ALFA420H-2

Produktgrupp	Professionella ugnar
Underfamilj	Konvektionsugn 4 bleck EN 600 x 400 mm eller GN1/1
Strömförsörjning	Elektrisk
Ugnstyp	Konvektionsugn med befuktning
Ugnskontroll	Mekanisk
Kapacitet plåtar	4 plåt EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Standard elektrisk anslutning	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
Andra elektriska anslutningar	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz
WiFi-anslutning	Ej tillgänglig
Befuktning	Direkt i ugnsutrymmet
Justerbara fötter	Ja
Produktmått B x D x H	798x747x563 mm
Max djup med öppen dörr	1145 mm



Målgrupp

Branscher	Bar / kafeterior / bistroer / vinbarer / pubar, Hotell, Restauranger, Bagerier / konditorier, Slakteributiker / Delikatessbutiker, Catering, Vårdinrättningar, Kommersiella mattjänster, Livsmedelsbutiker /livsmedelsdetaljhandel

Estetisk linje

Dörr med rostfria ränder	Ja	**Frontpanel**	Ja
Färg	Rostfritt stål	**Serie**	Alfa

Kommandon

Programmerbar i minuter	0-60 + tidlös

Alternativ

Kondenserande huv	K4610X

Konstruktion

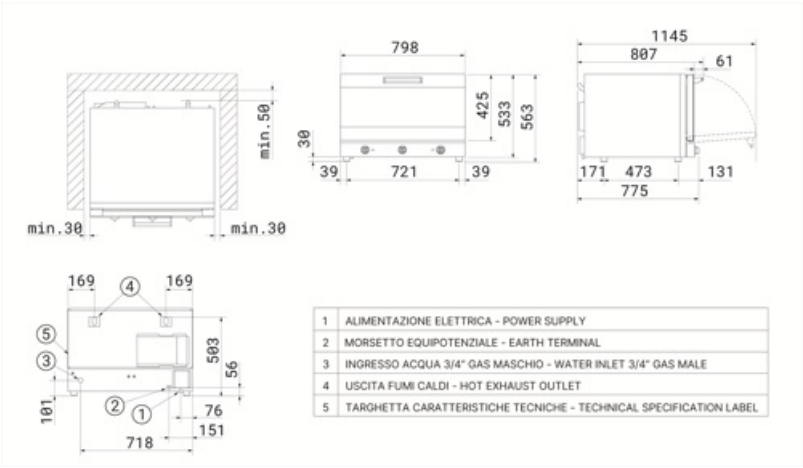
Ugns material	Rostfritt stål / glas / plast
Ugns dimension (LxBxD)	672x437x340mm
Bruttovolym	115,6 l
Nettovolym	104,2 l
Invändig nettovolym	75 l
Material ugnsutrymme	Rostfritt stål
Antal hyllplan	4
Material gejders	Krom
Gejderavstånd	77 mm
Dörrkonstruktion	Dubbelt glas
Luckhängning	Tippning
Typ av handtag	Fast
Innerglas	Avtagbar
Antal fläktar	2 fläktar med tidstyrd reversering
Fläktmotoreffekt	180W
Fläkthastighet	Enkel hastighet
Standard fläkthastighet	2850 rpm

Befuktningsnivåer	Manuell
Skorstens placering	Svart
Tidsjustering	Elektromekanisk timer
Temperatur område	50-270°C
Alarm tillagningstid slut	Ja
Indikator med orangeljus när t° uppnås	Ja
Indikator i gröntljus när t° uppnått	Ja
Elementen stängs av när dörren är öppen	Ja
Återställbar säkerhetstermostat	Ja
Avtagbar deflektor	Ja
Antal lampor	2 halogenlampor
Effekt lampa	40 W
Anslutningsslang vatten	Ja
Vatteninloppstryck	50-500 kPa (min-max)
Längd matningskabel	170 cm
Bakre panel	Galvaniserad
Kapslings klass (IP)	IPX3

Logistisk information

Mått emballage (BxDxH)	960x845x640 mm
EAN-kod	8017709270117

Nettovikt (kg)	58,500 kg
Bruttovikt (kg)	70,400 kg



Kompatibela Tillbehör



3743

KIT med 4 plana aluminiumplåtar EN 600 × 400 mm



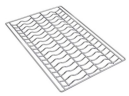
3751

Kit med 4 plana perforerade aluminiumplåtar EN 600 × 400 mm



3805

Kit med 4 förkromade galler EN 600 × 400 mm



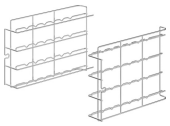
3810

KIt med 4 vågformade trådgaller för baguetter EN 600 × 400 mm



3927

Kit för reducering av luftflöde



RGN11-420-2

Ställ för flata bakplåtar eller galler, kit GN1/1, passar för ALFA420/425-modeller



RUTVL

Kit med 4 hjul, passar alla professionella ugnsstativ



SVRPP420-625

Anslutningssats för två staplade ALFA420+420 eller ALFA420+625 modeller och kåpa



T11TH20

2 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



T11TH40

4 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



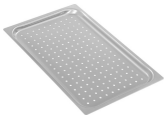
T11XH20

2 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



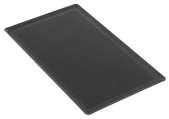
T11XH65

6,5 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



TF11XH2

Perforerad aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



TMF11TH2

Mikroperforerad non stick-plåt GN1/1



TVL425

Stativ med 16 nivåer för ALFA410/ALFA420/425- och ALFA625-ugnar, mått (B × D × H) 800 × 800 × 900 mm (höjd med sats RUTVL: 998 mm)



TVL425D

Stativ med 4 nivåer för ALFA410/ALFA420/ALFA425 (staplade) eller ALFA1035-ugnar, mått (B × D × H) 800 × 800 × 504 mm (höjd med sats RUTVL: 602 mm)

Symbols glossary

 Elektrisk anslutning

 Varmluft

 Varmluft med injektion av ånga

Benefit (TT)

Mekanisk kontrollpanel

Enkel användning och enkel kontroll av de viktigaste tillagningsparametrarna

Kontrollpanelen, utrustad med praktiska vred, möjliggör enkel, intuitiv och smidig hantering av huvudfunktionerna. Med hjälp av knapparna kan du justera tillagningstid, temperatur och, på utvalda modeller, fuktighetsnivån. Genom att vrida vredet till läge 1 kommer ånga att levereras tills den frisläpps. I multifunktionella ugnar med mekanisk kontrollpanel finns det också en dedikerad knapp för att välja olika ugnsfunktioner baserat på önskat tillagningsläge.

Klips-öppning

Lättåtkomligt glas för enkelt underhåll och rengöring

Glaspanelerna är utformade för att vara lättåtkomliga och inspekterbara, vilket säkerställer stor bekvämlighet vid rengöring och underhåll. Denna funktion förenklar processen avsevärt, vilket gör den snabb och effektiv, samtidigt som varje ingrepp kan utföras med maximal komfort och fullständig säkerhet.

Fuktighetshantering

Oklanderlig tillagning tack vare exakt fuktighetskontroll

Tack vare effektiv hantering av små mängder fuktighet kan perfekt bryning uppnås samtidigt som produktens mörhet bibehålls och utvecklingen av dess inre struktur främjas. Olika fuktighetsnivåer kan ställas in, vilket avgör frekvensen av aktiveringscyklerna. Varje cykel består av två sekunders vattenånga som sprutas in i tillagningskammaren, följt av en 15-sekunders paus.