

# ALFA425H-2



<b>Famille</b>	Fours professionnels
<b>Sous-famille</b>	Four à convection 4 plaques EN 600x400mm ou GN1/1
<b>Power supply</b>	Electrique
<b>Type de four</b>	A air pulsé avec humidification
<b>Contrôle four</b>	Electromécanique
<b>Capacité des plaques</b>	4 plateaux EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
<b>Alimentation électrique</b>	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
<b>Autre raccordement électriques possibles</b>	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz
<b>Stockage de programmes avec application</b>	Indisponible
<b>Génération d'humidité</b>	Directement dans la cavité
<b>Pieds réglables</b>	oui
<b>Dimensions</b>	798x747x563 mm
<b>Profondeur maximale avec la porte ouverte</b>	1511 mm



## Distribution

<b>Industries</b>	Bars / Cafétérias / Bistros / Bars à vin / Pubs; Hôtels; Restaurants; Boulangeries / Pâtisseries; Boucheries / Charcuteries; Service traiteur; Établissements de soins; Restauration commerciale; Épicerie / Vente au détail alimentaire
-------------------	--

## Esthétique

<b>Porte avec bandeaux en inox</b>	oui	<b>Bandeau de commande embouti</b>	oui
<b>Couleur</b>	Inox	<b>Série</b>	Alfa

## Commandes

**Minutes programmables** 1-60 + en continu

## Options

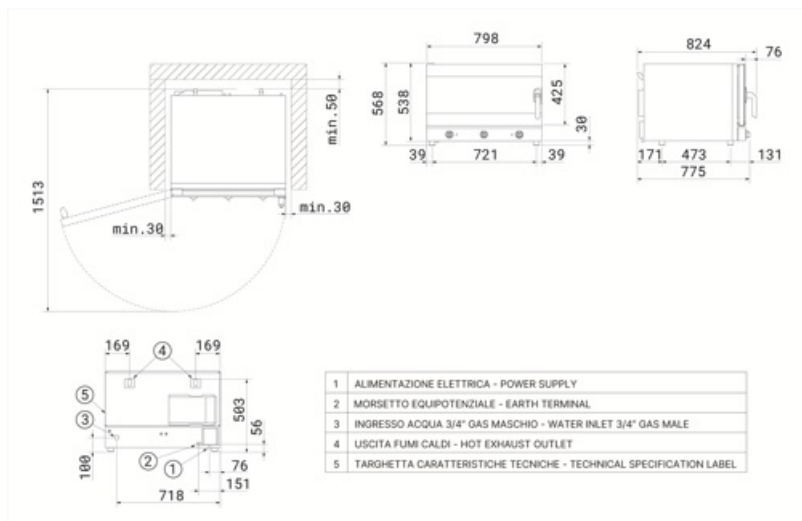
<b>Hotte associée</b>	K4610X
-----------------------	--------

## Construction

<b>Matériaux du four</b>	Acier inoxydable / verre / plastiques	<b>Position de l'échappement</b>	A l'arrière
<b>Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)</b>	672x437x340mm	<b>Système de refroidissement</b>	oui
<b>Volume brut</b>	115,6 litres	<b>Type de minuterie</b>	Electrique
<b>Volume net</b>	104,2 litres	<b>Plage de température</b>	50-270°C
<b>Volume interne net</b>	75 litres	<b>Signal sonore fin de cuisson</b>	oui
<b>Matériau de la cavité</b>	Inox AISI 304	<b>Indicateur lumineux orange température atteinte</b>	oui
<b>Nombre de niveaux</b>	4	<b>Indicateur lumineux vert pour l'atteinte de la durée</b>	oui
<b>Cadre de support de plaques</b>	Fil Chromé	<b>Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte</b>	oui
<b>Distance entre les plaques</b>	77 mm	<b>Thermostat de sécurité à réarmement manuel</b>	oui
<b>Construction de la porte</b>	Double vitre	<b>Déflexeur amovible</b>	oui
<b>Ouverture de la porte</b>	Latérale - charnières à gauche	<b>Nombre de lumières</b>	2 lampes halogènes
<b>Type de poignée</b>	Par rotation	<b>Puissance éclairage</b>	40 W
<b>Vitre interne</b>	Ouverture par charnière	<b>Tuyau d'alimentation en eau</b>	oui
<b>Nombre de turbines</b>	2 turbines contrarotatives à sens alterné	<b>Pression d'entrée de l'eau</b>	50-500 kPa (min-max)
<b>Puissance du moteur de la turbine</b>	180 W	<b>Longueur câble d'alimentation</b>	170 cm
<b>Vitesse du moteur</b>	Vitesse unique	<b>Panneau postérieur</b>	Galvanisé
<b>Vitesse standard maximale du moteur en tr/min</b>	2850	<b>Protection IPX</b>	IPX3
<b>Niveaux d'humidification</b>	Manuel		

## Informations logistiques

<b>Packed product dimensions (WxDxH)</b>	960x845x640 mm	<b>Poids net</b>	56,200 kg
<b>Code EAN</b>	8017709270131	<b>Poids brut</b>	68,800 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



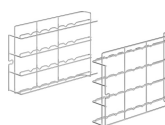
**3810**

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 4ltray  
EN 600x400 ovens with hood  
K4610X, one 4ltray EN 600x400 oven  
with one 6ltray EN 600x400 oven  
with hood K4610X, or two 6ltray EN  
600x400 ovens without hood



**T11TH20**

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



**T11TH40**

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



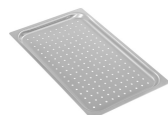
**T11XH20**

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



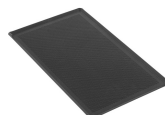
**T11XH65**

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



**TF11XH2**

Plateau GN1/1 en aluminium perforé  
pour Galileo professionnel



**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



Turbine avec humidification

## 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.

### **Ouverture avec charnière**

Vitre facilement accessible pour un entretien et un nettoyage sans effort

Les panneaux de verre sont conçus pour être facilement accessibles et inspectables, ce qui garantit une grande commodité lors des opérations de nettoyage et d'entretien. Cette caractéristique simplifie considérablement le processus, le rendant rapide et efficace, tout en garantissant que chaque intervention peut être effectuée avec un maximum de confort et en toute sécurité.

### **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.