

# ALFA425H-2



<b>Produktfamilie</b>	Öfen
<b>Unterkategorie</b>	Konvektionsofen mit 4 Einschüben EN 600x400mm oder GN1/1
<b>Stromzufuhr</b>	Electric
<b>Oven type</b>	Heißluft mit Beschwadung
<b>Temperaturregelung</b>	Manuell
<b>Anzahl Einschübe</b>	4 trays EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
<b>Stromversorgung / Leistungsaufnahme</b>	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
<b>weitere elektr. Anschlussvarianten</b>	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz
<b>Programm-Speicher</b>	Nicht vorhanden
<b>Humidity generation</b>	Direct in cavity
<b>Regulierbare Stellfüße</b>	Ja
<b>Abmessungen (BxTxH)</b>	798x747x563 mm
<b>Tiefe bei geöffneter Tür</b>	1511 mm



## Einsatzbereich

<b>Industries</b>	Bar / Cafeterias / Bistros / Wine bars / Pubs; Hotels/Pensionen; Restaurants; Bakeries / Pastry shops; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Care facilities ; Commercial food services; Grocery shops / Food retail	<b>Einsatzbereich</b>	Bars/Kaffees
-------------------	---	-----------------------	--------------

## Ästhetik

<b>Edelstahl-Rahmentür Farbe</b>	Ja Edelstahl	<b>Geprägte Gerätefront Serie</b>	Ja Alfa
----------------------------------	-----------------	-----------------------------------	------------

## Bedienelemente

<b>Einstellung Timer</b>	1-60 min. + Dauerbetrieb
--------------------------	--------------------------

## Optionen

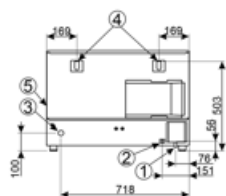
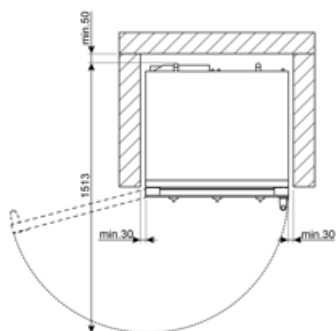
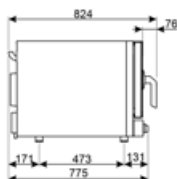
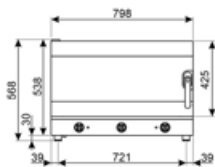
<b>Einsatzbereich</b>	K4610X
-----------------------	--------

## Konstruktion

<b>Material Oberfläche</b>	Edelstahl/Glas/Kunststoffe	<b>Positionierung Abluft</b>	Rückseite
<b>Abmessungen Garkammer (LxBxH)</b>	672x437x340 mm	<b>Kühlsystem</b>	Ja
<b>Gesamt Garraum Volumen</b>	115,6 lt	<b>Timer-Typ</b>	Elektrisch
<b>Netto Garraum Volumen</b>	104,2 lt	<b>Temperatureinstellung</b>	50-270°C
<b>Nutzbarer Innenraum</b>	75 l	<b>Signal für Garende</b>	Ja
<b>Material der Garkammer</b>	Edelstahl	<b>Orange Kontrollleuchte bei T°C-Erreichung</b>	Ja
<b>Anzahl der Roste</b>	4	<b>Grüne Kontrollleuchte für Zeitablauf</b>	Ja
<b>Rostgestell</b>	Chrom	<b>Sicherheitsschalter offene Tür</b>	Ja
<b>Abstand zwischen den Blechen</b>	77 mm GN1/1 - EN 600X400	<b>Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung</b>	Ja
<b>Türkonstruktion</b>	Zweifach-Verglasung	<b>Abnehmbare Luftleitbleche</b>	Ja
<b>Türöffnung</b>	Seite	<b>Garkammerbeleuchtung</b>	2 Halogenbeleuchtungen
<b>Ausführung des Türgriffs</b>	gerundet	<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W
<b>Innenglas aufklappbar</b>	Zu öffnen mit Scharnieren	<b>Wasseraufnahme</b>	Ja
<b>Reversierender Lüfter</b>	2 im Wechsel gegenläufige autoreverse Lüfter	<b>Wassereinlassdruck</b>	50-500 kPa (min-max)
<b>Leistung des Lüfters</b>	180 W	<b>Länge des Netzkabels</b>	170 cm
<b>Drehzahl U/min.</b>	Einfach	<b>Rückpanel</b>	Vollverzinkt
<b>Lüftermotor bei Standard-Drehzahl</b>	2850 U/min.	<b>IPX-Schutzklasse</b>	IPX3
<b>Beschwandungsstufen</b>	Manuell		

## Logistik-Informationen

<b>Packed product dimensions (WxDxH)</b>	960x845x640 mm	<b>Nettogewicht</b>	57,400 kg
<b>EAN code</b>	8017709270131	<b>Bruttogewicht</b>	70,000 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.)



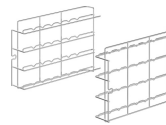
**3805**  
Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)



**3810**  
Gewelltes Gitterrost Set für Baguettes ( 4 Stück)



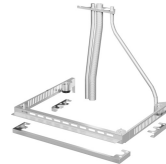
**3927**



**RGN11-420-2**  
Gestell mit 4 Auflagen für GN1/1  
passend für ALFA420/425/410



**RUTVL**  
Set of 4 wheels, fits all professional oven  
tables



**SVRPP420-625**  
Verbindungskot für ALFA420+420  
oder ALFA420+625 und Haube



**T11TH20**  
Antihaft Behälter GN1/1 20mm tief



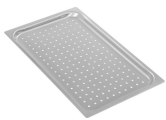
**T11TH40**  
Behälter GN1/1 40mm Antihaft  
beschichtet



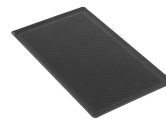
**T11XH20**  
Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



**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-level tray holder rack for  
ALFA410/ALFA420/425 and ALFA625  
ovens dim.(WxDxH) 800x800x900 mm  
(height with kit RUTVL: 998 mm)



**TVL425D**  
4-level tray holder rack for  
ALFA410/ALFA420/ALFA425  
(stacked) or ALFA1035 ovens, dim.  
(WxDxH) 800x800x504 mm (hieight  
with kit RUTVL: 602 mm)

## Symbolverzeichnis

---



Elektro-Anschluss



Heißluft



Heißluft mit Beschwädung

## Benefit (TT)

---

### **Mechanical control panel**

Ease of use and effortless control of the essential cooking parameters

The control panel, equipped with practical knobs, allows for simple, intuitive, and effortless management of the main functions. Using the buttons, you can adjust the cooking time, temperature, and, in selected models, the level of humidification. By turning the knob to position 1, steam will be delivered until it is released.

In multifunction ovens with a mechanical control panel, there is also a dedicated button for selecting different oven functions based on the desired cooking mode.

### **Hinged opening**

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.

### **Humidity management**

Impeccable cooking thanks to precise humidity control

Thanks to the effective management of small amounts of humidity, perfect browning can be achieved while maintaining the product's softness and promoting the development of its internal structure. Different humidity levels can be set, which determine the frequency of activation cycles. Each cycle consists of two seconds of water vapour spraying inside the cooking chamber, followed by a 15-second pause.