

ALFA420MFH-2



Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	Konvektionsofen mit 4 Einschüben EN 600x400mm oder GN1/1
Stromzufuhr	Electric
Oven type	Convection multifunction oven with humidifier
Temperaturregelung	Manuell
Anzahl Einschübe	4 trays EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Stromversorgung / Leistungsaufnahme	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
weitere elektr. Anschlussvarianten	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz
Programm-Speicher	Nicht vorhanden
Humidity generation	Direct in cavity
Regulierbare Stellfüße	Ja
Abmessungen (BxTxH)	798x747x563 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1145 mm



Einsatzbereich

Industries	Bar / Cafeterias / Bistros / Wine bars / Pubs; Hotels/Pensionen; Restaurants; Bakeries / Pastry shops; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Care facilities ; Commercial food services; Grocery shops / Food retail	Einsatzbereich	Bars/Kaffees
-------------------	---	-----------------------	--------------

Ästhetik

Edelstahl-Rahmentür Farbe	Ja Edelstahl	Geprägte Gerätefront Serie	Ja Alfa
----------------------------------	-----------------	-----------------------------------	------------

Bedienelemente

Einstellung Timer	1-60 min. + Dauerbetrieb
--------------------------	--------------------------

Optionen

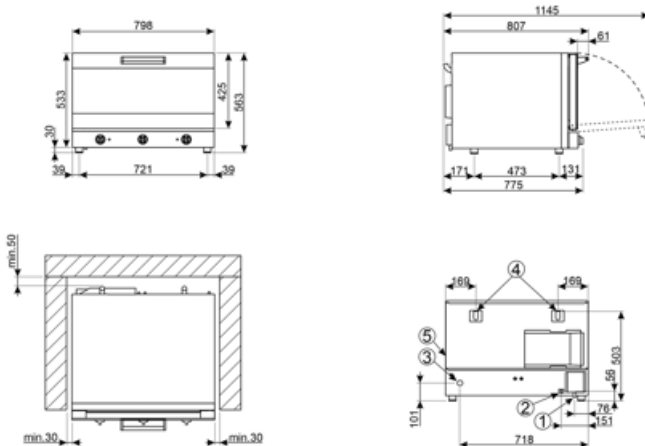
Einsatzbereich	K4610X
-----------------------	--------

Konstruktion

Material Oberfläche	Edelstahl/Glas/Kunststoffe	Positionierung Abluft	Rückseite
Abmessungen Garkammer (LxBxH)	672x437x340 mm	Kühlsystem	Ja
Gesamt Garraum Volumen	115,6 lt	Timer-Typ	Elektrisch
Netto Garraum Volumen	104,2 lt	Temperatureinstellung	70-270°C
Nutzbarer Innenraum	75 l	Signal für Garende	Ja
Material der Garkammer	Edelstahl	Orange Kontrollleuchte bei T°C-Erreichung	Ja
Anzahl der Roste	4	Grüne Kontrollleuchte für Zeitablauf	Ja
Rostgestell	Chrom	Sicherheitsschalter offene Tür	Ja
Abstand zwischen den Blechen	77 mm GN1/1 - EN 600X400	Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung	Ja
Türkonstruktion	Zweifach-Verglasung	Abnehmbare Luftleitbleche	Ja
Türöffnung	Klapptür	Garkammerbeleuchtung	2 Halogenbeleuchtungen
Ausführung des Türgriffs	Smeg	Leistung der Beleuchtung	40 W
Innenglas aufklappbar	Mit Clip	Wasseraufnahme	Ja
Reversierender Lüfter	2 im Wechsel gegenläufige autoreverse Lüfter	Wassereinlassdruck	50-500 kPa (min-max)
Leistung des Lüfters	180 W	Länge des Netzkabels	170 cm
Drehzahl U/min.	Einfach	Rückpanel	Vollverzinkt
Lüftermotor bei Standard-Drehzahl	2850 U/min.	IPX-Schutzklasse	IPX3
Beschwandungsstufen	Manuell		

Logistik-Informationen

Packed product dimensions (WxDxH)	950x840x640 mm	Nettogewicht	61,200 kg
EAN code	8017709270124	Bruttogewicht	73,000 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

Kompatibel Zubehör



3743
Flaches Alumimium-Blech (4 St.)



3751
Set Aluminium Backblech (4 St.)



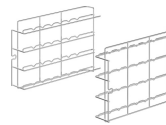
3805
Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)



3810
Gewelltes Gitterrost Set für Baguettes (4 Stück)



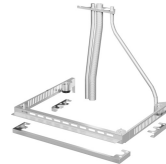
3927



RGN11-420-2
Gestell mit 4 Auflagen für GN1/1
passend für ALFA420/425/410



RUTVL
Set of 4 wheels, fits all professional oven
tables



SVRPP420-625
Verbindungskot für ALFA420+420
oder ALFA420+625 und Haube



T11TH20
Antihaft Behälter GN1/1 20mm tief



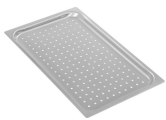
T11TH40
Behälter GN1/1 40mm Antihaft
beschichtet



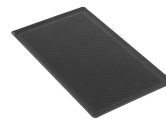
T11XH20
Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



T11XH65
Aluminium Behälter GN 1/1 65mm
hoch



TF11XH2
Perforierter Aluminium Behälter GN 1/1
20mm hoch



TMF11TH2
Perforierter Behälter GN 1/1 Antihaft
beschichtet 20mm hoch



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 (hieight
with kit RUTVL: 602 mm)

Symbolverzeichnis



Elektro-Anschluss



Unterhitze mit Umluft



Heißluft



Heißluft mit Beschwadung



Großflächengrill



Ober- und Unterhitze

Benefit (TT)

Mechanical control panel

Ease of use and effortless control of the essential cooking parameters

The control panel, equipped with practical knobs, allows for simple, intuitive, and effortless management of the main functions. Using the buttons, you can adjust the cooking time, temperature, and, in selected models, the level of humidification. By turning the knob to position 1, steam will be delivered until it is released.

In multifunction ovens with a mechanical control panel, there is also a dedicated button for selecting different oven functions based on the desired cooking mode.

Clip-Öffnungssystem

Leicht zugängliches Glas für eine mühelose Wartung und Reinigung

Die Glaspaneele sind so konzipiert, dass sie leicht zugänglich und überprüfbar sind, was die Reinigung und Wartung besonders komfortabel macht.

Diese Lösung vereinfacht alle Arbeitsschritte erheblich, sorgt für eine schnelle und effiziente Pflege und ermöglicht Eingriffe mit maximalem Komfort und hoher Sicherheit.

Humidity management

Impeccable cooking thanks to precise humidity control

Thanks to the effective management of small amounts of humidity, perfect browning can be achieved while maintaining the product's softness and promoting the development of its internal structure. Different humidity levels can be set, which determine the frequency of activation cycles. Each cycle consists of two seconds of water vapour spraying inside the cooking chamber, followed by a 15-second pause.