

ALFA425H-2



Familia	Hornos
Subfamilia	Horno de convección 4 bandejas EN 600x400 mm, GN 1/1 (mín. H 20 mm)
Power supply	Eléctrico
Tipo de horno	Ventilador con humidificación
Control del horno	Mecánico
Capacidad de bandejas	4 bandejas EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Fuente de alimentación	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
Otra conexión eléctrica	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz
Almacenamiento de programas con aplicación	No disponible
Humidity generation	Directo en cavidad
Pies ajustables	Sí
Product dimensions (WxDxH)	798x747x563 mm
Profundidad máxima con puerta abierta	1511 mm



Distribución

Industries	Bar / Cafeterías / Bistrós / Vinotecas / Pubs; Hoteles; Restaurantes; Panaderías / Pastelerías; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Centros asistenciales; Servicios comerciales de alimentación; Tiendas de alimentación / Retail alimentario
-------------------	---

Estética

Puerta con bandas de acero inoxidable	Sí	Panel frontal en relieve Serie	Sí Alfa
Color	Acero inoxidable		

Mandos

Minutos programables	0-60 + sin fin
-----------------------------	----------------

Opciones

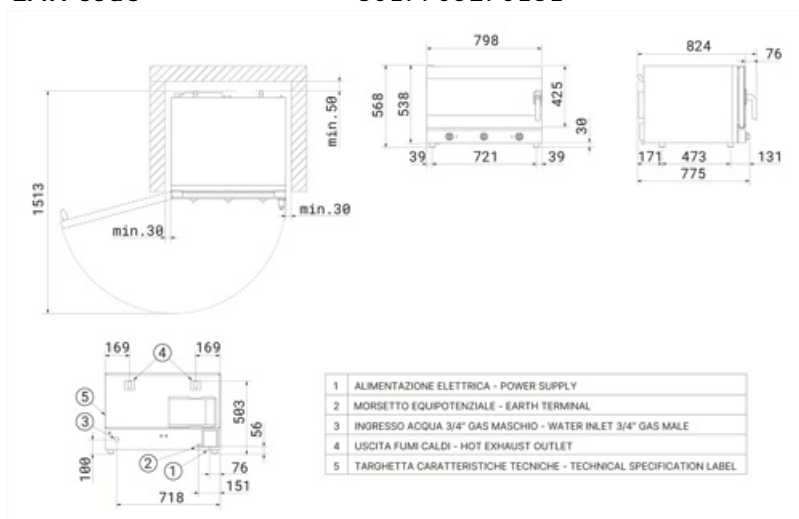
Usuarios potenciales	K4610X
-----------------------------	--------

Construcción

Material del horno	Acero inoxidable/vidrio/plástico	Posición chimenea	Trasera
Dimensiones de la cámara (LxWxH)	672x437x340mm	Sistema de refrigeración	Sí
Gross volume	115,6 l	Tipo temporizador	Temporizador electromecánico
Net volume	104,2 l	Rango de temperatura	50-270°C
Internal net volume	75 l	Alarma fin de cocción	Sí
Material de la cavidad	Acero inoxidable	Indicador de luz naranja t° logro	Sí
Número de estantes	4	Indicador de luz verde t° logro	Sí
Soporte de bandeja	Cromado	Interrupción del calefactor al abrir la puerta	Sí
Distancia entre los estantes	77 mm	Rearme manual del termostato de seguridad	Sí
Puerta fría con doble cristal completamente abatible	Doble vidrio	Deflector extraíble	Sí
Puerta abierta	Lateral	Número de luz	2 lámparas halógenas
Tipo de mango	Giratorio	Potencia de luz	40 W
Cristal interior	Se puede abrir	Tubo de carga de agua	Sí
Número y tipo de ventiladores	2 ventiladores con inversión de giro	Water inlet pressure	50-500 kPa (mín-máx)
Potencia motor del ventilador	180W	Longitud del cable de alimentación	170 cm
RPM del motor	Velocidad única	Panel trasero	Galvanizado
Motor rpm in standard speed	2850 rpm	IPX protection	IPX3
Niveles de humidificación	Manual		

Datos logísticos

Packed product dimensions (WxDxH)	960x845x640 mm	Peso neto	56.200 kg
EAN code	8017709270131	Peso bruto	68.800 kg



Accesorios Compatible



3743
Bandeja plana de aluminio (4uds)



3751
Bandeja de aluminio perforada plana (4uds)



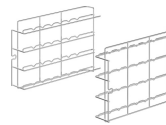
3805
Rejilla de alambre cromada plana (4 piezas)



3810
Rejilla ondulada para palillos (4uds)



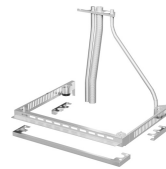
3927
Kit reductor de caudal de aire para hornos ALFA410, 420, 625, 1035



RGN11-420-2
Kit soporte para rejillas o bandejas planas GN1/1 apto para modelos ALFA420/425



RUTVL
Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



SVRPP420-625
Connection kit for stacking two 4ltray EN 600×400 ovens with hood K4610X, one 4ltray EN 600×400 oven with one 6ltray EN 600×400 oven with hood K4610X, or two 6ltray EN 600×400 ovens without hood



T11TH20
GN1/1 non-stick tray, 20 mm height



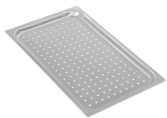
T11TH40
GN1/1 non-stick tray, 40 mm height



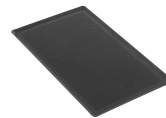
T11XH20
Aluminium GN1/1 tray, 20 mm height



T11XH65
GN1/1 aluminium tray, 65 mm height



TF11XH2
GN 1/1 perforated aluminium tray, 20 mm height



TMF11TH2
GN 1/1 non-sticking microperforated tray, 20 mm height



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 (height with kit RUTVL: 602 mm)

Symbols glossary



Electric



Calentamiento forzado por ventilador



Fan forced heating with humidity injection

Benefit (TT)

Panel de control mecánico

Facilidad de uso y control sin esfuerzo de los parámetros esenciales de cocción

El panel de control, equipado con prácticos mandos, permite gestionar las funciones principales de forma sencilla, intuitiva y sin esfuerzo. Mediante los botones, es posible ajustar el tiempo de cocción, la temperatura y, en modelos seleccionados, el nivel de humidificación. Al girar el mando hasta la posición 1, se suministrará vapor hasta que se suelte.

En los hornos multifunción con panel de control mecánico, también hay un botón específico para seleccionar las distintas funciones del horno en función del modo de cocción deseado.

Apertura con bisagra

Cristal fácilmente accesible para un mantenimiento y una limpieza sin esfuerzo

Los paneles de cristal están diseñados para ser fácilmente accesibles e inspeccionables, ofreciendo una gran comodidad durante las operaciones de limpieza y mantenimiento. Esta característica simplifica significativamente el proceso, haciéndolo rápido y eficiente, y garantiza que cada intervención pueda realizarse con la máxima comodidad y total seguridad

Gestión de la humedad

Cocción impecable gracias al control preciso de la humedad.

Gracias a la gestión eficaz de pequeñas cantidades de humedad, es posible conseguir un dorado perfecto manteniendo la suavidad del producto y favoreciendo el desarrollo de su estructura interna. Se pueden configurar distintos niveles de humedad, que determinan la frecuencia de los ciclos de activación. Cada ciclo consiste en dos segundos de pulverización de vapor de agua en el interior de la cámara de cocción, seguidos de una pausa de 15 segundos.