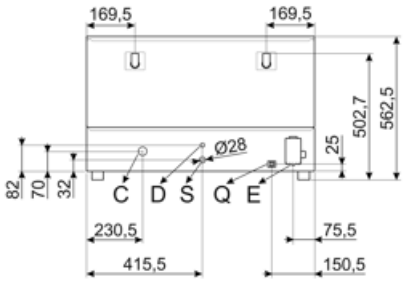
Ändringsbara program	100	**Förvärmning**	Ja
Programmerbar i minuter	0-99 + tidlös	**Skorstens reglering**	Ja
Flerstegstillagning	3 + föruppvärmning	**HACCP data**	Ja
Fördröjd start	Ja		

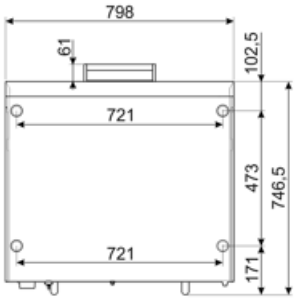
Alternativ

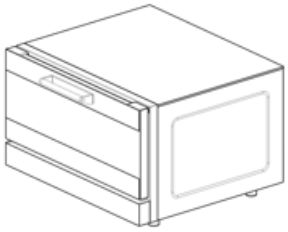
Kondenserande huv	K4610X

Konstruktion

Ugns material	Rostfritt stål / glas / plast
Ugns dimension (LxBxD)	672x437x340mm
Bruttovolym	115,6 l
Nettovolym	104,2 l
Invändig nettovolym	75 l
Material ugnsutrymme	Rostfritt stål
Antal hyllplan	4
Stöd för plåtar	Krom
Avstånd gejders	77 mm
Sval dörr med dubbla glas samt helt öppningsbar	Dubbelt glas
Luckhängning	Tippning
Typ av handtag	Fast
Innerglas	Avtagbar
Antal fläktar	2 fläktar med tidstyrd reversering
Fläkt effekt	200 W
Fläkt hastighet rpm	Dubbel hastighet
Fläktens hastighet standard rpm	2850 rpm
Fläktens hastighet vid låg fart	1450 rpm
Befuktnings system på varje fläkt	Ja
Ångnivåer	3 + manuell
Skorstens placering	Svart
Kylsystem	Ja
Tidsjustering	Elektronisk timer
Temperatur område	50-280°C
Alarm tillagningstid slut	Ja
Elementen stängs av när dörren är öppen	Ja
Manuell återställning av säkerhetstermostat	Ja
Kärntemperaturgivare med tillagning med Δ t	Ja
Avtagbar deflektor	Ja
Antal lampor	2 halogenlampor
Effekt lampa	40 W
USB-port	Ja
Anslutnings slang vatten	Ja
Vatteninloppstryck	50-500 kPa (min-max)
Längd matningskabel	170 cm
Bakre panel	Galvaniserad
Skyddsklass	IPX3







Q	MORSETTO EQUIPOTENZIALE EARTH TERMINAL
E	CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRICITY SUPPLY CABLE
C	TUBO DI CARICO FILLER HOSE
S	TUBO DI SCARICO *(solo su alcuni modelli)* DRAIN HOSE *(on some models only)*
D	TUBO DI CARICO PER DOCCETTA LAVAGGIO *(solo su alcuni modelli)* WATER SUPPLY MANUAL WASHING SYSTEM *(on some models only)*

Kompatibela Tillbehör

3743

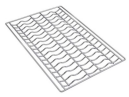
Flat bakplåt i aluminium

3751

Flat perforerad bakplåt i aluminium

3805

Platt krompläterat trådgaller



3810

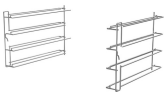
Vågformad bakplåt för baguetter

3927

Kit för reducering av luftflöde

KITSC

Kit nedre och övre hylla



RGN11-420-2

Ställ för flata bakplåtar eller galler, kit GN1/1, passar för ALFA420/425-modeller

SVRPP420-625

Anslutningssats för två staplade ALFA420+420 eller ALFA420+625 modeller och kåpa

T11TH20

2 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional

T11TH40

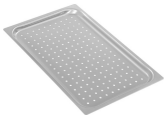
4 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional

T11XH20

2 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional

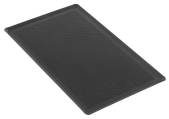
T11XH65

6,5 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



TF11XH2

Perforerad aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



TMF11TH2

Mikroperforerad non stick-plåt GN1/1

Symbols glossary

Elektrisk anslutning	Kärntemperaturgivare
Varmluft	Varmluft med injektion av ånga
Fläkt med dubbel hastighet	Bakning med kärntemperaturgivare, genom temperaturskillnad (Δ t)

Benefit (TT)

Klips-öppning

Lättåtkomligt glas för enkelt underhåll och rengöring

Glaspanelerna är utformade för att vara lättåtkomliga och inspekterbara, vilket säkerställer stor bekvämlighet vid rengöring och underhåll. Denna funktion förenklar processen avsevärt, vilket gör den snabb och effektiv, samtidigt som varje ingrepp kan utföras med maximal komfort och fullständig säkerhet.

Fläkt med två hastigheter

Perfekt ventilation för idealisk tillagning av de mest ömtåliga rätterna

Med fläkthastighetsjusteringen kan du skräddarsy ventilationsintensiteten efter varje rätts specifika behov, vilket säkerställer ett konsekvent felfritt resultat. Tack vare den dubbla hastighetsinställningen kan du skapa perfekta förhållanden för ömtåliga tillagningar som maränger, profiteroler och suffléer, och omsluta dem i ett mildare, jämnare luftflöde som bevarar deras lätthet och struktur.

LCD Touch

Intuitive interface for simple and precise adjustment of cooking parameters

The control panel, simple and intuitive, is designed to offer a seamless and effortless user experience. Equipped with dedicated buttons, it allows precise adjustment of every cooking parameter, from temperature to duration, humidity level to fan speed. The central display provides a clear and immediate overview of the selected settings, ensuring you always have everything under control for flawless results, without compromise.

3 tillagningssteg

Flexibilitet och precision i varje tillagningssteg

Möjligheten att ställa in flera tillagningssteg utöver förvärmning ger extraordinär mångsidighet och anpassar sig perfekt till de varierande behoven hos varje tillagning. Varje fas i processen kan anpassas med precision, vilket optimerar tillagningen för att uppnå felfria resultat, oavsett om det är en långkokning vid låg temperatur eller en perfekt slutlig bryning. Tack vare denna exakta parameterkontrollen är det möjligt att uppnå jämn tillagning på alla ytor, vilket avsevärt förbättrar kvaliteten på den färdiga produkten.

Fuktighetshantering

Oklanderlig tillagning tack vare exakt fuktighetskontroll

Tack vare effektiv hantering av små mängder fuktighet kan perfekt bryning uppnås samtidigt som produktens mörhet bibehålls och utvecklingen av dess inre struktur främjas. Olika fuktighetsnivåer kan ställas in, vilket avgör frekvensen av aktiveringscyklerna. Varje cykel består av två sekunders vattenånga som sprutas in i tillagningskammaren, följt av en 15-sekunders paus.