

ALFA420MFH-2



Семейство продуктов Подсемейство продуктов

Конвекционная печь 4 противня EN

600x400 мм или GN1/1

Электромеханическое

Конвекционные печи

Источник питания Тип духовки

Многофункциональная конвекционная

духовка с пароувлажнением

Управление конвекционной

печи

Вместимость 4 противня EN 600x400 мм, GN1/1

(мин. Н 20 мм)

Электрический

Электрическое подключение Другие возможные варианты

мощности

400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz 230 V~/30 A/6,9 kW/50 Hz

Арр для создания рецептов

Парогенератор

Регулируемые по высоте ножки

Да

Размеры (ВхШхГ) Максимальная глубина с

открытой дверцей

Недоступно Прямой пар

798x747x563 mm

1145 MM



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

Цвет

Да

Фронтальная панель Серия

Да Alfa

Нержавеющая сталь

Управление

Диапазон программирования таймера

0-60 + бесконечность



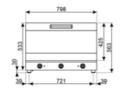
Опции

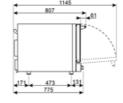
Вытяжной зонт К4610Х

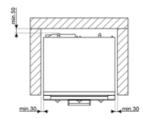
Конструкция

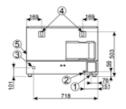
Материалы печи Размеры внутренней	Нержавеющая сталь/стекло/пластик 672×437×340 мм	Отвод пара из камеры Система охлаждения	Сзади Да
камеры (ШхГхВ)	0/2X43/X34U MM	Регулировка времени	Электрический 70-270°C
Полный объем	115,6 л	Диапазон температур Сигнал окончания	70-270°C Да
Объем (нетто)	104,2 л	приготовления	ди
Объем внутренней камеры	75 л	Оранжевый индикатор достижения t°	Да
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь	Зеленый индикатор окончания	Да
Количество уровней	4	приготовления	
Направляющие для противней	Хромированный	Автоматическое отключение при	Да
Расстояние между	77 mm GN1/1 - EN	открытой дверце	
направляющими	600X400	Ручное переключение	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	2 стекла	термостата безопасности	_
Открывание дверцы	Стандартное открывание	Съемный дефлектор	Да
Тип ручки	Фиксированный	Количество ламп	2 галогенных лампы
Стекло	Съемное	подсветки	40 B
Тип и количество вентиляторов	2 вентилятора с изменением направления вращения	Мощность ламп подсветки	40 Вт
Мощность двигателя	180 Вт	Шланг подачи воды –	Да
вентилятора		Давление воды на	50-500 kPa (min-max)
Скорость вентилятора	Одна скорость	входе	170
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.	Длина электрического кабеля (см)	170 см
Уровни	Ручная	Задняя панель	Гальванизированный
пароувлажнения		IPX <mark>защита</mark>	IPX3











ALMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
MORSETTO E CUPPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
MORSESO ACQUIA 3º GAS MAGCHO - WATER INLET 3º GAS MALE
USCITA FUNCACIÓN - FOR TEMANS OUTLET
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 (Шх Γ хВ): 800х800х900 мм (высота с комплектом RUTVL: 998 мм)



TVL425D

4-level tray holder rack for ALFA410/ALFA420/ALFA425 (stacked) or ALFA1035 ovens, dim. (WxDxH) 800x800x504 mm (hieight with kit RUTVL: 602 mm)



Symbols glossary

Электрический

Нагрев с принудительной конвекцией

Большой гриль

% Нижн

Нижний нагрев с конвекцией

®**

Нагрев с принудительной конвекцией и инжекторным впрыском пара



Статический верхний и нижний нагрев



Benefit (TT)

Механическое управление

Простота использования и легкий контроль основных параметров приготовления

Панель управления, оснащенная практичными 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, гарантируя, 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