

ALFA420MFH-2



| | |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Famiglia | Forni professionali |
| Sottofamiglia | Forno convezione 4 teglie EN 600x400 mm, GN 1/1 (min. H 20 mm) |
| Alimentazione | Elettrico |
| Tipologia forno | Forno convezione multifunzione e con umidità |
| Controllo forno | Manuale |
| Capacità teglie | 4 teglie EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm) |
| Collegamento elettrico di default | 400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz |
| Altri collegamenti elettrici possibili | 230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz |
| Memorizzazione programmi con applicativo | Non disponibili |
| Generazione umidità | Diretto in camera |
| Piedini regolabili | Sì |
| Dimensioni del prodotto (LxPxH) | 798x747x563 mm |
| Profondità massima a porta aperta | 1145 mm |



Destinazione

| | | | |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------|
| Settori | Bar / Caffetterie / Bistrò / Wine bar / Pub; Hotel; Ristoranti / Catering; Panetterie / Pasticcerie; Macellerie / Gastronomie; Ristorazione collettiva; Ospedali / case di riposo; Ristorazione commerciale; Grande distribuzione organizzata | Consigliato per | Prodotti da forno |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------|

Estetica

| | | | |
|-----------------------------|--------------|-------------------|------|
| Porta con fasce inox | Sì | Frontalino | Inox |
| Colore | Acciaio Inox | Serie | Alfa |

Comandi

| | |
|-----------------------------------------|------------------------|
| Regolazione tempo di cottura | 1-60 minuti + infinito |
|-----------------------------------------|------------------------|

Opzioni

Cappa abbinabile K4610X

Costruzione

| | | | |
|------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------|
| Materiale forno | Acciaio inox / vetro / materie plastiche | Posizione camino | Posteriore |
| Dimensioni cavità interna (LxPxH) | 672x437x340 mm | Sistema di raffreddamento componenti | Sì |
| Volume lordo | 115,6 lt | Tipologia timer | Elettrico |
| Volume netto | 104,2 lt | Range temperatura | 70-270°C |
| Volume netto interno | 75 lt | Indicazione di fine cottura | Sì |
| Materiale cavità | Acciaio inox | Lampada spia arancione raggiungimento t° | Sì |
| Numero ripiani | 4 | Lampada spia verde di fine cottura | Sì |
| Telaio supporto teglie | Filo cromato | Interruttore sicurezza ad apertura porta | Sì |
| Distanza tra i ripiani | 77 mm | Termostato di sicurezza riarmo manuale | Sì |
| Costruzione porta | Doppio vetro | Deflettore removibile | Sì |
| Apertura porta | A ribalta | Illuminazione | 2 Lampade alogene |
| Tipologia maniglia | Fissa | Potenza luce | 40 W |
| Vetro | Apribile con clip | Tube di carico acqua | Sì |
| Numero e tipologia ventole | 2 ventole controrotanti in senso alternato | Pressione ingresso acqua | 50-500 kPa (min-max) |
| Potenza motore | 180 W | Lunghezza cavo di alimentazione | 170 cm |
| Giri motore | Velocità singola | Pannello posteriore | Zincato |
| Giri motore velocità standard | 2850 rpm | Protezione IPX | IPX3 |
| Livelli di umidificazione | 1 Manuale | | |

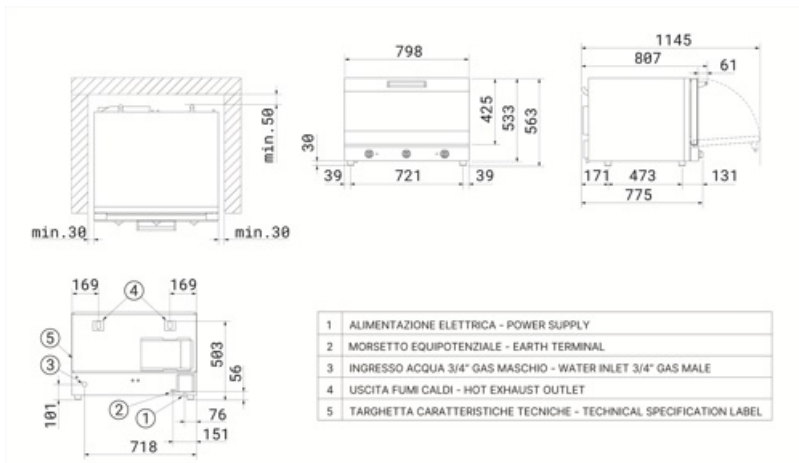
Informazioni Logistiche

Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH) 950x840x640 mm

Peso netto 61,200 kg

Peso lordo 73,000 kg

Codice EAN 8017709270124



Accessori Compatibili



3743

Kit 4 teglie piane in alluminio EN 600x400 mm



3751

Kit 4 teglie piane forate in alluminio EN 600x400 mm



3805

Kit 4 griglie in filo cromato EN 600x400 mm



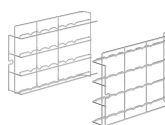
3810

Kit 4 griglie ondulate per baguettes EN 600x400 mm



3927

Kit riduttore flusso aria per forni serie ALFA410, 420, 625, 1035



RGN11-420-2

Supporto per teglie piane GN 1/1 per forni ALFA420/425/410



RUTVL

Kit ruote da 4 pz, adatto per tutti i modelli di tavoli dei forni professionali



SVRPP420-625

Kit giunzione per sovrapposizione 2 forni 4 teglie EN 600x400 con cappa K4610X, 1 forno 4 teglie EN 600x400 + 1 forno 6 teglie EN 600x400 con cappa K4610X o 2 forni 6 teglie EN 600x400 senza cappa



T11TH20

Teglia GN1/1 antiaderente, altezza 20 mm



T11TH40

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40 mm



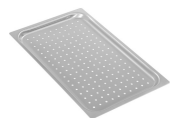
T11XH20

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20 mm



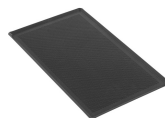
T11XH65

Teglia alluminio GN1/1, altezza 65 mm



TF11XH2

Teglia in alluminio microforata GN1/1, altezza 20 mm



TMF11TH2

Teglia GN1/1 antiaderente microforata, altezza 20 mm



TVL425







Supporto con portateglie 16 livelli per forni ALFA410/420/425 e ALFA625 dim.dim. (LxPxH) 800X800X900 mm (altezza con kit ruote RUTVL: 998 mm)



TVL425D

Supporto con portateglie 4 livelli per forni ALFA410/ALFA420/ALFA425 sovrapposti o ALFA1035, dim. (LxPxH) 800x800x504 mm (altezza con kit ruote RUTVL: 602 mm)

Glossario simboli

| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|  | Elettrico |  | Ventola con resistenza suola |
|  | Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare |  | Circolazione forzata aria calda con iniezione umidità |
|  | Cottura con grill largo |  | Riscaldamento statico con resistenza suola e cielo |

Benefit

Pannello comandi meccanico

Facilità d'uso e controllo senza sforzo dei parametri essenziali di cottura

Il pannello di controllo, dotato di pratiche manopole, consente una gestione semplice, intuitiva e senza sforzo delle principali funzionalità. Grazie ai pulsanti, è possibile regolare il tempo, la temperatura di cottura e, nei modelli selezionati, il livello di umidificazione. Ruotando la manopola sulla posizione 1, il vapore verrà erogato fino al suo rilascio.

Nei forni multifunzione con pannello di controllo meccanico è inoltre presente un pulsante dedicato alla selezione delle diverse funzioni del forno, in base alla modalità di cottura desiderata.

Apribile con clip

Vetri facilmente accessibili per una manutenzione e pulizia senza sforzo

I vetri sono progettati per essere facilmente accessibili e ispezionabili, garantendo una grande praticità durante le operazioni di pulizia e manutenzione. Questa caratteristica semplifica notevolmente il processo, rendendolo rapido ed efficiente, e assicurando che ogni intervento possa essere effettuato con la massima comodità ed in completa sicurezza.

Gestione umidità

Cottura impeccabile grazie ad un controllo preciso dell'umidità

Grazie alla gestione efficace di piccole quantità di umidità si può ottenere una doratura perfetta, mantenendo intatta la morbidezza del prodotto e favorendone lo sviluppo della struttura interna. È possibile impostare diversi livelli di umidificazione, che determinano la frequenza dei cicli di attivazione. Ogni ciclo consiste in due secondi di spruzzatura di acqua vaporizzata all'interno della camera di cottura, seguiti da 15 secondi di pausa.