

ALFA420H-2



Grupa produktowa
Podkategoria

Zasilanie
Oven type

Kontrola pieca
Pojemność blach

Moc przyłączeniowa
Inne możliwości podłączenia elektrycznego

Przechowywanie programów
Wytwarzanie wilgotności

Regulowane nóżki
Wymiary produktu SxGxW

Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami

Piecy
Piecy konwekcyjny na 4 blachy EN 600x400 mm lub GN1/1 elektryczne
Konwekcja z nawilżaniem
Ręczna
4 trays EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz

Niedostępny
Bezpośrednio w komorze
Tak
798x747x563 mm
1145 mm



Dystrybucja

Rozwiązania
Bary / Kawiarnie / Enoteki / Restauracje; Hotele; Restauracje; Piekarnie i cukiernie; Handel detaliczny artykułami spożywczymi; Biura, stołówki i catering; Szpitale i domy opieki; Szybka gastronomia; Przemysł i mroźniki

Linia wzornicza

Drzwi z paskami ze stali nierdzewnej Tak
Kolor Stal nierdzewna

Panel przedni Tak
Seria Alfa

Sterowanie

Programowanie minut 1-60 minut + nieskończoność

Opcje

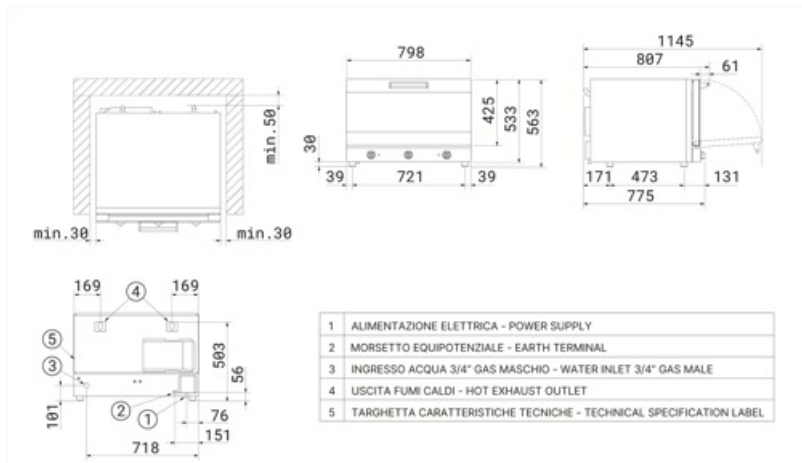
Rozwiązania K4610X

Konstrukcja

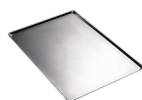
Materiały pieca	Stal nierdzewna / szkło / tworzywo sztuczne	Poziom nawilżania	Regulacja manualna
Wymiary komory	672x437x340 mm	Położenie komina	Tył
Pojemność brutto	115,6 l	Ustawienie czasu	Elektryczny
Pojemność netto	104,2 l	Zakres temperatur	50-270°C
Wewnętrzna pojemność netto	75 l	Alarm zakończenia cyklu	Tak
Materiał wewnętrznej komory	Stal nierdzewna	Pomarańczowa lampka kontrolna osiągnięcia t°	Tak
Liczba półek	4	Zielona lampka kontrolna osiągnięcia t°	Tak
Prowadnice blach	Drut chromowany	Zabezpieczenie / wyłączenie elementu grzejnego przy otwartych drzwiach	Tak
Odległość między prowadnicami	77 mm	Manualny reset termostatu bezpieczeństwa	Tak
Konstrukcja drzwi	Podwójne szkło	Zdemowany deflektor oświetlenia	2 lampy halogenowe
Otwieranie drzwi	Uchylny	Moc oświetlenia	40 W
Typ uchwyty	Na stałe	Instalacja wodna	Tak
Wewnątrz szkło	Otwierane za pomocą klipsa	Ciśnienie wody na wlocie	50-500 kPa (min-max)
Typ i liczba wentylatorów	2 wentylatory pracujące w przeciwnych kierunkach, naprzemiennie	Długość przewodu zasilającego	170 cm
Moc silnika wentylatora	180W	Tyłny panel	Galwanizowane
Obroty silnika	Jedna prędkość	Klasa wodoszczelności	IPX3
Obroty silnika przy standardowej prędkości	2850 obr./min		

Informacje logistyczne

Wymiary zapakowanego produktu SxGxW	960x845x640 mm	Waga netto	58,500 kg
Kod EAN	8017709270117	Waga brutto	70,400 kg



Kompatybilne Akcesoria



3743

Blacha aluminiowa, płaska



3751

Blacha aluminiowa, płaska,
perforowana



3805

Ruszt chromowany, płaski



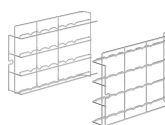
3810

Ruszt chromowany do bagietek



3927

Reduktor przepływu powietrza



RGN11-420-2

Support rack for GN 1/1 flat trays,
suitable for ALFA420/425/410 models



RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven
tables



SVRPP420-625

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



T11TH20

Taca GN1/1 z powłoką zapobiegającą
przywieraniu, wysokość 20 mm



T11TH40

Taca GN1/1 z powłoką zapobiegającą
przywieraniu, wysokość 40 mm



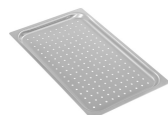
T11XH20

Taca aluminiowa GN1/1 o wysokości 2
cm, wysokość 20 mm



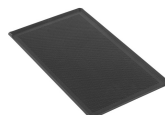
T11XH65

Taca aluminiowa GN1/1, wysokość 65
mm



TF11XH2

Taca aluminiowa perforowana GN1/1,
wysokość 20 mm



TMF11TH2

GN 1/1 nieprzywierająca
mikroperforowana taca, wysokość 20
mm



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 (height
with kit RUTVL: 602 mm)

Słowniczek oznaczeń



Elektryczny



Termoobieg



Termoobieg z wtryskiem pary wodnej

Benefit (TT)

Mechaniczny panel sterowania

Łatwość obsługi i intuicyjna kontrola kluczowych parametrów pieczenia

Panel sterowania wyposażony w pokręta umożliwia prostą, intuicyjną i wygodną obsługę najważniejszych funkcji. Za pomocą przycisków można regulować czas pieczenia, temperaturę oraz, w wybranych modelach, poziom nawilżania. Przekręcenie pokręta do pozycji 1 uruchamia dostarczanie pary aż do momentu jej zwolnienia.

W piecach wielofunkcyjnych z mechanicznym panelem sterowania, dostępny jest także dedykowany przycisk do wyboru różnych funkcji piekarnika, dostosowanych do wybranego trybu pieczenia.

Otwieranie na zatrask

Łatwo dostępne szkło, które gwarantuje szybkie i bezproblemowe czyszczenie oraz utrzymanie perfekcyjnej higieny

Panele szklane zostały zaprojektowane z myślą o łatwym dostępie i szybkim sprawdzeniu stanu, co znacząco podnosi wygodę podczas czyszczenia i konserwacji. Dzięki temu cały proces przebiega sprawnie i efektywnie, zapewniając jednocześnie maksymalny komfort oraz bezpieczeństwo pracy.

Zarządzanie wilgotnością

Perfekcyjne pieczenie dzięki precyzyjnej kontroli wilgotności

Dzięki skutecznemu zarządzaniu niewielką ilością wilgoci, możliwe jest uzyskanie idealnego zarumienienia przy jednoczesnym zachowaniu miękkości produktu oraz wspieraniu rozwoju jego struktury wewnętrznej.

Można ustawić różne poziomy wilgotności, które decydują o częstotliwości cykli aktywacji. Każdy cykl obejmuje dwusekundowe rozpylanie pary wodnej wewnątrz komory pieczenia, po którym następuje 15-sekundowa przerwa.