ALFA420H-2

Produktgruppe	Profesjonelle ovner
Underkategori	Konveksjonsovn 4 brett EN 600 x 400 mm eller GN1/1
Elektrisk tilkobling	Elektrisk
Ovntype	Konveksjonsovn med fukting
Ovnskontroll	Mekanisk
Fatkapasitet	4 brett EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Elektrisk tilkobling	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
Andre elektriske forbindelser	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz
Wifi-forbindelse	Ikke tilgjengelig
Fukting	Direkte i ovnsrommet
Justerbare føtter	Ja
Produktmål BxDxH	798x747x563 mm
Dybde åpen dør	1145 mm

Målgruppe

Industrier	Bar / Kaféer / Bistro / Vinbarer / Puber, Hoteller, Restauranter, Bakeri / Konditori, Slakterbutikker / Delikatesseforretninger, Catering, Pleiehjem, Restaurantbransje, Matbutikker / Matbransje

Estetisk linje

Dør med striper i rustfritt stål	Ja	**Frontpanel**	Ja
Farge	Rustfritt stål	**Serie**	Alfa

Kontroller

Innstillingsområde timerfunksjon	1-60 minutter + endeløs

Funksjoner

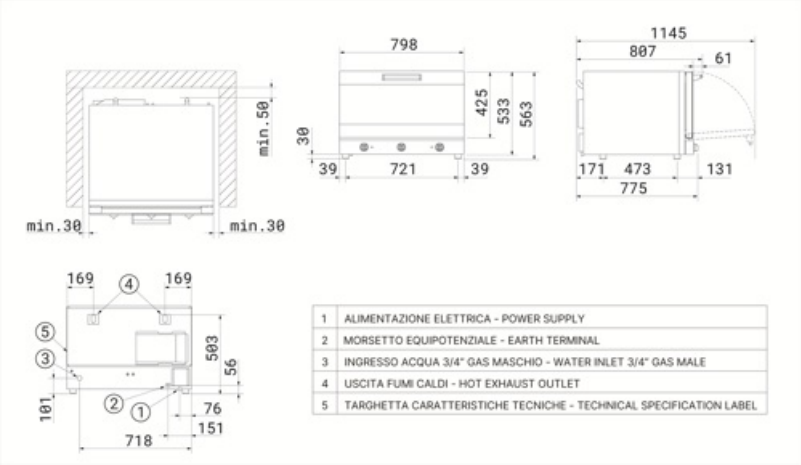
Kombinerbar hett	K4610X

Konstruksjon

Ovnmaterialer	Rustfritt stål / glass / plast	**Fuktingsnivåer**	Manuell
Mål, kammer	672x437x340mm	**Vann opplasting**	Bak
Bruttovolum	115,6 lit	**Timer-type**	Elektrisk
Nettovolum	104,2 lit	**Temperaturområde**	50-270°C
Innvendig nettovolum	75 lit	**Alarm steking ferdig**	Ja
Materiale, kammer	Rustfritt stål	**Oransje lampeindikator t°**	Ja
Antall hyller	4		
Materiale i geiderne	Krom	**Grønn lampeindikator t°**	Ja
Geideravstand	77 mm	**Sikkerhetsbryter med åpen dør**	Ja
Dørkonstruksjon	Dobbelglass		
Dør åpning type	Tilting	**Tilbakestillbar sikkerhetstermostat**	Ja
Type håndtak	Fast		
Bevegelig glass	Med klips	**Vann opplasting**	Ja
Viftetype og nummer	2 motsatt roterende vifter med tidsstyrt retningsendring	**Illuminazione**	2 halogenlamper
		Lyseffekt	40 W
		Vann opplasting	Ja
Motorhastighet	180W	**Vanninnløpstrykk**	50-500 kPa (min-max)
Motorhastighet	Enkel hastighet	**Lengde på kabel**	170 cm
Standard viftehastighet	2850 r/min	**Panel bak**	Galvanisert
		Kapslingsklasse (IP)	IPX3

Logistisk informasjon

Emballasjemål (BxDxH	960x845x640 mm	**Nettovekt (kg)**	58,500 kg
EAN-kode	8017709270117	**Totalvekt (kg)**	70,400 kg



Compatible Accessories

3743

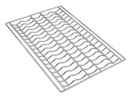
Sett med 4 flate aluminiumsbrett EN 600 × 400 mm

3751

Sett med 4 flate perforerte aluminiumsbrett EN 600 × 400 mm

3805

Sett med 4 forkrommede trådgitter EN 600 × 400 mm

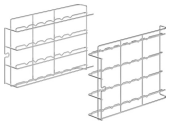


3810

Sett med 4 bølgeformede trådgitter for baguetter EN 600 × 400 mm

3927

Reduksjonssett luftstrøm



RGN11-420-2

Støttesett for rister eller flate brett GN1/1 egnet for ALFA420/425 modeller

RUTVL

Sett med 4 hjul, passer alle profesjonelle ovnstativ

SVRPP420-625

Koblingssett for to stablede ALFA420+420 eller ALFA420+625 modeller og hette

T11TH20

2 cm høyde GN1/1 non-stick brett for Galileo professional

T11TH40

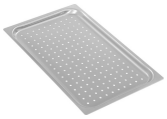
4 cm høyde GN1/1 non-stick brett for Galileo professional

T11XH20

2 cm høyde aluminium GN1/1 brett for Galileo professional

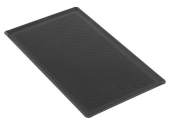
T11XH65

6,5 cm høyde aluminium GN1/1 brett for Galileo professional



TF11XH2

Gjennomhullet aluminium GN1/1 brett for Galileo professional



TMF11TH2

GN 1/1 non-sticking mikrohullet brett

TVL425

Stativ med 16 nivåer för ALFA410/ALFA420/425- og ALFA625-ovner, mål (B × D × H) 800 × 800 × 900 mm (høyde med sett RUTVL: 998 mm)

TVL425D

Stativ med 4 nivåer for ALFA410/ALFA420/ALFA425 (stablet) eller ALFA1035-ovner, mål (B × D × H) 800 × 800 × 504 mm (høyde med sett RUTVL: 602 mm)

Symbols glossary

Elektrisk

Tvungen viftevarming

Tvungen viftevarming med innføring av fuktighet

Benefit (TT)

Mekanisk kontrollpanel

Brukervennlig og enkel kontroll av de viktigste matlagingsparametrene

Kontrollpanelet, utstyrt med praktiske knotter, gir enkel, intuitiv og uanstrengt styring av hovedfunksjonene. Ved hjelp av knappene kan du justere steketid, temperatur og, på utvalgte modeller, fuktighetsnivået. Ved å vri knotten til posisjon 1, vil det bli levert damp til den slippes. I multifunksjonsovner med et mekanisk kontrollpanel er det også en dedikert knapp for å velge forskjellige ovnsfunksjoner basert på ønsket matlagingsmodus.

Klipsåpning

Lett tilgjengelig glass for enkel vedlikehold og rengjøring

Glasspanelene er designet for å være lett tilgjengelige og inspiserbare, noe som sikrer stor bekvemmelighet under rengjøring og vedlikehold. Denne funksjonen forenkler prosessen betraktelig, noe som gjør den rask og effektiv, samtidig som den sikrer at alle inngrep kan utføres med maksimal komfort og fullstendig sikkerhet.

Fuktighetsstyring

Utrolig matlaging takket være presis fuktighetskontroll

Takket være effektiv håndtering av små mengder fuktighet, kan perfekt bruning oppnås samtidig som produktets mykhet opprettholdes og utviklingen av dets indre struktur fremheves. Ulike fuktighetsnivåer kan stilles inn, som bestemmer hyppigheten av aktiveringssyklusene. Hver syklus består av to sekunder med vanndampspraying inne i stekekammeret, etterfulgt av en 15-sekunders pause.