ALFA420EHDS

Família	Fornos
Subfamily	Forno de Convecção 600x400mm - GN1/1
Oven type	Forno de convecção com humidificação
Fonte de energia	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
Outras ligações eléctricas	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
Memória de programas	Não disponível
Pés reguláveis em altura	Sim
Product dimensions WxDxH	798x747x563 mm
Profundidade máxima com a porta aberta	1145 mm

Mercado

Industries	Bar / Cafeterias / Bistros / Wine bars / Pubs; Hotelaria; Restaurants; Bakeries / Pastry shops; Food Industries; Retalho alimentar; QSR	**Indicado para**	Padaria / Pastelaria

Design

Porta com tiras em aço inox	Sim	**Cor dos dígitos no display**	Branco
Cor	Aço inox	**Painel frontal**	Sim
Display	LCD Touch	**Logótipo**	Logótipo em cunho

Comandos

Nº de programas em memória	99	**Cozinha Multipasso**	9
		HACCP data	Sim
Temporizador	1-99 min + Sem fim		

Opções

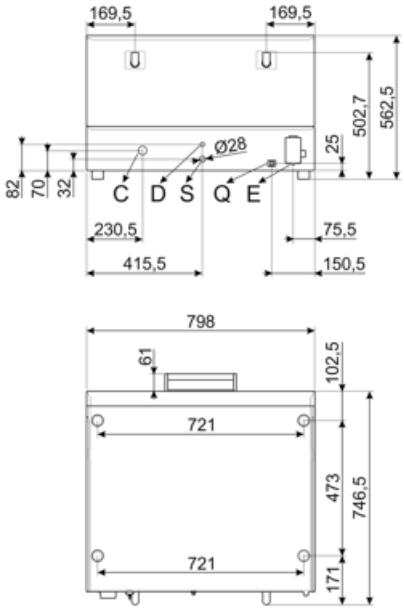
Exaustor compatível	K4610X (com kit de conexão KITPO45)

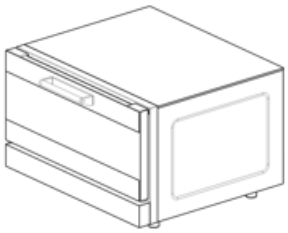
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Material do forno	Aço Inox / Vidro / Plástico
Dimensões da cavidade (LxPxA)	672x437x340 mm
Volume bruto	115,6 lt
Volume útil	104,2 lt
Volume útil interno	75 lt
Material da cavidade	Aço inox
Níveis de tabuleiros	4
Suporte dos tabuleiros	Cromado
Distância entre tabuleiros	77 mm GN1/1 - EN 600X400
Material da porta	Vidro duplo
Abertura da porta	Basculante
Tipo de puxador	Fixo
Vidro	Abre com clip
Potência da ventoinha	200 W
RPM standard da ventoinha	2850 rpm
RPM da ventoinha na velocidade inferior	1450 rpm
Injeção de água em cada ventoinha	Sim
Níveis de humidificação	5 + manual
Posição de exaustão	Traseira
Sistema de arrefecimento	Sim
Tipo de temporizador	Elétrico
Temperaturas	50-280°C
Aviso de final de cozedura	Sim
Reset de segurança do termostato	Sim
Opção para sonda	Sim
Deflector removível	Sim
Iluminação	2 lâmpadas LED
Potência das lâmpadas	40 W
Porta USB	Sim
Tubo de carga de água	Sim
Comprimento do cabo de alimentação	170 cm
Painel traseiro	Porta galvanizada
Proteção IPX	IPX3

Dados de logística

Peso líquido (kg)	62,000 kg
Packed width	960 mm
Packaged depth	845 mm
Height (mm) packed	640 mm
Peso bruto (kg)	72,000 kg
Dimensões do produto embalado (mm)	640x960x845 mm





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)*

Acessórios Compatíveis

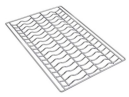
3743

3751

Flat perforated aluminium tray (4pcs)

3805

Kit of 4 chrome-plated wire grids EN 600×400 mm



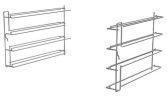
3810

3927

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

KITSC

Core temperature probe for EHDS oven series



RGN11-420-2

Support rack for GN 1/1 flat trays, suitable for ALFA420/425/410 models

Symbols glossary

Core probe

Core probe baking by temperature difference (Δ t)

Fan forced heating

Fan forced heating with humidity injection

Ventoinha de velocidade dupla

Benefit (TT)

Clip-open

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

Two-speed fan

Perfect ventilation for the ideal cooking of the most delicate dishes

The fan speed adjustment function allows you to tailor the ventilation intensity to the specific needs of each dish, ensuring consistently flawless results. Thanks to the dual-speed setting, you can create the perfect conditions for delicate preparations such as meringues, profiteroles, and soufflés, enveloping them in a gentler, more even airflow that preserves their lightness and structure.

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.