

ALFA425H-2



Família	Fornos
Subfamília	Convection oven 4 trays EN 600x400 mm, GN 1/1 (min. H 20 mm)
Tipo de energia	Elétrico
Tipo de forno	Forno de convecção com humedificação
Controlo do forno	Controlo mecânico da temperatura
Capacidade de tabuleiro	4 tabuleiros EN 600x400 mm, GN1/1 (mín. H 20 mm)
Fonte de energia	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
Outras ligações eléctricas	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz
Memória de programas	Não disponível
Geração de humidade	Direto na cavidade
Pés reguláveis em altura	Sim
Dimensões do produto (LxPxA)	798x747x563 mm
Profundidade máxima com a porta aberta	1511 mm



Mercado

Indústrias	Bares, Cafés e Pubs; Hotelaria; Restaurantes; Padarias / Pastelarias; Talhos; Catering; Estabelecimentos de Cuidados; Indústrias Alimentares; Supermercados / Comércio de alimentos
-------------------	--

Design

Porta com tiras em aço inox	Sim	Painel frontal Design	Sim
Cor	Aço inox		Alfa

Comandos

Temporizador	1-99 min + Sem fim
---------------------	--------------------

Opções

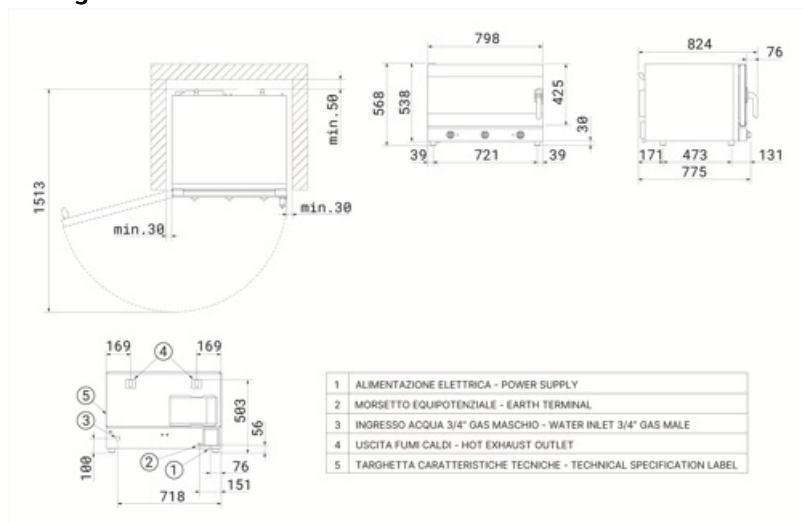
Exaustor compatível	K4610X (com kit de conexão KITPO45)
----------------------------	-------------------------------------

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Material do forno	Aço Inox / Vidro / Plástico	Posição de exaustão	Traseira
Dimensões da cavidade (LxPxA)	672x437x340 mm	Sistema de arrefecimento	Sim
Volume bruto	115,6 lt	Tipo de temporizador	Elétrico
Volume útil	104,2 lt	Temperaturas	50-270°C
Volume útil interno	75 lt	Aviso de final de cozedura	Sim
Material da cavidade	Aço inox	Luz indicadora (laranja) de temperatura atingida	Sim
Níveis de tabuleiros	4	Luz indicadora (verde) de tempo atingido	Sim
Suporte dos tabuleiros	Cromado	Interruptor de segurança com porta aberta	Sim
Distância entre tabuleiros	77 mm	Reset de segurança do termostato	Sim
Material da porta	Vidro duplo	Deflector removível	Sim
Abertura da porta	Lateral	Iluminação	2 lâmpadas de halogéneo
Tipo de puxador	Rotativo	Potência das lâmpadas	40 W
Vidro	Abre com dobradiça	Tubo de carga de água	Sim
Tipologia da ventoinha	2 com rotação reversível temporizada	Pressão da entrada de água	50-500 kPa (min-max)
Potência da ventoinha	180W	Comprimento do cabo de alimentação	170 cm
RPM da ventoinha	Velocidade única	Painel traseiro	Porta galvanizada
RPM standard da ventoinha	2850 rpm	Proteção IPX	IPX3
Níveis de humidificação	Manual		

Dados de logística

Dimensões do produto embalado (LxPxA)	960x845x640 mm	Peso líquido (kg)	56,200 kg
Código EAN	8017709270131	Peso bruto (kg)	68,800 kg



Acessórios Compatíveis



3743



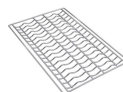
3751

Kit of 4 flat perforated aluminium tray
EN 600×400 mm



3805

Kit of 4 chrome-plated wire grids EN
600×400 mm

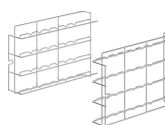


3810



3927

Air flow reducer kit for ovens ALFA410,
420, 625, 1035



RGN11-420-2

Support rack for GN 1/1 flat trays,
suitable for ALFA420/425/410 models



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



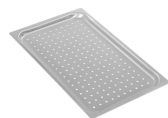
T11XH20

Aluminium GN1/1 tray, 20 mm height



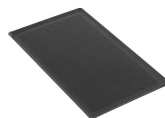
T11XH65

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



Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.



Fan forced heating



Fan forced heating with humidity injection

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.