

ALFA425H-2



Produktgrupp	Ugnar
Underfamilj	Konvektionsugn 4 bleck EN 600 x 400 mm eller GN1/1
Strömförsörjning	Elektrisk
Ugnstyp	Konvektionsugn med ånga
Ugnskontroll	Mekanisk
Kapacitet plåtar	4 plåt EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Standard elektrisk anslutning	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
Andra elektriska anslutningar	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz
WiFi-anslutning	Ej tillgänglig
Fuktgenerering	Direkt i utrymmet
Justerbara fötter	Ja
Produktmått B x D x H	798x747x563 mm
Max djup med öppen dörr	1511 mm



Distribution

Branscher	Bar / kafeterior / bistroer / vinbarer / pubar; Hotell; Restauranger; Bagerier / konditorier; Slakteributiker / Delikatessbutiker; Catering; Vårdinrättningar; Kommersiella mattjänster; Livsmedelsbutiker /livsmedelsdetaljhandel	Kondenserande huv	Barer / kaféer
------------------	--	--------------------------	----------------

Estetisk linje

Dörr med rostfria ränder	Ja	Pressad panel	Ja
Färg	Rostfritt stål	Serie	Alfa

Kommandon

Programmerbar i minuter	0-60 + tidlös
--------------------------------	---------------

Alternativ

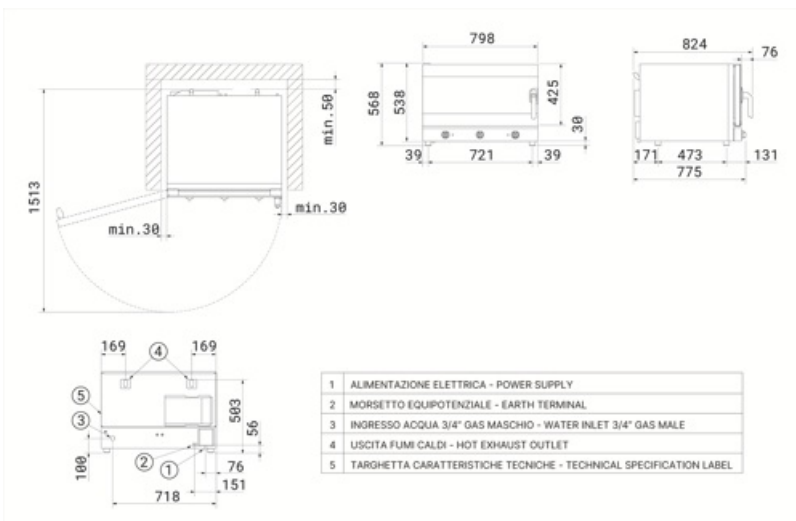
Kondenserande huv	K4610X
--------------------------	--------

Konstruktion

Ugns material	Rostfritt stål / glas / plast	Skorstens placering	Svart
Ugns dimension (LxBxD)	672x437x340mm	Kylsystem	Ja
Bruttovolym	115,6 l	Tidsjustering	Elektromekanisk timer
Nettovolym	104,2 l	Temperatur område	50-270°C
Invändig nettovolym	75 l	Alarm tillagningstid slut	Ja
Material ugnsutrymme	Rostfritt stål	Indikator med orangeljus när t° uppnås	Ja
Antal hyllplan	4	Indikator i gröntljus när t° uppnått	Ja
Stöd för plåtar	Krom	Elementen stängs av när dörren är öppen	Ja
Avstånd gejdern	77 mm	Manuell återställning av säkerhetstermostat	Ja
Sval dörr med dubbla glas samt helt öppningsbar	Dubbelt glas	Avtagbar deflektor	Ja
Luckhängning	Sida	Antal lampor	2 halogenlampor
Typ av handtag	Roterande	Effekt lampa	40 W
Innerglass	Öppningsbar	Anslutnings slang vatten	Ja
Antal fläktar	2 fläktar med tidstyrd reversering	Vatteninloppstryck	50-500 kPa (min-max)
Fläkt effekt	180W	Längd matningskabel	170 cm
Fläkt hastighet rpm	Enkel hastighet	Bakre panel	Galvaniserad
Fläktens hastighet standard rpm	2850 rpm	IPX protection	IPX3
Ångnivåer	Manuell		

Logistisk information

Den förpackade produktens dimensioner (BxDxH)	960x845x640 mm	Nettovikt (kg)	57.400 kg
EAN-kod	8017709270131	Bruttovikt (kg)	70.000 kg



Kompatibela Tillbehör



3743
Flat bakplåt i aluminium



3751
Flat perforerad bakplåt i aluminium



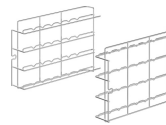
3805
Platt krompläterat trådgaller



3810
Vågformad bakplåt för baguetter



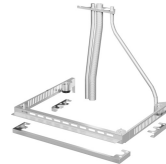
3927
Kit för reducering av luftflöde



RGN11-420-2
Ställ för flata bakplåtar eller galler, kit GN1/1, passar för ALFA420/425-modeller



RUTVL
Hjulsats för alla ugnsbordsmodeller (4-pack)



SVRPP420-625
Anslutningsats för två staplade ALFA420+420 eller ALFA420+625 modeller och kåpa



T11TH20
2 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



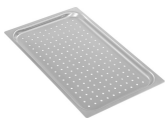
T11TH40
4 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



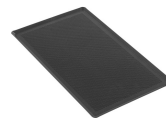
T11XH20
2 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



T11XH65
6,5 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



TF11XH2
Perforerad aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



TMF11TH2
Mikroperforerad non stick-plåt GN1/1



TVL425
Plåthållarstativ med 16 nivåer för ALFA410/ALFA420/425 och ALFA625 ugn dim.(BxDxH) 800x800x900 mm (höjd med kit RUTVL:998 mm)



TVL425D
Hållarstativ med 4 nivåer ALFA410/ALFA420/ALFA425 (staplade) eller ALFA1035 ugnar, dim. (BxDxH) 800x800x504 mm (höjd med kit RUTVL: 602 mm)

Symbols glossary



Elektrisk anslutning



Varmluft



Varmluft med injektion av ånga

Benefit (TT)

Mekanisk kontrollpanel

Enkel användning och enkel kontroll av de viktigaste tillagningsparametrarna

Kontrollpanelen, utrustad med praktiska vred, möjliggör enkel, intuitiv och smidig hantering av huvudfunktionerna. Med hjälp av knapparna kan du justera tillagningstid, temperatur och, på utvalda modeller, fuktighetsnivån. Genom att vrida vredet till läge 1 kommer ånga att levereras tills den frisläpps. I multifunktionella ugnar med mekanisk kontrollpanel finns det också en dedikerad knapp för att välja olika ugnsfunktioner baserat på önskat tillagningsläge.

Gångjärnsöppning

Lättåtkomligt glas för enkelt underhåll och rengöring

Glaspanelerna är utformade för att vara lättåtkomliga och inspekterbara, vilket säkerställer stor bekvämlighet vid rengöring och underhåll. Denna funktion förenklar processen avsevärt, vilket gör den snabb och effektiv, samtidigt som varje ingrepp kan utföras med maximal komfort och fullständig säkerhet.

Fuktighetshantering

Oklanderlig tillagning tack vare exakt fuktighetskontroll

Tack vare effektiv hantering av små mängder fuktighet kan perfekt bryning uppnås samtidigt som produktens mörhet bibehålls och utvecklingen av dess inre struktur främjas. Olika fuktighetsnivåer kan ställas in, vilket avgör frekvensen av aktiveringscyklerna. Varje cykel består av två sekunders vattenånga som sprutas in i tillagningskammaren, följt av en 15-sekunders paus.