

# ALFA420MFH-2



<b>Produktgrupp</b>	Ugnar
<b>Underfamilj</b>	Konvektionsugn 4 bleck EN 600 x 400 mm eller GN1/1
<b>Strömförsörjning</b>	Elektrisk
<b>Ugnstyp</b>	Konvektionsmultifunktionsugn med luftfuktare
<b>Ugnskontroll</b>	Mekanisk
<b>Kapacitet plåtar</b>	4 plåt EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
<b>Standard elektrisk anslutning</b>	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
<b>Andra elektriska anslutningar</b>	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz
<b>WiFi-anslutning</b>	Ej tillgänglig
<b>Fuktgenerering</b>	Direkt i utrymmet
<b>Justerbara fötter</b>	Ja
<b>Produktmått B x D x H</b>	798x747x563 mm
<b>Max djup med öppen dörr</b>	1145 mm



## Distribution

<b>Branscher</b>	Bar / kafeterior / bistroer / vinbarer / pubar; Hotell; Restauranger; Bagerier / konditorier; Slakteributiker / Delikatessbutiker; Catering; Vårdinrättningar; Kommersiella mattjänster; Livsmedelsbutiker /livsmedelsdetaljhandel
------------------	--

## Estetisk linje

<b>Dörr med rostfria ränder</b>	Ja	<b>Pressad panel</b>	Ja
<b>Färg</b>	Rostfritt stål	<b>Serie</b>	Alfa

## Kommandon

<b>Programmerbar i minuter</b>	0-60 + tidlös
--------------------------------	---------------

## Alternativ

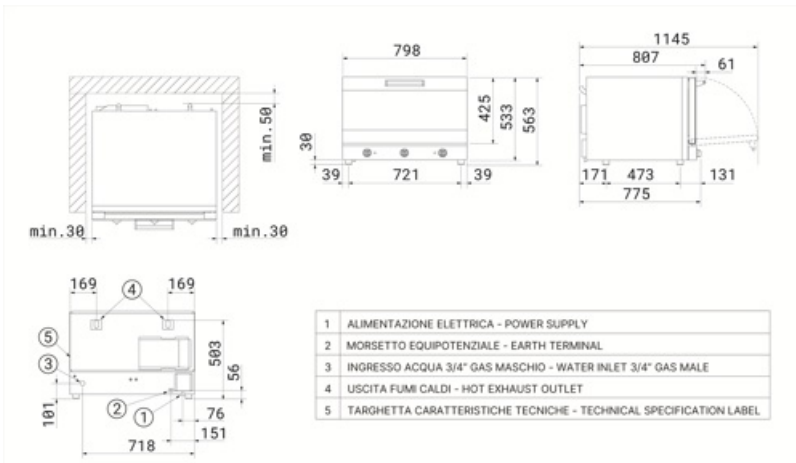
<b>Kondenserande huv</b>	K4610X
--------------------------	--------

## Konstruktion

<b>Ugns material</b>	Rostfritt stål / glas / plast	<b>Skorstens placering</b>	Svart
<b>Ugns dimension (LxBxD)</b>	672x437x340mm	<b>Kylsystem</b>	Ja
<b>Bruttovolym</b>	115,6 l	<b>Tidsjustering</b>	Elektromekanisk timer
<b>Nettovolym</b>	104,2 l	<b>Temperatur område</b>	70-270°C
<b>Invändig nettovolym</b>	75 l	<b>Alarm tillagningstid slut</b>	Ja
<b>Material ugnsutrymme</b>	Rostfritt stål	<b>Indikator med orangeljus när t° uppnås</b>	Ja
<b>Antal hyllplan</b>	4	<b>Indikator i gröntljus när t° uppnått</b>	Ja
<b>Material gejders</b>	Krom	<b>Elementen stängs av när dörren är öppen</b>	Ja
<b>Gejderavstånd</b>	77 mm	<b>Manuell återställning av säkerhetstermostat</b>	Ja
<b>Sval dörr med dubbla glas samt helt öppningsbar</b>	Dubbelt glas	<b>Avtagbar deflektor</b>	Ja
<b>Luckhängning</b>	Tippning	<b>Antal lampor</b>	2 halogenlampor
<b>Typ av handtag</b>	Fast	<b>Effekt lampa</b>	40 W
<b>Innerglass</b>	Avtagbar	<b>Anslutnings slang vatten</b>	Ja
<b>Antal fläktar</b>	2 fläktar med tidstyrd reversering	<b>Vatteninloppstryck</b>	50-500 kPa (min-max)
<b>Fläkt effekt</b>	180W	<b>Längd matningskabel</b>	170 cm
<b>Fläkthastighet</b>	Enkel hastighet	<b>Bakre panel</b>	Galvaniserad
<b>Standard fläkthastighet</b>	2850 rpm	<b>Kapslings klass (IP)</b>	IPX3
<b>Ångnivåer</b>	Manuell		

## Logistisk information

<b>Mått emballage (BxDxH)</b>	950x840x640 mm	<b>Nettovikt (kg)</b>	61.100 kg
<b>EAN-kod</b>	8017709270124	<b>Bruttovikt (kg)</b>	73.000 kg



## Kompatibela Tillbehör



**3743**  
Flat bakplåt i aluminium



**3751**  
Flat perforerad bakplåt i aluminium



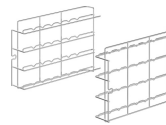
**3805**  
Platt krompläterat trådgaller



**3810**  
Vågformad bakplåt för baguetter



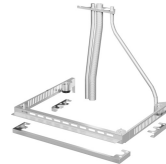
**3927**  
Kit för reducering av luftflöde



**RGN11-420-2**  
Ställ för flata bakplåtar eller galler, kit GN1/1, passar för ALFA420/425-modeller



**RUTVL**  
Hjulsats för alla ugnsbordsmodeller (4-pack)



**SVRPP420-625**  
Anslutningsats för två staplade ALFA420+420 eller ALFA420+625 modeller och kåpa



**T11TH20**  
2 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



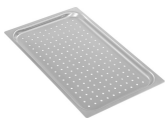
**T11TH40**  
4 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



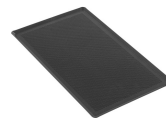
**T11XH20**  
2 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



**T11XH65**  
6,5 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



**TF11XH2**  
Perforerad aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



**TMF11TH2**  
Mikroperforerad non stick-plåt GN1/1



**TVL425**  
Plåthållarstativ med 16 nivåer för ALFA410/ALFA420/425 och ALFA625 ugn dim. (BxDxH) 800x800x900 mm (höjd med kit RUTVL: 998 mm)



**TVL425D**  
Hållarstativ med 4 nivåer ALFA410/ALFA420/ALFA425 (staplade) eller ALFA1035 ugnar, dim. (BxDxH) 800x800x504 mm (höjd med kit RUTVL: 602 mm)

---

## Symbols glossary

---



Elektrisk anslutning



Fläkt med undervärme



Varmluft



Varmluft med injektion av ånga



Stort grillelement



Över och undervärme

## Benefit (TT)

---

### Mekanisk kontrollpanel

Enkel användning och enkel kontroll av de viktigaste tillagningsparametrarna

Kontrollpanelen, utrustad med praktiska vred, möjliggör enkel, intuitiv och smidig hantering av huvudfunktionerna. Med hjälp av knapparna kan du justera tillagningstid, temperatur och, på utvalda modeller, fuktighetsnivån. Genom att vrida vredet till läge 1 kommer ånga att levereras tills den frisläpps. I multifunktionella ugnar med mekanisk kontrollpanel finns det också en dedikerad knapp för att välja olika ugnsfunktioner baserat på önskat tillagningsläge.

### Klips-öppning

Lättåtkomligt glas för enkelt underhåll och rengöring

Glaspanelerna är utformade för att vara lättåtkomliga och inspekterbara, vilket säkerställer stor bekvämlighet vid rengöring och underhåll. Denna funktion förenklar processen avsevärt, vilket gör den snabb och effektiv, samtidigt som varje ingrepp kan utföras med maximal komfort och fullständig säkerhet.

### Fuktighetshantering

Oklanderlig tillagning tack vare exakt fuktighetskontroll

Tack vare effektiv hantering av små mängder fuktighet kan perfekt bryning uppnås samtidigt som produktens mörhet bibehålls och utvecklingen av dess inre struktur främjas. Olika fuktighetsnivåer kan ställas in, vilket avgör frekvensen av aktiveringscyklerna. Varje cykel består av två sekunders vattenånga som sprutas in i tillagningskammaren, följt av en 15-sekunders paus.