

ALFA420H-2



Семейство продуктов

Подсемейство продуктов

Источник питания

Тип духовки

Управление конвекционной печи

Вместимость

Электрическое подключение

Другие возможные варианты мощности

App для создания рецептов

Парогенератор

Регулируемые по высоте ножки

Размеры (ВxШxГ)

Максимальная глубина с открытой дверцей

Конвекционные печи

Конвекционная печь 4 противня EN 600x400 мм или GN1/1

Электрический

Конвекция; конвекция + пароувлажнение

Электромеханическое

4 противня EN 600x400 мм, GN1/1 (мин. H 20 мм)

400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz

230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz

Недоступно

Прямой пар

Да

798x747x563 mm

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

Рекомендовано для

Бары/Кафе

Эстетика

Дверца с планками из нержавеющей стали

Да

Фронтальная панель Серия

Да
Alfa

Цвет

Нержавеющая сталь

Управление

Диапазон программирования таймера

0-60 + бесконечность

Опции

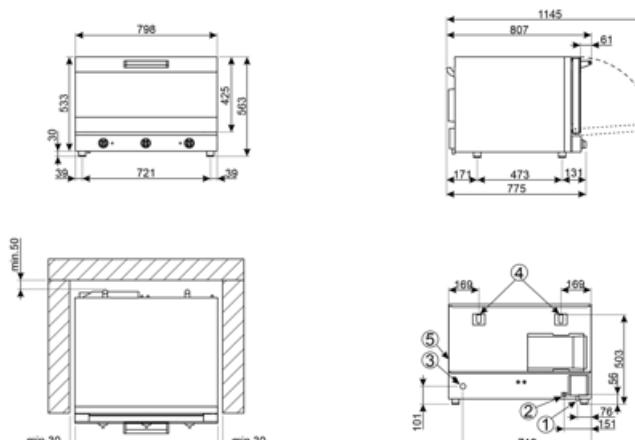
Вытяжной зонт K4610X

Конструкция

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

Логистическая информация

Размеры упаковки (ШхГхВ)	640x960x845 mm	Вес нетто	61,000 кг
EAN-код	8017709270117	Вес брутто (кг)	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



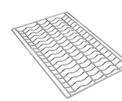
3751



3805



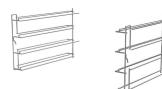
3810



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 (ШxГxB): 800x800x900 мм (высота с комплектом RUTVL: 998 мм)

TVL425D



4-уровневая стойка для противней для печей ALFA410/ALFA420/ALFA425 (в колонне) или ALFA1035, размеры (ШxГxB) 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 практическими 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, гарантуя, 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