ALFA425H-2



Famiglia	Forni professionali
Sottofamiglia	Forno convezione 4 teglie EN 600x400 mm, GN 1/1 (min. H 20 mm)
Alimentazione	Elettrico
Tipologia forno	Forno convezione con umidità
Controllo forno	Manuale
Capacità teglie	4 teglie EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Collegamento elettrico di default	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
Altri collegamenti elettrici possibili	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz
Memorizzazione programmi con applicativo	Non disponibile
Generazione umidità	Diretto in camera
Piedini regolabili	Sì
Dimensioni del prodotto (LxPxH)	798x747x563 mm
Profondità massima a porta aperta	1511 mm

Destinazione

Settori	Bar / Caffetterie / Bistrò / Wine bar / Pub, Hotel, Ristoranti / Catering, Panetterie / Pasticcerie, Macellerie / Gastronomie, Ristorazione collettiva, Ospedali / case di riposo, Ristorazione commerciale, Grande distribuzione organizzata

Estetica

Porta con fasce inox	Sì	**Frontalino**	Inox
Colore	Acciaio Inox	**Serie**	Alfa

Comandi

Regolazione tempo di cottura	1-60 minuti + infinito

Opzioni

Cappa abbinabile	K4610X

Costruzione

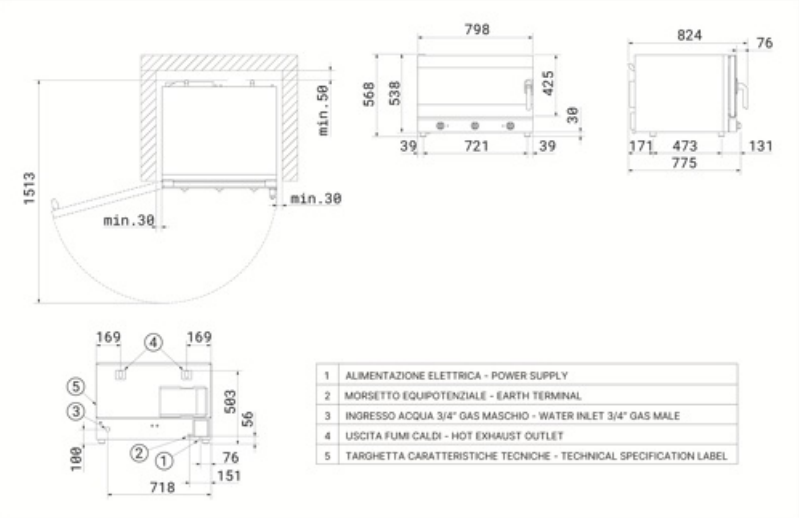
Materiale forno	Acciaio inox / vetro / materie plastiche
Dimensioni cavità interna (LxPxH)	672x437x340 mm
Volume lordo	115,6 lt
Volume netto	104,2 lt
Volume netto interno	75 lt
Materiale cavità	Acciaio inox
Numero ripiani	4
Telaio supporto teglie	Filo cromato
Distanza tra i ripiani	77 mm
Costruzione porta	Doppio vetro
Apertura porta	Laterale - cerniera a sinistra
Tipologia maniglia	Rotativa
Vetro	Apribile con cerniera
Numero e tipologia ventole	2 ventole controrotanti in senso alternato
Potenza motore	180 W
Giri motore	Velocità singola
Giri motore velocità standard	2850 rpm
Livelli di umidificazione	1 Manuale

Posizione camino	Posteriore
Sistema di raffreddamento componenti	Sì
Tipologia timer	Elettrico
Range temperatura	50-270°C
Indicazione di fine cottura	Sì
Lampada spia arancione raggiungimento t°	Sì
Lampada spia verde di fine cottura	Sì
Interruttore sicurezza ad apertura porta	Sì
Termostato di sicurezza riarmo manuale	Sì
Deflettore removibile	Sì
Illuminazione	2 Lampade alogene
Potenza luce	40 W
Tubo di carico acqua	Sì
Pressione ingresso acqua	50-500 kPa (min-max)
Lunghezza cavo di alimentazione	170 cm
Pannello posteriore	Zincato
Protezione IPX	IPX3

Informazioni Logistiche

Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH)	960x845x640 mm
Codice EAN	8017709270131

Peso netto	56,200 kg
Peso lordo	68,800 kg



Accessori Compatibili



3743

Kit 4 teglie piane in alluminio EN 600x400 mm



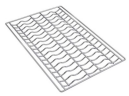
3751

Kit 4 teglie piane forate in alluminio EN 600×400 mm



3805

Kit 4 griglie in filo cromato EN 600x400 mm



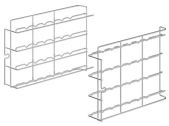
3810

Kit 4 griglie ondulate per baguettes EN 600x400 mm



3927

Kit riduttore flusso aria per forni serie ALFA410, 420, 625, 1035



RGN11-420-2

Supporto per teglie piane GN 1/1 per forni ALFA420/425/410



RUTVL

Kit ruote da 4 pz, adatto per tutti i modelli di tavoli dei forni professionali



SVRPP420-625

Kit giunzione per sovrapposizione 2 forni 4 teglie EN 600x400 con cappa K4610X, 1 forno 4 teglie EN 600x400 + 1 forno 6 teglie EN 600x400 con cappa K4610X o 2 forni 6 teglie EN 600x400 senza cappa



T11TH20

Teglia GN1/1 antiaderente, altezza 20 mm



T11TH40

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40 mm



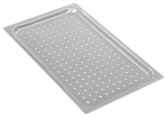
T11XH20

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20 mm



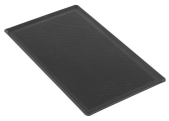
T11XH65

Teglia alluminio GN1/1, altezza 65 mm



TF11XH2

Teglia in alluminio microforata GN1/1, altezza 20 mm



TMF11TH2

Teglia GN1/1 antiaderente microforata, altezza 20 mm



TVL425

Supporto con portateglie 16 livelli per forni ALFA410/420/425 e ALFA625 dim.dim. (LxPxH) 800X800X900 mm (altezza con kit ruote RUTVL: 998 mm)



TVL425D

Supporto con portateglie 4 livelli per forni ALFA410/ALFA420/ALFA425 sovrapposti o ALFA1035, dim. (LxPxH) 800x800x504 mm (altezza con kit ruote RUTVL: 602 mm)

Glossario simboli



Elettrico



Circolazione forzata aria calda con iniezione umidità



Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare

Benefit

Pannello comandi meccanico

Facilità d'uso e controllo senza sforzo dei parametri essenziali di cottura

Il pannello di controllo, dotato di pratiche manopole, consente una gestione semplice, intuitiva e senza sforzo delle principali funzionalità. Grazie ai pulsanti, è possibile regolare il tempo, la temperatura di cottura e, nei modelli selezionati, il livello di umidificazione. Ruotando la manopola sulla posizione 1, il vapore verrà erogato fino al suo rilascio.
Nei forni multifunzione con pannello di controllo meccanico è inoltre presente un pulsante dedicato alla selezione delle diverse funzioni del forno, in base alla modalità di cottura desiderata.

Apribile con cerniera

Vetri facilmente accessibili per una manutenzione e pulizia senza sforzo

I vetri sono progettati per essere facilmente accessibili e ispezionabili, garantendo una grande praticità durante le operazioni di pulizia e manutenzione. Questa caratteristica semplifica notevolmente il processo, rendendolo rapido ed efficiente, e assicurando che ogni intervento possa essere effettuato con la massima comodità ed in completa sicurezza.

Gestione umidità

Cottura impeccabile grazie ad un controllo preciso dell'umidità

Grazie alla gestione efficace di piccole quantità di umidità si può ottenere una doratura perfetta, mantenendo intatta la morbidezza del prodotto e favorendone lo sviluppo della struttura interna. È possibile impostare diversi livelli di umidificazione, che determinano la frequenza dei cicli di attivazione. Ogni ciclo consiste in due secondi di spruzzatura di acqua vaporizzata all'interno della camera di cottura, seguiti da 15 secondi di pausa.