

# ALFA420H-2



**Семейство продуктов**  
**Подсемейство продуктов**

**Источник питания**  
**Тип духовки**

**Управление конвекционной печи**

**Вместимость**

**Электрическое подключение**

**Другие возможные варианты мощности**

**Апп для создания рецептов**

**Парогенератор**

**Регулируемые по высоте ножки**

**Размеры (ВхШхГ)**

**Максимальная глубина с открытой дверцей**

Конвекционные печи  
Конвекционная печь 4 противня EN 600x400 мм или GN1/1  
Электрический  
Конвекция; конвекция + пароувлажнение  
Электрохимическое  
4 противня EN 600x400 мм, GN1/1 (мин. Н 20 мм)  
400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz  
230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz



## 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

**Рекомендовано для**

Бары/Кафе

## Эстетика

**Дверца с планками из нержавеющей стали**

Да

**Цвет**

Нержавеющая сталь

**Фронтальная панель**  
**Серия**

Да

Alfa

## Управление

**Диапазон программирования таймера**

0-60 + бесконечность

## Опции

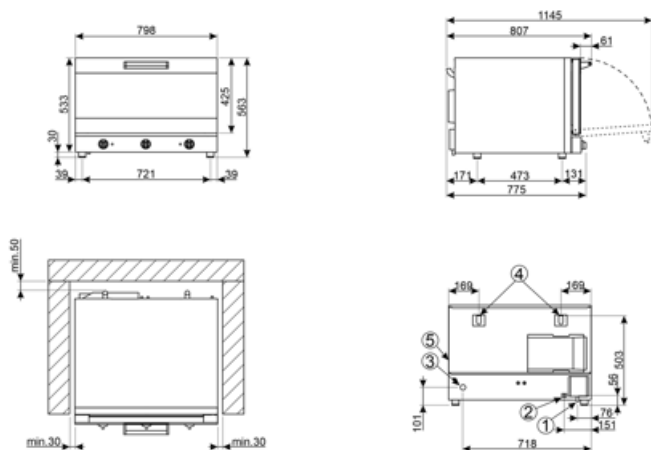
Вытяжной зонт K4610X

## Конструкция

<b>Материалы печи</b>	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	<b>Уровни пароувлажнения</b>	Ручная
<b>Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)</b>	672x437x340 мм	<b>Отвод пара из камеры</b>	Сзади
<b>Полный объем</b>	115,6 л	<b>Регулировка времени</b>	Электрический
<b>Объем (нетто)</b>	104,2 л	<b>Диапазон температур</b>	50-270°C
<b>Объем внутренней камеры</b>	75 л	<b>Сигнал окончания приготовления</b>	Да
<b>Материал внутренней камеры</b>	Нержавеющая сталь	<b>Оранжевый индикатор достижения t°</b>	Да
<b>Количество уровней</b>	4	<b>Зеленый индикатор окончания приготовления</b>	Да
<b>Направляющие для противней</b>	Хромированный	<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да
<b>Расстояние между направляющими</b>	77 mm GN1/1 - EN 600X400	<b>Ручное переключение термостата безопасности</b>	Да
<b>Охлаждаемая дверца с двойным остеклением</b>	2 стекла	<b>Съемный дефлектор</b>	Да
<b>Открывание дверцы</b>	Стандартное открывание	<b>Количество ламп подсветки</b>	2 галогенных лампы
<b>Тип ручки</b>	Фиксированный	<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт
<b>Стекло</b>	Съемное	<b>Шланг подачи воды</b>	Да
<b>Тип и количество вентиляторов</b>	2 вентилятора с изменением направления вращения	<b>Давление воды на входе</b>	50-500 kPa (min-max)
<b>Мощность двигателя вентилятора</b>	180 Вт	<b>Длина электрического кабеля (см)</b>	170 см
<b>Скорость вентилятора</b>	Одна скорость	<b>Задняя панель</b>	Гальванизированный
<b>Стандартная скорость вентилятора</b>	2850 об./мин.	<b>IPX защита</b>	IPX3

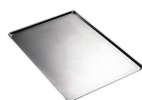
## Логистическая информация

<b>Размеры упаковки (ШхГхВ)</b>	640x960x845 mm	<b>Вес нетто</b>	61,000 кг
<b>EAN-код</b>	8017709270117	<b>Вес брутто (кг)</b>	69,000 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



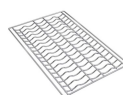
**3743**



**3751**



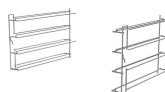
**3805**



**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



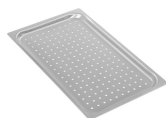
**T11XH20**

Алюминиевая гастроемкость GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



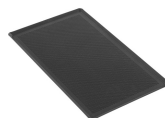
**T11XH65**

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): 800х800х900 мм (высота с комплектом RUTVL: 998 мм)



**TVL425D**

4-уровневая стойка для противней для печей ALFA410/ALFA420/ALFA425 (в колонне) или ALFA1035, размеры (ШхГхВ) 800х800х504 мм (высота с комплектом RUTVL: 602 мм)

## Symbols glossary

---



Электрический



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и  
инжекторным впрыском пара

## Benefit (ТТ)

---

### **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

Стекланные 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