ALFA420H-2



Familia	Hornos
Subfamilia	Horno de convección 4 bandejas EN 600x400 mm, GN 1/1 (mín. H 20 mm)
Power supply	Eléctrico
Tipo de horno	Ventilador con humidificación
Control del horno	Mecánico
Capacidad de bandejas	4 bandejas EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Fuente de alimentación	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
Otra conexión eléctrica	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz
Almacenamiento de programas con aplicación	No disponible
Humidity generation	Directo en cavidad
Pies ajustables	Sí
Product dimensions (WxDxH)	798x747x563 mm
Profundidad máxima con puerta abierta	1145 mm

Distribución

Industrias	Bar / Cafeterías / Bistrós / Vinotecas / Pubs, Hoteles, Restaurantes, Panaderías / Pastelerías, Carnicerías / Charcuterías, Catering, Centros asistenciales, Servicios comerciales de alimentación, Tiendas de alimentación / Retail alimentario

Estética

Puerta con bandas de acero inoxidable	Sí	**Panel frontal en relieve**	Sí
Color	Acero inoxidable	**Serie**	Alfa

Mandos

Minutos programables	0-60 + sin fin

Opciones

Usuarios potenciales	K4610X

Conexión eléctrica

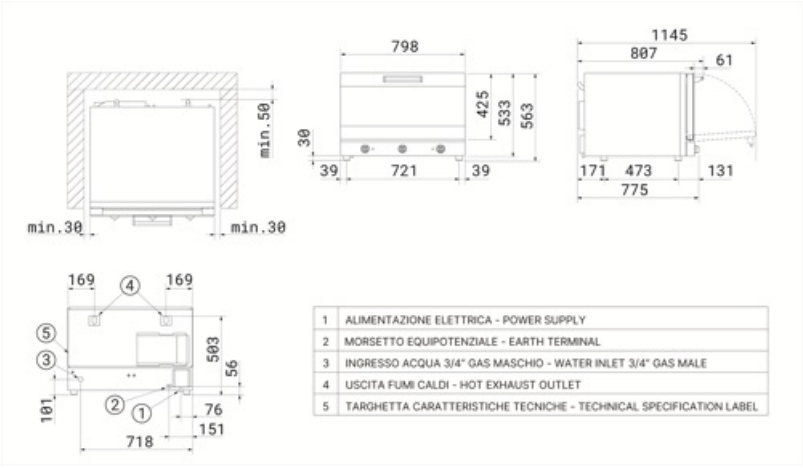
Potential equalisation	Yes

Construcción

Material del horno	Acero inoxidable/vidrio/plástico
Dimensiones de la camara (LxWxH)	672x437x340mm
Gross volume	115,6 l
Net volume	104,2 l
Internal net volume	75 l
Material de la cavidad	Acero inoxidable
Número de estantes	4
Soporte de bandeja	Cromado
Distancia entre los estantes	77 mm
Puerta fría con doble cristal completamente abatible	Doble vidrio
Puerta abierta	Inclinación
Tipo de mango	Fija
Cristal interior	Desmontable
Número y tipo de ventiladores	2 ventiladores con inversión de giro
Potencia motor del ventilador	180W
RPM del motor	Velocidad única
Motor rpm in standard speed	2850 rpm
Niveles de humidificación	Manual
Posición chimenea	Trasera
Tipo temporizador	Temporizador electromecánico
Rango de temperatura	50-270°C
Alarma fin de cocción	Sí
Indicador de luz naranja t° logro	Sí
Indicador de luz verde t° logro	Sí
Interrumción del calefactor al abrir la puerta	Sí
Rearme manual del termostato de seguridad	Sí
Deflector extraíble	Sí
Número de luz	2 lámparas halógenas
Potencia de luz	40 W
Tubo de carga de agua	Sí
Water inlet pressure	50-500 kPa (mín-máx)
Longitud del cable de alimentación	170 cm
Panel trasero	Galvanizado
IPX protection	IPX3

Datos logísticos

Packed product dimensions (WxDxH)	960x845x640 mm
EAN code	8017709270117
Peso neto	58,500 kg
Peso bruto	70,400 kg



1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Accesorios Compatible



3743

Bandeja plana de aluminio (4uds)



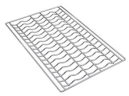
3751

Bandeja de aluminio perforada plana (4uds)



3805

Rejilla de alambre cromada plana (4 piezas)



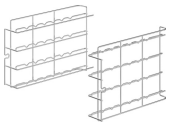
3810

Rejilla ondulada para palillos (4uds)



3927

Kit reductor de caudal de aire para hornos ALFA410, 420, 625, 1035



RGN11-420-2

Kit soporte para rejillas o bandejas planas GN1/1 apto para modelos ALFA420/425



RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



SVRPP420-625

Connection kit for stacking two 4⁞tray EN 600×400 ovens with hood K4610X, one 4⁞tray EN 600×400 oven with one 6⁞tray EN 600×400 oven with hood K4610X, or two 6⁞tray EN 600×400 ovens without hood



T11TH20

GN1/1 non-stick tray, 20 mm height



T11TH40

GN1/1 non-stick tray, 40 mm height



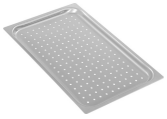
T11XH20

Aluminium GN1/1 tray, 20 mm height



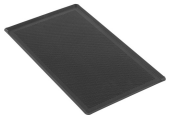
T11XH65

GN1/1 aluminium tray, 65 mm height



TF11XH2

GN 1/1 perforated aluminium tray, 20 mm height



TMF11TH2

GN 1/1 non-sticking microperforated tray, 20 mm height



TVL425

16-level tray holder rack for ALFA410/ALFA420/425 and ALFA625 ovens dim.(WxDxH) 800x800x900 mm (height with kit RUTVL: 998 mm)



TVL425D

4-level tray holder rack for ALFA410/ALFA420/ALFA425 (stacked) or ALFA1035 ovens, dim. (WxDxH) 800x800x504 mm (hieight with kit RUTVL: 602 mm)

Symbols glossary

 Electric

 Calentamiento forzado por ventilador

 Fan forced heating with humidity injection

Benefit (TT)

Panel de control mecánico

Facilidad de uso y control sin esfuerzo de los parámetros esenciales de cocción

El panel de control, equipado con prácticos mandos, permite gestionar las funciones principales de forma sencilla, intuitiva y sin esfuerzo. Mediante los botones, es posible ajustar el tiempo de cocción, la temperatura y, en modelos seleccionados, el nivel de humidificación. Al girar el mando hasta la posición 1, se suministrará vapor hasta que se suelte.

En los hornos multifunción con panel de control mecánico, también hay un botón específico para seleccionar las distintas funciones del horno en función del modo de cocción deseado.

Apertura mediante clip

Cristal fácilmente accesible para un mantenimiento y una limpieza sin esfuerzo

Los paneles de cristal están diseñados para ser fácilmente accesibles e inspeccionables, ofreciendo una gran comodidad durante las operaciones de limpieza y mantenimiento. Esta característica simplifica significativamente el proceso, haciéndolo rápido y eficiente, y garantiza que cada intervención pueda realizarse con la máxima comodidad y total seguridad.

Gestión de la humedad

Cocción impecable gracias al control preciso de la humedad.

Gracias a la gestión eficaz de pequeñas cantidades de humedad, es posible conseguir un dorado perfecto manteniendo la suavidad del producto y favoreciendo el desarrollo de su estructura interna. Se pueden configurar distintos niveles de humedad, que determinan la frecuencia de los ciclos de activación. Cada ciclo consiste en dos segundos de pulverización de vapor de agua en el interior de la cámara de cocción, seguidos de una pausa de 15 segundos.