ALFA420MFH-2



Famille	Fours professionnels
Sous-famille	Four à convection 4 plaques EN 600x400mm ou GN1/1
Alimentation électrique	Electrique
Type de four	Four à convection multifonction avec humidificateur
Contrôle four	Electromécanique
Capacité des plaques	4 plateaux EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Alimentation électrique	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
Autre raccordement électriques possibles	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz
Stockage de programmes avec application	Indisponible
Génération d'humidité	Directement dans la cavité
Pieds réglables	oui
Dimensions	798x747x563 mm
Profondeur maximale avec la porte ouverte	1145 mm

Distribution

Industries	Bars / Cafétérias / Bistros / Bars à vin / Pubs, Hôtels, Restaurants, Boulangeries / Pâtisseries, Boucheries / Charcuteries, Service traiteur, Établissements de soins, Restauration commerciale, Épiceries / Vente au détail alimentaire

Esthétique

Porte avec bandeaux en inox	oui	**Bandeau de commande embouti**	oui
Couleur	Inox	**Série**	Alfa

Commandes

Minutes programmables	1-60 + en continu

Options

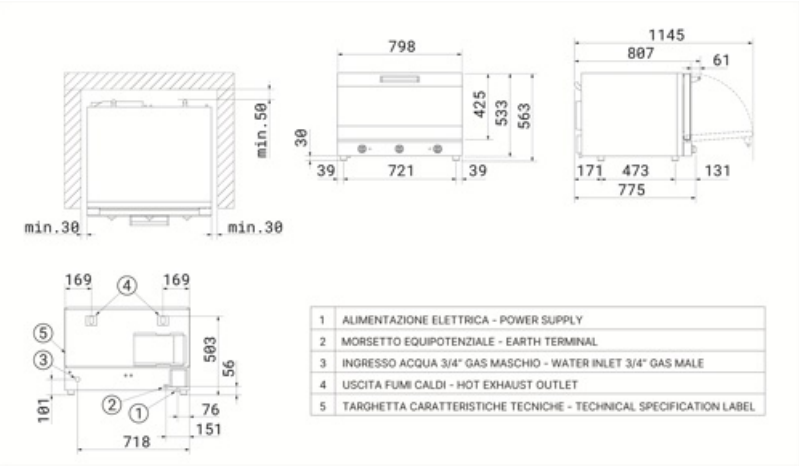
Hotte associée	K4610X

Construction

Matériaux du four	Acier inoxydable / verre / plastiques
Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	672x437x340mm
Volume brut	115,6 litres
Volume net	104,2 litres
Volume interne net	75 litres
Matériau de la cavité	Inox AISI 304
Nombre de niveaux	4
Cadre de support de plaques	Fil Chromé
Distance entre les plaques	77 mm
Construction de la porte	Double vitre
Ouverture de la porte	Abattante
Type de poignée	Fixe
Vitre interne	Amovible
Nombre de turbines	2 turbines contrarotatives à sens alterné
Puissance du moteur de la turbine	180 W
Vitesse du moteur	Vitesse unique
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2850
Niveaux d'humidification	Manuel
Position de l'échappement	A l'arrière
Système de refroidissement	oui
Type de minuterie	Electrique
Plage de température	70-260°C
Signal sonore fin de cuisson	oui
Indicateur lumineux orange température atteinte	oui
Indicateur lumineux vert pour l'atteinte de la durée	oui
Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte	oui
Thermostat de sécurité à réarmement manuel	oui
Déflecteur amovible	oui
Nombre de lumières	2 lampes halogènes
Puissance éclairage	40 W
Tuyau d'alimentation en eau	oui
Pression d'entrée de l'eau	50-500 kPa (min-max)
Longueur câble d'alimentation	170 cm
Panneau postérieur	Galvanisé
Protection IPX	IPX3

Informations logistiques

Packed product dimensions (WxDxH)	950x840x640 mm
Code EAN	8017709270124
Poids net	61,100 kg
Poids brut	73,000 kg



Accessoires Compatibles



3743

Kit plaques à pâtisseries en aluminium (4 pièces) - 600x400mm



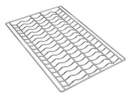
3751

Kit plaques à pâtisseries en aluminium perforées (4 pièces) - 600x400mm



3805

Kit grilles en fil chromées (4 pièces) - 600x400mm



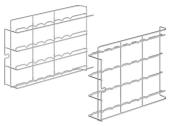
3810

Kit grilles ondulées en fil chromées pour baguettes (4 pièces) - 600x400mm



3927

Kit réduction flux d'air (2 pièces)



RGN11-420-2



RUTVL

Lot de 4 roulettes, compatible avec toutes les tables de four professionnelles



SVRPP420-625

Connection kit for stacking two 4 tray EN 600×400 ovens with hood K4610X, one 4 tray EN 600×400 oven with one 6 tray EN 600×400 oven with hood K4610X, or two 6 tray EN 600×400 ovens without hood



T11TH20

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 2 cm de hauteur pour Galileo professionel



T11TH40

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 4 cm de hauteur pour Galileo professionel



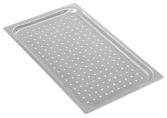
T11XH20

Plateau GN1/1 en aluminium de 2 cm de hauteur pour Galileo professionel



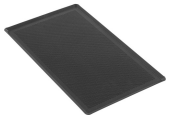
T11XH65

Plateau GN1/1 en aluminium de 6,5 cm de hauteur pour Galileo professionel



TF11XH2

Plateau GN1/1 en aluminium perforé pour Galileo professionel



TMF11TH2

Plateau microperforé anti-adhésif GN 1/1



TVL425

Support à 16 niveaux pour fours ALFA410/ALFA420/425 et ALFA625 ; dimensions (L x P x H) : 800 x 800 x 900 mm (hauteur avec le kit RUTVL : 998 mm)



TVL425D

Support à 4 niveaux pour fours ALFA410/ALFA420/ALFA425 (empilables) ou ALFA1035, dim. (L x P x H) 800 x 800 x 504 mm (hauteur avec le kit RUTVL : 602 mm)

Symbols glossary


Electrique


Turbine


Gril large


Turbine avec résistance sole


Turbine avec humidification


Chaleur statique avec résistance voûte et sole

Benefit (TT)

Bandeau de commande mécanique

Simplicité d'utilisation et contrôle intuitif des paramètres essentiels de cuisson

Le bandeau de commande, équipé de manettes pratiques, permet une gestion simple, intuitive et sans effort des fonctions principales. À l'aide des boutons, il est possible de régler le temps de cuisson, la température et, sur certains modèles, le niveau d'humidification. En positionnant la manette sur la position 1, la vapeur est délivrée en continu jusqu'à son relâchement.

Clip-open

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

Gestion de l'humidité

Cuisson impeccable grâce à un contrôle précis de l'humidité

Grâce à une gestion efficace de faibles quantités d'humidité, un brunissage parfait peut être obtenu tout en préservant le moelleux du produit et en favorisant le développement de sa structure interne.

Différents niveaux d'humidité peuvent être sélectionnés ; ils déterminent la fréquence des cycles d'activation. Chaque cycle se compose de deux secondes d'injection de vapeur d'eau dans la cavité de cuisson, suivies d'une pause de 15 secondes.