ALFA420EHT

Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Конвекционные печи для противней 600x400 мм и/или гастроемкостей GN1/1
Тип духовки	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
Электрическое подключение	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
Другие возможные варианты мощности	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
Регулируемые по высоте ножки	Да
Размеры (ВхШхГ)	798x747x563 mm
Максимальная глубина с открытой дверцей	1145 мм



Дистрибуция

Отрасли промышленности	Бары / Кафетерии / Бистро / Винные бары / Пабы, Отели, Рестораны, Пекарни / Кондитерские, Пищевая промышленность, Учреждения по уходу, Мясные лавки, Мясное производство, Школы, QSR

Эстетика

Дверца с планками из нержавеющей стали	Да	**Цвет символов цифрового дисплея**	Белый
Цвет	Нержавеющая сталь	**Фронтальная панель**	Да
Жидкокристаллический дисплей с активной матрицей	Жидкокристаллический дисплей с сенсорным управлением		

Управление

Диапазон программирования таймера	0-99 + бесконечность	**Данные** HACCP	Да
Шаги программы приготовления	9		

Опции

Вытяжной зонт	Бары/Кафе; Отели; K4610X

Аксессуары в комплекте

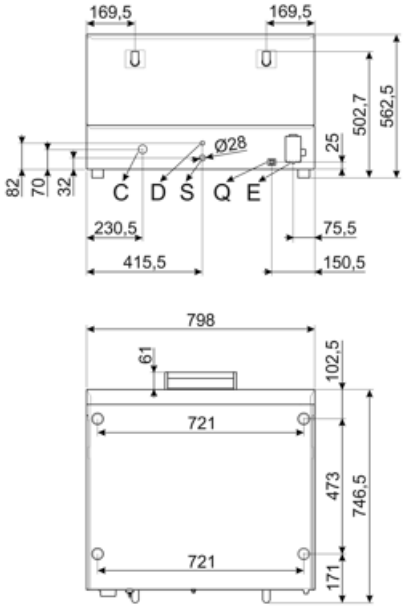
Температурный щуп	KITSC

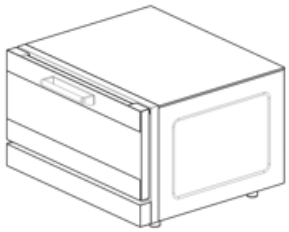
Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик
Размеры внутренней камеры (ШxГxВ)	672x437x340 мм
Полный объем	115,6 л
Объем (нетто)	104,2 л
Объем внутренней камеры	75 л
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Направляющие для противней	Хромированный
Расстояние между направляющими	77 mm
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	2 стекла
Открывание дверцы	Стандартное открывание
Тип ручки	Фиксированный
Стекло	Съемное
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.
Пониженная скорость вентилятора	1450 об./мин.
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да
Уровни пароувлажнения	5 + ручное
Отвод пара из камеры	Сзади
Система охлаждения	Да
Регулировка времени	Электронный таймер
Диапазон температур	50-280°C
Сигнал окончания приготовления	Да
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Ручное переключение термостата безопасности	Да
Съемный дефлектор	Да
Количество ламп подсветки	2 светодиодные лампы
Мощность ламп подсветки	40 Вт
USB порт	Да
Шланг подачи воды	Да
Длина электрического кабеля (см)	170 см
Задняя панель	Гальванизированный
IPX защита	IPX3

Логистическая информация

Размеры упаковки (ШxГxВ)	960x845x640 mm
Международный артикул (EAN-код)	8017709274955
Вес нетто	61.000 кг
Вес брутто (кг)	69.000 kg





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)*

Совместимые Аксессуары

3743



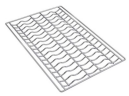
3751



3805



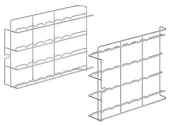
3810



3927



RGN11-420-2



Symbols glossary



Термощуп



Нагрев с принудительной конвекцией и инжекторным впрыском пара



Двухскоростной вентилятор



Нагрев с принудительной конвекцией



Ручной душ

Benefit (TT)

Съемные стекла

Легкодоступное стекло для легкого обслуживания и чистки

Стеклянные панели спроектированы таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ и возможность осмотра, что обеспечивает удобство при чистке и техническом обслуживании. Эта особенность значительно упрощает процесс, делая его быстрым и эффективным, гарантируя, что каждое вмешательство может быть выполнено с максимальным комфортом и полной безопасностью.

Двухскоростной вентилятор

Идеальная вентиляция для идеального приготовления самых изысканных блюд

Функция регулировки скорости вентилятора позволяет вам адаптировать интенсивность вентиляции к конкретным потребностям каждого блюда, гарантируя неизменно безупречные результаты. Благодаря настройке двух скоростей вы можете создать идеальные условия для деликатных блюд, таких как безе, профитроли и суфле, окутывая их более мягким и равномерным потоком воздуха, который сохраняет их легкость и структуру.

Сенсорный дисплей

Интуитивно понятный интерфейс для простой и точной настройки параметров приготовления

Панель управления, простая и интуитивно понятная, разработана для обеспечения бесперебойного и легкого пользовательского опыта. Оснащенная специальными кнопками, она позволяет точно регулировать каждый параметр приготовления, от температуры до продолжительности, уровня влажности и скорости вентилятора. Центральный дисплей обеспечивает четкий и мгновенный обзор выбранных настроек, гарантируя, что у вас всегда все под контролем для безупречных результатов без компромиссов.