

# ALFA420ENT

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



## Дистрибуция

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

## Эстетика

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

## Управление

<b>Диапазон программирования таймера</b>	0-99 + бесконечность	<b>Данные НАССР</b>	Да
<b>Шаги программы приготовления</b>	9		

## Опции

Вытяжной зонт

Бары/Кафе; Отели; K4610X

## Аксессуары в комплекте

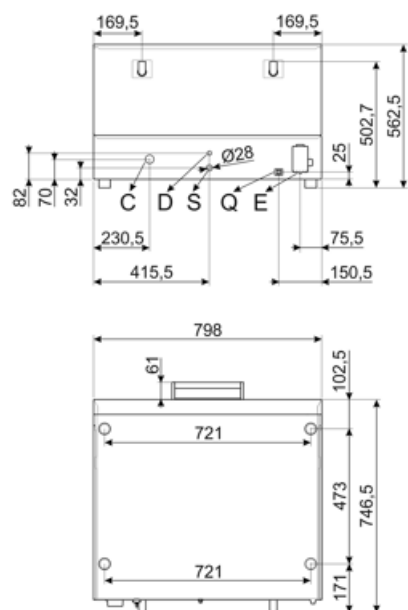
Температурный щуп KITSC

## Конструкция

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

## Логистическая информация

<b>Размеры упаковки (ШхГхВ)</b>	960x845x640 mm	<b>Вес нетто</b>	61.000 кг
<b>Международный артикул (EAN-код)</b>	8017709274955	<b>Вес брутто (кг)</b>	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

---

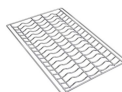


3743

3751



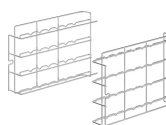
3805



3810



3927



RGN11-420-2

---

## Symbols glossary

---



Термощуп



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и  
инжекторным впрыском пара



Ручной душ



Двухскоростной вентилятор

## 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.