

# ALFA420H-2



<b>Produktfamilie</b>	Öfen
<b>Unterkategorie</b>	Konvektionsofen mit 4 Einschüben EN 600x400mm oder GN1/1
<b>Stromzufuhr</b>	Elektrisch
<b>Ofentyp</b>	Heißluft mit Beschwadung
<b>Temperaturregelung</b>	Manuell
<b>Anzahl Einschübe</b>	4 Bleche, 600 x 400 mm, GN 1/1 (Mindesthöhe 20 mm)
<b>Stromversorgung / Leistungsaufnahme</b>	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
<b>weitere elektr. Anschlussvarianten</b>	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz
<b>Programm-Speicher</b>	Nicht vorhanden
<b>Feuchtigkeitserzeugung</b>	Direkt im Garraum
<b>Regulierbare Stellfüße</b>	Ja
<b>Abmessungen (BxTxH)</b>	798x747x563 mm
<b>Tiefe bei geöffneter Tür</b>	1145 mm



## Einsatzbereich

<b>Einsatzbereich</b>	Bars / Cafés / Bistros / Weinstuben / Kneipen; Hotels/Pensionen; Restaurants; Bäckereien / Konditoreien; Metzgereien / Feinkostgeschäfte; Catering; Pflegeeinrichtungen; Gewerbliche Gastronomie; Lebensmittelgeschäfte / Lebensmitteleinzelhandel
-----------------------	--

## Ästhetik

<b>Edelstahl-Rahmentür Farbe</b>	Ja Edelstahl	<b>Geprägte Gerätefront Serie</b>	Ja Alfa
----------------------------------	-----------------	-----------------------------------	------------

## Bedienelemente

<b>Einstellung Timer</b>	1-60 min. + Dauerbetrieb
--------------------------	--------------------------

## Optionen

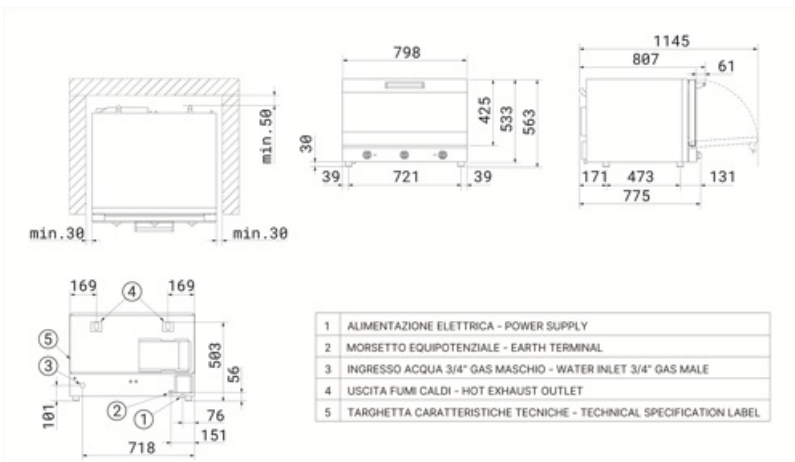
<b>Einsatzbereich</b>	K4610X
-----------------------	--------

## Konstruktion

<b>Material Oberfläche</b>	Edelstahl/Glas/Kunststoffe	<b>Beschwandungsstufen</b>	Manuell
<b>Abmessungen Garkammer (LxBxH)</b>	672x437x340 mm	<b>Positionierung Abluft</b>	Rückseite
<b>Gesamt Garraum Volumen</b>	115,6 lt	<b>Timer-Typ</b>	Elektrisch
<b>Netto Garraum Volumen</b>	104,2 lt	<b>Temperatureinstellung</b>	50-270°C
<b>Nutzbarer Innenraum</b>	75 l	<b>Signal für Garende</b>	Ja
<b>Material der Garkammer</b>	Edelstahl	<b>Orange Kontrollleuchte bei T°C-Erreichung</b>	Ja
<b>Anzahl der Roste</b>	4	<b>Grüne Kontrollleuchte für Zeitablauf</b>	Ja
<b>Rostgestell</b>	Chrom	<b>Sicherheitsschalter offene Tür</b>	Ja
<b>Abstand zwischen den Blechen</b>	77 mm	<b>Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung</b>	Ja
<b>Türkonstruktion</b>	Zweifach-Verglasung	<b>Abnehmbare Luftleitbleche</b>	Ja
<b>Türöffnung</b>	Klapptür	<b>Garkammerbeleuchtung</b>	2 Halogenbeleuchtungen
<b>Ausführung des Türgriffs</b>	Smeg	<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W
<b>Innenglas aufklappbar</b>	Mit Clip	<b>Wasseraufnahme</b>	Ja
<b>Reversierender Lüfter</b>	2 im Wechsel gegenläufige autoreverse Lüfter	<b>Wassereinlassdruck</b>	50-500 kPa (min-max)
<b>Leistung des Lüfters</b>	180 W	<b>Länge des Netzkabels</b>	170 cm
<b>Drehzahl U/min.</b>	Einfach	<b>Rückpanel</b>	Vollverzinkt
<b>Lüftermotor bei Standard-Drehzahl</b>	2850 U/min.	<b>IPX-Schutzklasse</b>	IPX3

## Logistik-Informationen

<b>Verpacktes Produkt Dimensionen</b>	960x845x640 mm	<b>Nettogewicht</b>	58,500 kg
<b>EAN code</b>	8017709270117	<b>Bruttogewicht</b>	70,400 kg



## Kompatibel Zubehör



**3743**  
Flaches Aluminium-Blech (4 St.)



**3751**  
Set Aluminium Backblech (4 St.)



**3805**  
Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)

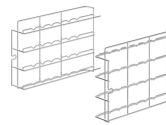


**3810**  
Gewelltes Gitterrost Set für Baguettes (4 Stück)

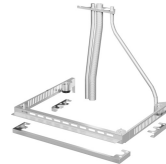


**3927**

**RUTVL**  
4er-Set Rollen, passend für alle professionellen Backtische



**RGN11-420-2**  
Gestell mit 4 Auflagen für GN1/1 passend für ALFA420/425/410



**SVRPP420-625**  
Verbindungskot für ALFA420+420 oder ALFA420+625 und Haube



**T11TH20**  
Antihaft Behälter GN1/1 20mm tief



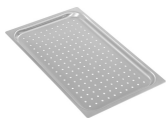
**T11TH40**  
Behälter GN1/1 40mm Antihaft beschichtet



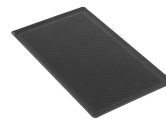
**T11XH20**  
Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



**T11XH65**  
Aluminium Behälter GN 1/1 65mm hoch



**TF11XH2**  
Perforierter Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



**TMF11TH2**  
Perforierter Behälter GN 1/1 Antihaft beschichtet 20mm hoch



**TVL425**  
16-stöckiges Einschubgestell für die Öfen ALFA410/ALFA420/425 und ALFA625; Abmessungen (BxTxH): 800 x 800 x 900 mm (Höhe mit Bausatz RUTVL: 998 mm)



**TVL425D**  
4-stöckiges Einschubgestell für die Öfen ALFA410/ALFA420/ALFA425 (gestapelt) oder ALFA1035, Abmessungen (BxTxH) 800 x 800 x 504 mm (Höhe mit Bausatz RUTVL: 602 mm)

## Symbolverzeichnis

---



Elektro-Anschluss



Heißluft



Heißluft mit Beschwädung

## Benefit (TT)

---

### **Mechanisches Bedienfeld**

Einfache Bedienung und mühelose Kontrolle der wesentlichen Garparameter.

Das Bedienfeld mit praktischen Drehknöpfen ermöglicht eine einfache, intuitive und mühelose Steuerung der wichtigsten Funktionen. Über die Tasten lassen sich Garzeit, Temperatur und bei ausgewählten Modellen auch der Feuchtigkeitsgrad einstellen. Wird der Drehknopf auf Position 1 gestellt, wird kontinuierlich Dampf abgegeben, bis die Funktion wieder deaktiviert wird.

Bei Multifunktionsöfen mit mechanischem Bedienfeld steht zudem eine spezielle Taste zur Auswahl verschiedener Ofenfunktionen entsprechend der gewünschten Garart zur Verfügung.

### **Clip-Öffnungssystem**

Leicht zugängliches Glas für eine mühelose Wartung und Reinigung

Die Glaspaneele sind so konzipiert, dass sie leicht zugänglich und überprüfbar sind, was die Reinigung und Wartung besonders komfortabel macht.

Diese Lösung vereinfacht alle Arbeitsschritte erheblich, sorgt für eine schnelle und effiziente Pflege und ermöglicht Eingriffe mit maximalem Komfort und hoher Sicherheit.

### **Feuchtigkeitsmanagement**

Makellose Garergebnisse dank präziser Feuchtigkeitskontrolle.

Dank der präzisen Steuerung geringer Feuchtigkeitsmengen wird eine perfekte Bräunung erzielt, während gleichzeitig die Saftigkeit des Produkts erhalten bleibt und die Entwicklung seiner inneren Struktur gefördert wird. Es können verschiedene Feuchtigkeitsstufen eingestellt werden, die die Häufigkeit der Aktivierungszyklen bestimmen. Jeder Zyklus besteht aus zwei Sekunden Dampfeinsprühung in den Garraum, gefolgt von einer 15-sekündigen Pause.