

ALFA420H-2



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



Einsatzbereich

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

Ästhetik

Edelstahl-Rahmentür Farbe	Ja Edelstahl	Geprägte Gerätefront Serie	Ja Alfa
----------------------------------	-----------------	-----------------------------------	------------

Bedienelemente

Einstellung Timer	1-60 min. + Dauerbetrieb
--------------------------	--------------------------

Optionen

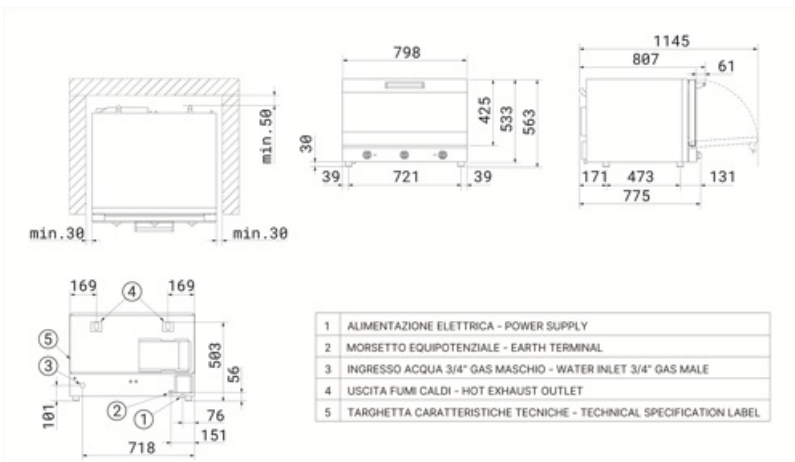
Einsatzbereich	K4610X
-----------------------	--------

Konstruktion

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

Logistik-Informationen

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



Kompatibel Zubehör



3743
Flaches Aluminium-Blech (4 St.)



3751
Set Aluminium Backblech (4 St.)



3805
Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)

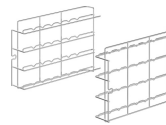


3810
Gewelltes Gitterrost Set für Baguettes (4 Stück)

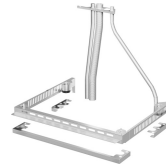


3927

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



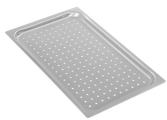
T11TH40
Behälter GN1/1 40mm Antihaft beschichtet



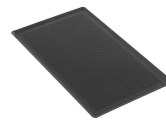
T11XH20
Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



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 Beschwattung

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.