

ALFA420ENT

Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Конвекционные печи 600x400 мм либо 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 (ВxШxГ)	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
Цифровой TFT-дисплей	LCD-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

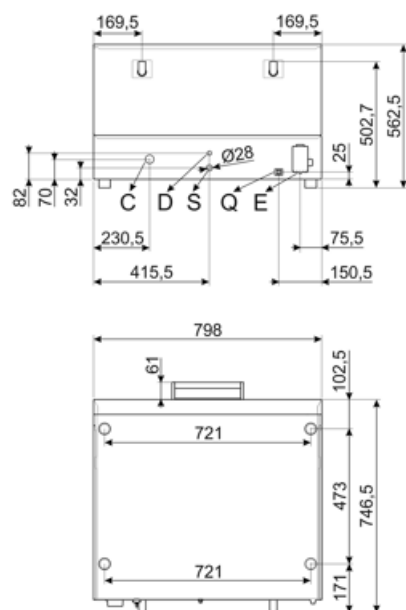
Температурный щуп KITSC

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Уровни пароувлажнения	5 + ручное
Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)	672x437x340 мм	Отвод пара из камеры	Сзади
Полный объем	115,6 л	Система охлаждения	Да
Объем (нетто)	104,2 л	Регулировка времени	Электронный таймер
Объем внутренней камеры	75 л	Диапазон температур	50-280°C
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь	Сигнал окончания приготовления	Да
Количество уровней	4	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Направляющие для противней	Хромированный	Ручное переключение термостата безопасности	Да
Расстояние между направляющими	77 mm GN1/1 - EN 600X400	Съемный дефлектор	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	2 стекла	Количество ламп подсветки	2 LED-лампы
Открывание дверцы	Стандартное открывание	Мощность ламп подсветки	40 Вт
Тип ручки	Фиксированный	USB порт	Да
Стекло	Съемное	Шланг подачи воды	Да
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.	Длина электрического кабеля (см)	170 см
Пониженная скорость вентилятора	1450 об./мин.	Задняя панель	Гальванизированный
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да	IPX защита	IPX3

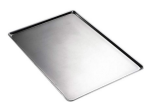
Логистическая информация

Размеры упаковки (ШхГхВ)	640x960x845 mm	Вес нетто	61,000 кг
EAN-код	8017709274955	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

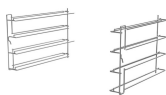


3805

3810



3927



RGN11-420-2

Symbols glossary



Термощуп



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и
инжекторным впрыском пара



Ручной душ



Двухскоростной вентилятор

Benefit (ТТ)

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 LCD-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.