# ALFA420H-2

| | |
|---|---|
| **Produktgruppe** | Professionelle ovne |
| **Underfamilie** | Varmluftovn 4 bakker EN 600x400 mm eller GN1/1 |
| **Elektrisk tilslutning** | Elektrisk |
| **Ovntype** | Konvektionsovn med befugtning |
| **Ovnbetjening** | Mekanisk |
| **Bakker kapacitet** | 4 bakker EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm) |
| **Elektrisk tilslutning** | 400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz |
| **Anden elektrisk forbindelse** | 230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz |
| **WiFi-forbindelse** | Ikke tilgængelig |
| **Befugtning** | Direkte i ovnrummet |
| **Justerbare fødder** | Ja |
| **Produktdimensioner BxDxH** | 798x747x563 mm |
| **Dybde åben låge** | 1145 mm |



## Målgruppe

| | |
|---|---|
| **Industrier** | Bar / Cafeteriaer / Bistroer / Vinbarer / Pubber, Hoteller, Restauranter, Bagerier / Konditorier, Slagterforretninger / Delikatesser, Catering, Plejefaciliteter, Kommercielle fødevaretjenester, Dagligvarebutikker / Fødevaredetailhandel |

## Æstetik

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Låge med striber i rustfri stål** | Ja | **Frontpanel** | Ja |
| **Farve** | Rustfrit stål | **Serie** | Alfa |

## Betjeninger

| | |
|---|---|
| **Timer indstillingsområde** | 1-60 minutter + endeløs |

## Valgmuligheder

| | |
|---|---|
| **Kombinerbar emhætte** | K4610X |

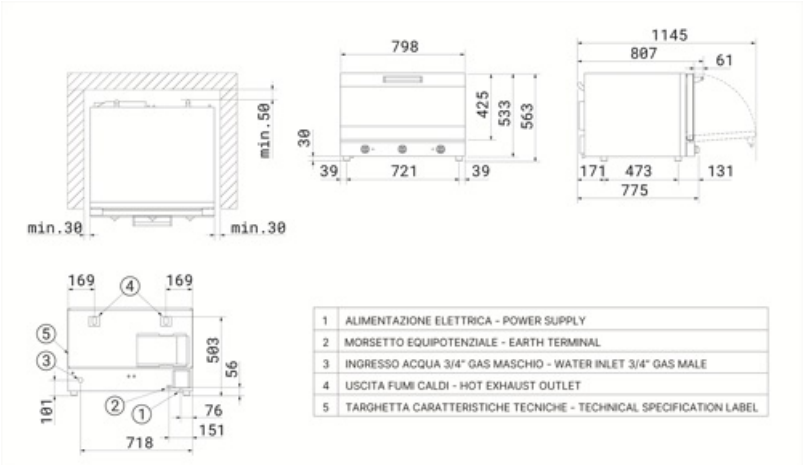
## Konstruktion

| | |
|---|---|
| **Ovnmaterialer** | Rustfrit stål / glas / plast |
| **Ovnrum dimensioner** | 672x437x340mm |
| **Bruttovolumen** | 115,6 lt |
| **Nettovolumen** | 104,2 lt |
| **Indvendig nettovolumen** | 75 l |
| **Ovnrum materiale** | Rustfrit stål |
| **Antal hylder** | 4 |
| **Materiale i gejderne** | Forkromet |
| **Gejderafstand** | 77 mm |
| **Lågekonstruktion** | Dobbelt glas |
| **Lågeåbning** | Hælde |
| **Håndtag type** | Fast |
| **Åbnbart glas** | Med klips |
| **Ventilatortype og nummer** | 2 modkørende ventilatorer med tidsretning |
| **Motorhastighed** | 180W |
| **Motorhastighed** | Enkelthastighed |
| **Motor rpm in standard speed** | 2850 omdr/min |

| | |
|---|---|
| **Befugtningsniveauer** | Manuel |
| **Vandtilførsel** | Bagpå |
| **Timer type** | Elektrisk |
| **Temperaturområde** | 50-270°C |
| **Slut madlavningsalarm** | Ja |
| **Orange lysindikator præstation** | Ja |
| **Grønt lysindikator præstation** | Ja |
| **Sikkerhedsafbryder med åben låge** | Ja |
| **Nulstilbar sikkerhedstermostat** | Ja |
| **Aftagelig deflektor** | Ja |
| **Belysning** | 2 Halogenpærer |
| **Lys, effekt** | 40W |
| **Vandtilførsel** | Ja |
| **Vandindløbstryk** | 50-500 kPa (min-max) |
| **Kabellængde** | 170 cm |
| **Bagpanel** | Galvaniseret |
| **Kapslingsklasse (IP)** | IPX3 |

## Logistiske oplysninger

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Emballagemål (BxDxH)** | 960x845x640 mm | **Nettovægt** | 58,500 kg |
| **EAN-kode** | 8017709270117 | **Bruttovægt (kg)** | 70,400 kg |



## Compatible Accessories



**3743**

Sæt med 4 flade aluminiumsplader EN 600 × 400 mm



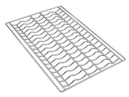
**3751**

Sæt med 4 flade perforerede aluminiumsplader EN 600 × 400 mm



**3805**

Sæt med 4 forkromede trådgitre EN 600 × 400 mm



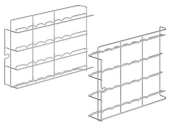
**3810**

Sæt med 4 bølgeformede trådgitre til baguetter EN 600 × 400 mm



**3927**

Luftstrømsreduceringssæt



**RGN11-420-2**

Støttesæt til riste eller flade bakker GN1/1 egnet til ALFA420/425 modeller



**RUTVL**

Sæt med 4 hjul, passer til alle professionelle ovnstativer



**SVRPP420-625**

Forbindelsessæt til to stablede ALFA420+420 eller ALFA420+625 modeller og emhætte



**T11TH20**

2 cm høj GN1/1 non-stick bakke til Galileo professional



**T11TH40**

4 cm høj GN1/1 non-stick bakke til Galileo professional



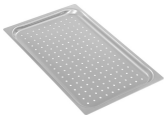
**T11XH20**

2 cm høj aluminium GN1/1 bakke til Galileo professional



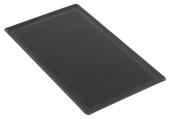
**T11XH65**

6,5 cm høj aluminium GN1/1 bakke til Galileo professional



**TF11XH2**

Perforeret aluminum GN1/1 bakke til Galileo professional



**TMF11TH2**

GN 1/1 non-stick mikroperforeret bakke



**TVL425**

Stativ med 16 niveauer til ALFA410/ALFA420/425- og ALFA625-ovne, mål (B × D × H) 800 × 800 × 900 mm (højde med sæt RUTVL: 998 mm)



**TVL425D**

4-niveaus stativ til ALFA410/ALFA420/ALFA425-ovne (stablede) eller ALFA1035-ovne, mål (B × D × H) 800 × 800 × 504 mm (højde med sæt RUTVL: 602 mm)

# Symbols glossary



Elektrisk



Ventilator forceret opvarmning



Ventilator forceret opvarmning med fugtighedsindsprøjtning

# Benefit (TT)

### Mekanisk kontrolpanel

Brugervenlighed og ubesværet kontrol af de vigtigste tilberedningsparametre

Betjeningspanelet, der er udstyret med praktiske knapper, muliggør enkel, intuitiv og ubesværet styring af hovedfunktionerne. Ved hjælp af knapperne kan du justere tilberedningstid, temperatur og, i udvalgte modeller, befugtningsniveauet. Ved at dreje knappen til position 1 leveres der damp, indtil den slippes. I multifunktionsovne med et mekanisk kontrolpanel er der også en dedikeret knap til valg af forskellige ovnfunktioner baseret på den ønskede tilberedningstilstand.

### Clip-open

Lettilgængeligt glas for nem vedligeholdelse og rengøring

Glaspanelerne er designet til at være let tilgængelige og inspicerbare, hvilket sikrer stor bekvemmelighed under rengøring og vedligeholdelse. Denne funktion forenkler processen betydeligt og gør den hurtig og effektiv, samtidig med at det sikres, at ethvert indgreb kan udføres med maksimal komfort og fuld sikkerhed.

### Håndtering af fugtighed

Upåklagelig tilberedning takket være præcis fugtighedskontrol

Takket være effektiv håndtering af små mængder fugtighed kan perfekt bruning opnås, samtidig med at produktets blødhed bevares og udviklingen af dets indre struktur fremmes. Forskellige fugtighedsniveauer kan indstilles, hvilket bestemmer hyppigheden af aktiveringscyklusserne. Hver cyklus består af to sekunders vanddampsprøjtning inde i ovnrummet, efterfulgt af en 15 sekunders pause.