ALFA420H-2



Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Конвекционная печь 4 уровнея для противней 600x400 мм или гастроемкостей GN1/1 (глубина не менее 20 мм).
Источник питания	Электрический
Тип духовки	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
Управление конвекционной печи	Электромеханическое
Вместимость	4 уровня для противней 600x400 мм, гасмтроемкостей GN1/1 (мин. глубина 20 мм)
Электрическое подключение	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
Другие возможные варианты мощности	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz
App **для создания рецептов**	Недоступно
Парогенератор	Прямой пар
Регулируемые по высоте ножки	Да
Размеры (ВхШхГ)	798x747x563 mm
Максимальная глубина с открытой дверцей	1145 мм

Дистрибуция

Отрасли промышленности	Бары / Кафетерии / Бистро / Винные бары / Пабы, Отели, Рестораны, Пекарни / Кондитерские, Мясные магазины / Гастрономы, Кейтеринг, Учреждения по уходу, Коммерческие услуги общественного питания, Продуктовые магазины / Розничная торговля продуктами питания

Эстетика

Дверца с планками из нержавеющей стали	Да	**Фронтальная панель**	Да
Цвет	Нержавеющая сталь	**Серия**	Alfa

Управление

Диапазон программирования таймера	0-60 + бесконечность

Опции

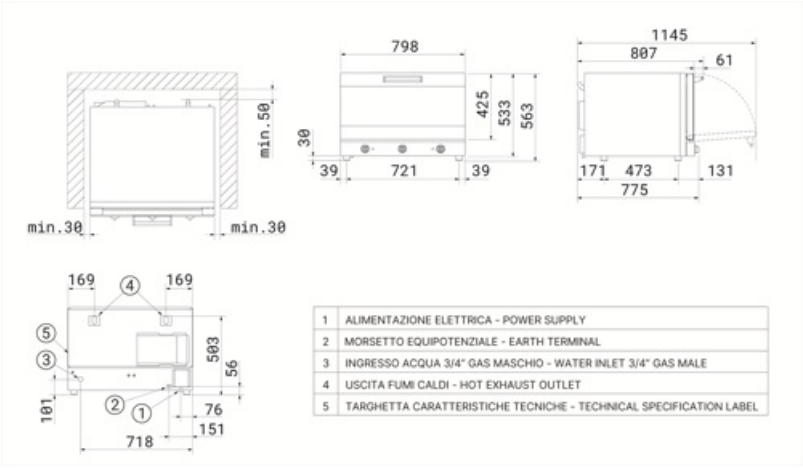
Вытяжной зонт	K4610X

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик
Размеры внутренней камеры (ШxГxВ)	672x437x340 мм
Полный объем	115,6 л
Объем (нетто)	104,2 л
Объем внутренней камеры	75 л
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Направляющие для противней	Хромированный
Расстояние между направляющими	77 mm
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	2 стекла
Открывание дверцы	Стандартное открывание
Тип ручки	Фиксированный
Стекло	Съемное
Тип и количество вентиляторов	2 вентилятора с изменением направления вращения
Мощность двигателя вентилятора	180 Вт
Скорость вентилятора	Одна скорость
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.
Уровни пароувлажнения	Ручная
Отвод пара из камеры	Сзади
Регулировка времени	Электрический
Диапазон температур	50-270°C
Сигнал окончания приготовления	Да
Оранжевый индикатор достижения t°	Да
Зеленый индикатор окончания приготовления	Да
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Ручное переключение термостата безопасности	Да
Съемный дефлектор	Да
Количество ламп подсветки	2 галогенных лампы
Мощность ламп подсветки	40 Вт
Шланг подачи воды	Да
Давление воды на входе	50-500 kPa (min-max)
Длина электрического кабеля (см)	170 см
Задняя панель	Гальванизированный
IPX защита	IPX3

Логистическая информация

Размеры упаковки (ШxГxВ)	960x845x640 mm
Международный артикул (EAN-код)	8017709270117
Вес нетто	58.500 кг
Вес брутто (кг)	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

Совместимые Аксессуары



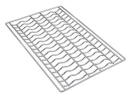
3743



3751



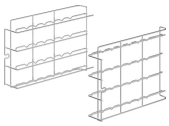
3805



3810



3927



RGN11-420-2



RUTVL

Комплект колес для всех моделей столов для духовых шкафов (4 шт.)



SVRPP420-625

Комплект разъемов для двух установленных друг на друга моделей ALFA420+420 или ALFA420+625 и вытяжки



T11TH20

Гастроемкость с антипригарным покрытием GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



T11TH40

Гастроемкость с антипригарным покрытием GN1/1 высотой 4 см для Galileo professional



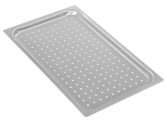
T11XH20

Алюминиевая гастроемкость GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



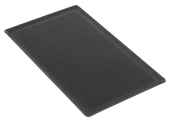
T11XH65

Алюминиевая гастроемкость GN1/1 высотой 6,5 см для Galileo professional



TF11XH2

Алюминиевая перфорированная гастроемкость GN1/1 для Galileo professional



TMF11TH2

Гастроемкость с микроперфорацией GN 1/1 с антипригарным покрытием



TVL425

16-уровневая стойка для противней для печей ALFA410/ALFA420/425 и ALFA625, размеры (ШхГхВ): 800x800x900 мм (высота с комплектом RUTVL: 998 мм)



TVL425D

4-уровневая стойка для противней для печей ALFA410/ALFA420/ALFA425 (в колонне) или ALFA1035, размеры (ШхГхВ) 800x800x504 мм (высота с комплектом RUTVL: 602 мм)

Symbols glossary



Электрический



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и инжекторным впрыском пара

Benefit (TT)

Механическое управление

Простота использования и легкий контроль основных параметров приготовления

Панель управления, оснащенная практичными ручками, позволяет просто, интуитивно и легко управлять основными функциями. С помощью кнопок можно регулировать время приготовления, температуру и, в некоторых моделях, уровень увлажнения. При повороте ручки в положение 1 пар будет подаваться до тех пор, пока он не будет выпущен. В многофункциональных духовках с механической панелью управления также имеется специальная кнопка для выбора различных функций духовки в зависимости от желаемого режима приготовления.

Съемные стекла

Легкодоступное стекло для легкого обслуживания и чистки

Стеклянные панели спроектированы таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ и возможность осмотра, что обеспечивает удобство при чистке и техническом обслуживании. Эта особенность значительно упрощает процесс, делая его быстрым и эффективным, гарантируя, что каждое вмешательство может быть выполнено с максимальным комфортом и полной безопасностью.

Управление влажностью

Безупречное приготовление пищи благодаря точному контролю влажности

Благодаря эффективному управлению небольшим количеством влаги можно добиться идеального подрумянивания, сохраняя при этом мягкость продукта и способствуя развитию его внутренней структуры. Можно устанавливать различные уровни влажности, которые определяют частоту циклов активации. Каждый цикл состоит из двух секунд распыления водяного пара внутри варочной камеры, за которыми следует 15-секундная пауза