ALFA425H-2



Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	Konvektionsofen mit 4 Einschüben EN 600x400mm oder GN1/1
Stromzufuhr	Elektrisch
Ofentyp	Heißluft mit Beschwadung
Temperaturregelung	Manuell
Anzahl Einschübe	4 Bleche, 600 x 400 mm, GN 1/1 (Mindesthöhe 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
Feuchtigkeitserzeugung	Direkt im Garraum
Regulierbare Stellfüße	Ja
Abmessungen (BxTxH)	798x747x563 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1511 mm

Einsatzbereich

Einsatzbereich	Bars / Cafés / Bistros / Weinstuben / Kneipen, Hotels/Pensionen, Restaurants, Bäckereien / Konditoreien, Metzgereien / Feinkostgeschäfte, Catering, Pflegeeinrichtungen, Gewerbliche Gastronomie, Lebensmittelgeschäfte / Lebensmitteleinzelhandel

Ästhetik

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

Bedienelemente

Einstellung Timer	1-60 min. + Dauerbetrieb

Optionen

Einsatzbereich	K4610X

Elektrischer Anschluss

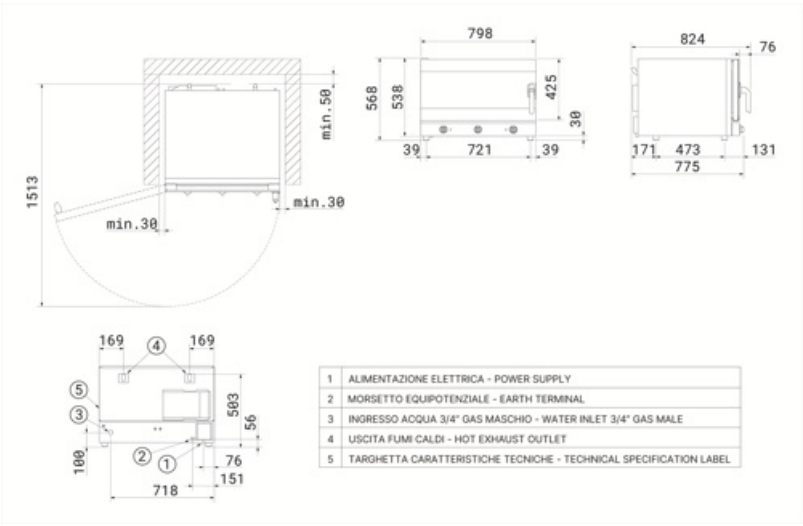
Potential equalisation	Yes

Konstruktion

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

Logistik-Informationen

Verpacktes Produkt Dimensionen	960x845x640 mm
EAN code	8017709270131
Nettogewicht	56.200 kg
Bruttogewicht	68.800 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.)



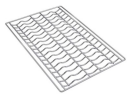
3751

Set Aluminium Backblech (4 St.)



3805

Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)

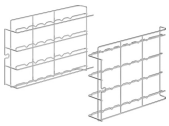


3810

Gewelltes Gitterrost Set für Baguettes (4 Stück)



3927



RGN11-420-2

Gestell mit 4 Auflagen für GN1/1 passend für ALFA420/425/410



RUTVL

4er-Set Rollen, passend für alle professionellen Backtische



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



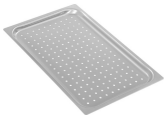
T11XH20

Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



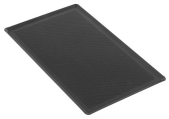
T11XH65

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-stöckiges Einschubgestell für die Öfen ALFA410/ALFA420/425 und ALFA625; Abmessungen (BxTxH): 800 x 800 x 900 mm (Höhe mit Bausatz RUTVL: 998 mm)



TVL425D

4-stöckiges Einschubgestell für die Öfen ALFA410/ALFA420/ALFA425 (gestapelt) oder ALFA1035, Abmessungen (BxTxH) 800 x 800 x 504 mm (Höhe mit Bausatz RUTVL: 602 mm)

Symbolverzeichnis

 Elektro-Anschluss

 Heißluft

 Heißluft mit Beschwadung

Benefit (TT)

Mechanisches Bedienfeld

Einfache Bedienung und mühelose Kontrolle der wesentlichen Garparameter.

Das Bedienfeld mit praktischen Drehknebeln ermöglicht eine einfache, intuitive und mühelose Steuerung der wichtigsten Funktionen. Über die Tasten lassen sich Garzeit, Temperatur und bei ausgewählten Modellen auch der Feuchtigkeitsgrad einstellen. Wird der Drehknebel auf Position 1 gestellt, wird kontinuierlich Dampf abgegeben, bis die Funktion wieder deaktiviert wird.

Bei Multifunktionsöfen mit mechanischem Bedienfeld steht zudem eine spezielle Taste zur Auswahl verschiedener Ofenfunktionen entsprechend der gewünschten Garart zur Verfügung.

Klappbare Öffnung

Leicht zugängliches Glas für eine mühelose Wartung und Reinigung.

Die Glasscheiben sind so konzipiert, dass sie leicht zugänglich und einfach inspizierbar sind, was Reinigung und Wartung besonders komfortabel macht. Diese Eigenschaft vereinfacht die Arbeiten erheblich und ermöglicht schnelle sowie effiziente Eingriffe bei maximalem Bedienkomfort und höchster Sicherheit.

Feuchtigkeitsmanagement

Makellose Garergebnisse dank präziser Feuchtigkeitskontrolle.

Dank der präzisen Steuerung geringer Feuchtigkeitsmengen wird eine perfekte Bräunung erzielt, während gleichzeitig die Saftigkeit des Produkts erhalten bleibt und die Entwicklung seiner inneren Struktur gefördert wird. Es können verschiedene Feuchtigkeitsstufen eingestellt werden, die die Häufigkeit der Aktivierungszyklen bestimmen. Jeder Zyklus besteht aus zwei Sekunden Dampfeinsprühung in den Garraum, gefolgt von einer 15-sekündigen Pause.