

# ALFA420E1HDS



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



## Distribution

<b>Branscher</b>	Bar / kafeterior / bistroer / vinbarer / pubar; Hotell; Restauranger; Bagerier / konditorier; Slakteributiker / Delikatessbutiker; Catering; Vårdinrättningar; Kommersiella mattjänster; Livsmedelsbutiker /livsmedelsdetaljhandel
------------------	--

## Estetisk linje

<b>Dörr med rostfria ränder</b>	Ja	<b>Digital display färg</b>	Vit
<b>Färg</b>	Rostfritt stål	<b>Pressad panel</b>	Ja
<b>Display</b>	LCD-pekskärm	<b>Serie</b>	Alfa

## Kommandon

<b>Ändringsbara program</b>	100	<b>Förvärmning</b>	Ja
<b>Programmerbar i minuter</b>	från en minut till 99 timmar + oändligt	<b>Skorstens reglering</b>	Ja
<b>Tillagningssteg</b>	3 + föruppvärmning	<b>HACCP data</b>	Ja
<b>Fördröjd start</b>	Ja		

## Alternativ

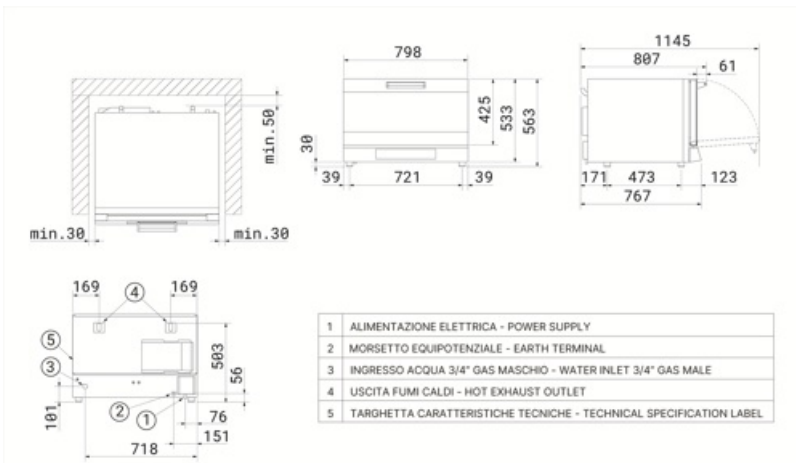
Kondenserande huv K4610X

## Konstruktion

<b>Ugns material</b>	Rostfritt stål / glas / plast	<b>Ångnivåer</b>	3 + manuell
<b>Ugns dimension (LxBxD)</b>	672x437x340mm	<b>Skorstens placering</b>	Svart
<b>Bruttovolym</b>	115,6 l	<b>Kylsystem</b>	Ja
<b>Nettovolym</b>	104,2 l	<b>Tidsjustering</b>	Elektronisk timer
<b>Invändig nettovolym</b>	75 l	<b>Temperatur område</b>	30–270 °C
<b>Material ugnsutrymme</b>	Rostfritt stål	<b>Alarm tillagningstid slut</b>	Ja
<b>Antal hyllplan</b>	4	<b>Elementen stängs av när dörren är öppen</b>	Ja
<b>Material gejders</b>	Krom	<b>Manuell återställning av säkerhetstermostat</b>	Ja
<b>Gejderavstånd</b>	77 mm	<b>Kärntemperaturgivare med tillagning med Δ t</b>	Ja
<b>Sval dörr med dubbla glas samt helt öppningsbar</b>	Dubbelt glas	<b>Avtagbar deflektor</b>	Ja
<b>Luckhängning</b>	Tippning	<b>Antal lampor</b>	2 halogenlampor
<b>Typ av handtag</b>	Fast	<b>Effekt lampa</b>	40 W
<b>Innerglass</b>	Avtagbar	<b>USB-port</b>	Ja
<b>Antal fläktar</b>	2 fläktar med tidstyrd reversering	<b>Anslutnings slang vatten</b>	Ja
<b>Fläkt effekt</b>	200 W	<b>Vatteninloppstryck</b>	50-500 kPa (min-max)
<b>Fläkthastighet</b>	Dubbel hastighet	<b>Längd matningskabel</b>	170 cm
<b>Standard fläkthastighet</b>	2850 rpm	<b>Bakre panel</b>	Galvaniserad
<b>Fläkthastighet vid låg hastighet</b>	1450 rpm	<b>Kapslings klass (IP)</b>	IPX3
<b>Befuktningssystem på varje fläkt</b>	Ja		

## Logistisk information

<b>Mått emballage (BxDxH)</b>	960x845x640 mm	<b>Nettovikt (kg)</b>	59.300 kg
<b>EAN-kod</b>	8017709322939	<b>Bruttovikt (kg)</b>	71.200 kg



## Kompatibela Tillbehör



**3743**

Flat bakplåt i aluminium



**3751**

Flat perforerad bakplåt i aluminium



**3805**

Platt krompläterat trådgaller



**3810**

Vågformad bakplåt för baguetter



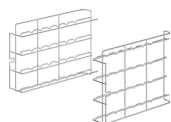
**3927**

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



**RUTVL**

Hjulsats för alla ugnsbordsmodeller (4-pack)



**SVRPP420-625**

Anslutningsats 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



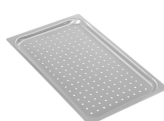
**T11XH20**

2 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



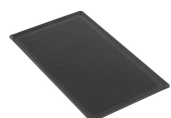
**T11XH65**

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



**TF11XH2**

Perforerad aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



**TMF11TH2**

Mikroperorerad non stick-plåt GN1/1



**TVL425**

Plåthållarstativ med 16 nivåer för ALFA410/ALFA420/425 och ALFA625 ugn dim.(BxDxH) 800x800x900 mm (höjd med kit RUTVL:998 mm)



**TVL425D**

Hållarstativ med 4 nivåer ALFA410/ALFA420/ALFA425 (staplade) eller ALFA1035 ugnar, dim. (BxDxH) 800x800x504 mm (höjd med kit RUTVL: 602 mm)

---

## Symbols glossary

---

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

---

## 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-pekskärm

Intuitivt gränssnitt för enkel och exakt justering av matlagningsparametrar

Kontrollpanelen, enkel och intuitiv, är utformad för att erbjuda en problemfri och smidig användarupplevelse. Utrustad med dedikerade knappar möjliggör den exakta justering av varje tillagningsparameter, från temperatur till tid, luftfuktighetsnivå till fläkthastighet. Den centrala displayen ger en tydlig och omedelbar översikt över de valda inställningarna, vilket säkerställer att du alltid har allt under kontroll för felfria resultat, utan kompromisser.

### 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.