

# ALFA420EHDS

<b>Familie</b>	Professional ovens
<b>Subfamily</b>	Convection oven trays 600x400 mm - GN1/1
<b>Oven type</b>	Convection oven with humidification
<b>Electrische aansluiting</b>	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
<b>Andere elektrische aansluitmogelijkheden</b>	230 V~ / 30 A / 6.9 kW / 50-60 Hz
<b>Program storage with application</b>	Not available
<b>Diepte open deur</b>	1145 mm
<b>verstelbare poten</b>	Ja
<b>Netto gewicht</b>	62,000 kg
<b>Product dimensions WxDxH</b>	798x747x563 mm
<b>EAN code</b>	8017709278274



## Target

<b>Solutions</b>	Coffee shops/Wine bars; Hotels; Restaurants/Pubs; Bakery/Pastry making; Frozen bakery industry; Food retail; QSR	<b>Suggested for</b>	Bakery
------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------	--------

## Design

<b>Kleur</b>	Roestvrij staal	<b>Led kleur</b>	Wit
<b>Deur met roestvrijstalen delen</b>	Ja	<b>Front paneel met relief Logo</b>	Ja Smeg gedrukt
<b>Digitaal TFT display</b>	Ja		

## Bediening

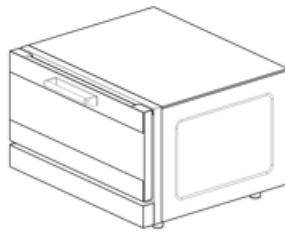
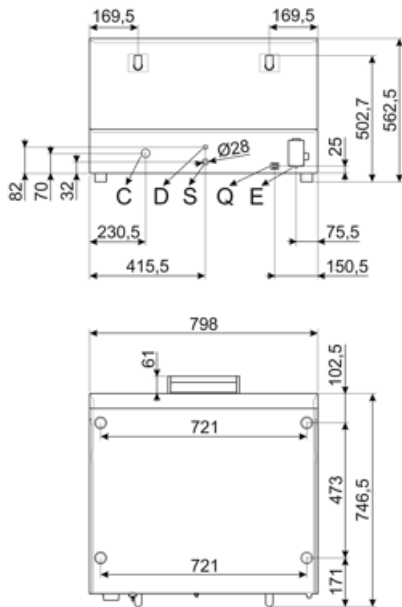
<b>Veranderbare programma's</b>	99	<b>Bakken in fases</b>	9
<b>Programmeerbare minuten</b>	1-99 minutes + endless	<b>Timer optie</b>	Ja

## Opties

<b>Combinable hood</b>	K4610X
------------------------	--------

## Construction

<b>Materiaal bakruimte</b>	Ever Clean emaille	<b>Vochtigheidsniveaus</b>	5 + manual
<b>Afmetingen bakruimte (BxDxH)</b>	672x437x340 mm	<b>Water aansluiting</b>	Back
<b>Afmetingen bakruimte (BxDxH)</b>	115,6 lt	<b>Koelsysteem</b>	Ja
<b>Afmetingen bakruimte (BxDxH)</b>	104,2 lt	<b>Tijd instellen</b>	Electrical
<b>Afmetingen bakruimte (BxDxH)</b>	75 lt	<b>Temperatuur bereik</b>	50-280°C
<b>Materiaal bakruimte</b>	Roestvrij staal	<b>Einde baktijd alarm</b>	Ja
<b>Aantal kookniveau's</b>	4	<b>Verwarmingselement schakelt uit bij open deur</b>	Ja
<b>Frame bakplaat geleiders</b>	Verchromd	<b>Handmatige reset van thermostaat</b>	Ja
<b>Afstand tussen bakniveaus</b>	77 mm GN1/1 - EN 600X400	<b>Bakken met kern thermometer</b>	Ja
<b>Goed geïsoleerde deur met compleet te openen binnenruit</b>	Double glass	<b>Water aansluiting</b>	Ja
<b>Deur openen</b>	Tilting	<b>Verlichting</b>	2 LED lamps
<b>Type handvat</b>	Smeg	<b>Vermogen lamp</b>	40 W
<b>Binnenruit</b>	Openable with clip	<b>USB port</b>	Ja
<b>Materiaal bakruimte</b>	200W	<b>Water aansluiting</b>	Ja
<b>Materiaal bakruimte</b>	2850 rpm	<b>Lengte voedingskabel</b>	170 cm
<b>Materiaal bakruimte</b>	1450 rpm	<b>Achterwand</b>	Verzinkt
<b>Bevochtiging op elke ventilator</b>	Ja	<b>Timer optie</b>	IPX3

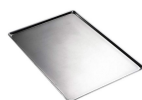


Q	MORSETTO EQUIPOTENZIALE
	EARTH TERMINAL
E	CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA
	ELECTRICITY SUPPLY CABLE
C	TUBO DI CARICO
	FILLER HOSE
S	TUBO DI SCARICO (solo su alcuni modelli)
	DRAIN HOSE (on some models only)
D	TUBO DI CARICO PER DOCCETTA LAVAGGIO
	(solo su alcuni modelli)
	WATER SUPPLY MANUAL WASHING SYSTEM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

---

## Accessoires niet inbegrepen

---



**3743**  
Flat aluminium tray (4pcs)



**3751**  
Flat perforated aluminium tray (4pcs)



**3805**  
Flat chrome-plated wire grid (4pcs)



**3810**  
Waved grid for baguettes (4pcs)



**3927**  
Air flow reducer kit for ovens ALFA410,  
420, 625, 1035

**KITSC**  
Core temperature probe for EHDS  
models



**RGN11-420-2**  
Support kit for grids or flat trays GN1/1  
suitable for ALFA420/425/410 models

**SVRPP625**  
Connector kit for two stacked  
ALFA625 or ALFA625+ALFA420/425  
models and hood

## Symbols glossary (TT)

---



Core probe



Fan forced heating



Fan forced heating with humidity injection



Double speed fan



Core probe baking by temperature difference ( $\Delta t$ )