

ALFA420H-2



Famille	Fours professionnels
Sous-famille	Four à convection 4 plaques EN 600x400mm ou GN1/1
Power supply	Electrique
Type de four	A air pulsé avec humidification
Contrôle four	Electromécanique
Capacité des plaques	4 plateaux EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Alimentation électrique	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
Autre raccordement électriques possibles	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz
Stockage de programmes avec application	Indisponible
Génération d'humidité	Directement dans la cavité
Pieds réglables	oui
Dimensions	798x747x563 mm
Profondeur maximale avec la porte ouverte	1145 mm



Distribution

Industries	Bars / Cafétérias / Bistros / Bars à vin / Pubs; Hôtels; Restaurants; Boulangeries / Pâtisseries; Boucheries / Charcuteries; Service traiteur; Établissements de soins; Restauration commerciale; Épiceries / Vente au détail alimentaire
-------------------	---

Esthétique

Porte avec bandeaux en inox	oui	Bandeau de commande embouti	oui
Couleur	Inox	Série	Alfa

Commandes

Minutes programmables 1-60 + en continu

Options

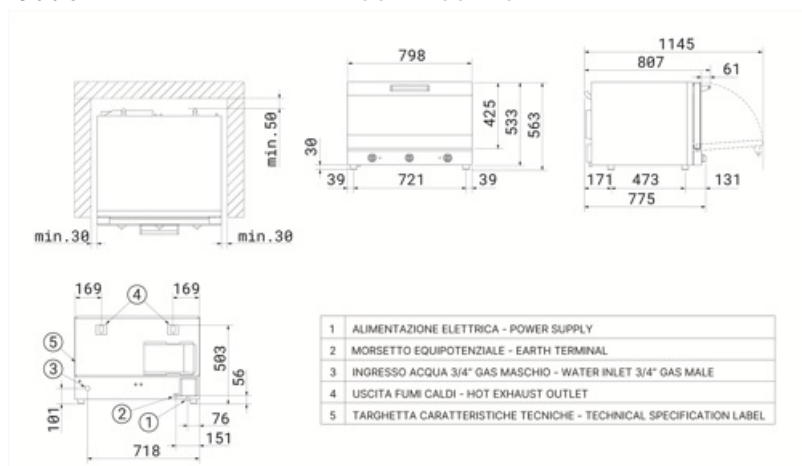
Hotte associée	K4610X
-----------------------	--------

Construction

Matériaux du four	Acier inoxydable / verre / plastiques	Niveaux d'humidification	Manuel
Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	672x437x340mm	Position de l'échappement	A l'arrière
Volume brut	115,6 litres	Type de minuterie	Electrique
Volume net	104,2 litres	Plage de température	50-270°C
Volume interne net	75 litres	Signal sonore fin de cuisson	oui
Matériau de la cavité	Inox AISI 304	Indicateur lumineux orange température atteinte	oui
Nombre de niveaux	4	Indicateur lumineux vert pour l'atteinte de la durée	oui
Cadre de support de plaques	Fil Chromé	Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte	oui
Distance entre les plaques	77 mm	Thermostat de sécurité à réarmement manuel	oui
Construction de la porte	Double vitre	Défecteur amovible	oui
Ouverture de la porte	Abattante	Nombre de lumières	2 lampes halogènes
Type de poignée	Fixe	Puissance éclairage	40 W
Vitre interne	Amovible	Tuyau d'alimentation en eau	oui
Nombre de turbines	2 turbines contrarotatives à sens alterné	Pression d'entrée de l'eau	50-500 kPa (min-max)
Puissance du moteur de la turbine	180 W	Longueur câble d'alimentation	170 cm
Vitesse du moteur	Vitesse unique	Panneau postérieur	Galvanisé
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2850	Protection IPX	IPX3

Informations logistiques

Packed product dimensions (WxDxH)	960x845x640 mm	Poids net	58,500 kg
Code EAN	8017709270117	Poids brut	70,400 kg



Accessoires Compatibles



3743

Kit plaques à pâtisseries en aluminium
(4 pièces) - 600x400mm



3751

Kit plaques à pâtisseries en aluminium
perforées (4 pièces) - 600x400mm



3805

Kit grilles en fil chromées (4 pièces) -
600x400mm



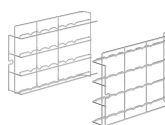
3810

Kit grilles ondulées en fil chromées
pour baguettes (4 pièces) -
600x400mm



3927

Kit réduction flux d'air (2 pièces)



RGN11-420-2



RUTVL

Lot de 4 roulettes, compatible avec
toutes les tables de four professionnelles



SVRPP420-625

Connection kit for stacking two 4l tray
EN 600x400 ovens with hood
K4610X, one 4l tray EN 600x400 oven
with one 6l tray EN 600x400 oven
with hood K4610X, or two 6l tray EN
600x400 ovens without hood



T11TH20

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 2 cm de
hauteur pour Galileo professionnel



T11TH40

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 4 cm
de hauteur pour Galileo professionnel



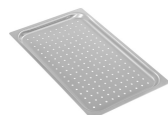
T11XH20

Plateau GN1/1 en aluminium de 2 cm de
hauteur pour Galileo professionnel



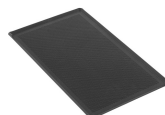
T11XH65

Plateau GN1/1 en aluminium de 6,5
cm de hauteur pour Galileo
professionnel



TF11XH2

Plateau GN1/1 en aluminium perforé
pour Galileo professionnel



TMF11TH2

Plateau microperforé anti-adhésif GN
1/1



TVL425

Support à 16 niveaux pour fours
ALFA410/ALFA420/425 et ALFA625 ;
dimensions (L x P x H) : 800 x 800 x 900
mm (hauteur avec le kit RUTVL : 998
mm)



TVL425D

Support à 4 niveaux pour fours
ALFA410/ALFA420/ALFA425
(empilables) ou ALFA1035, dim. (L x P
x H) 800 x 800 x 504 mm (hauteur
avec le kit RUTVL : 602 mm)

Symbols glossary



Electrique



Turbine



Turbine avec humidification

Benefit (TT)

Bandeau de commande mécanique

Simplicité d'utilisation et contrôle intuitif des paramètres essentiels de cuisson

Le bandeau de commande, équipé de manettes pratiques, permet une gestion simple, intuitive et sans effort des fonctions principales. À l'aide des boutons, il est possible de régler le temps de cuisson, la température et, sur certains modèles, le niveau d'humidification. En positionnant la manette sur la position 1, la vapeur est délivrée en continu jusqu'à son relâchement.

Clip-open

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

Gestion de l'humidité

Cuisson impeccable grâce à un contrôle précis de l'humidité

Grâce à une gestion efficace de faibles quantités d'humidité, un brunissage parfait peut être obtenu tout en préservant le moelleux du produit et en favorisant le développement de sa structure interne.

Différents niveaux d'humidité peuvent être sélectionnés ; ils déterminent la fréquence des cycles d'activation. Chaque cycle se compose de deux secondes d'injection de vapeur d'eau dans la cavité de cuisson, suivies d'une pause de 15 secondes.