

ALFA420EHDS

Forno convezione umidificato, Elettronico, 4 teglie EN 600x400 mm o GN1/1, Regolazione velocità ventola: A due velocità, Memorizzazione programmi: Applicativo per forni ALFA



DESTINAZIONE

Consigliato per: Prodotti da forno • Soluzioni: Bar/Caffetterie/Enoteche; Hotel; Ristoranti/Pub; Panetteria/Pasticceria; Industria /Surgelati; Food retail; Ristorazione veloce

TIPOLOGIA

Famiglia: Forni professionali • Sottofamiglia: Forno convezione 600x400 mm - GN1/1 • Tipologia forno: Forno convezione umidificato • Controllo forno: Elettronico • Capacità teglie: 4 teglie EN 600x400 mm o GN1/1 • Collegamento elettrico di default: 400 V 3N~ / 17 A / 6,9 kW / 50-60 Hz • Altri collegamenti elettrici possibili: 230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz • Larghezza: 798 mm • Memorizzazione programmi: Applicativo per forni ALFA • Generazione vapore: Diretto • Profondità: 747 mm • Altezza: 563 mm • Profondità massima a porta aperta: 1145 mm • Piedini regolabili: Sì

ESTETICA

Colore: Acciaio Inox • Porta con fasce inox: Sì • Tipologia display: Digitale TFT • Colore digit display: Bianchi • Frontalino: Inox

PROGRAMMI / FUNZIONI

Funzioni di cottura: Convezione, Convezione con umidificazione, Sonda al cuore, Sonda al cuore + Δ t • Regolazione velocità ventola: A due velocità • Dati HACCP: Sì

COMANDI

Numero programmi memorizzabili: 99 • Regolazione tempo di cottura: 1-99 minuti + infinito • Numero step: 9

OPZIONI

Cappa abbinabile: K4610X (con kit di connessione KITPO45)

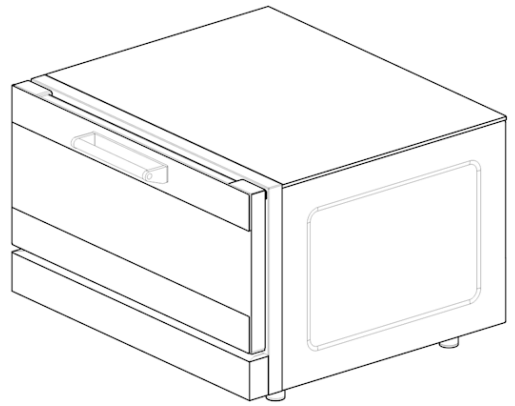
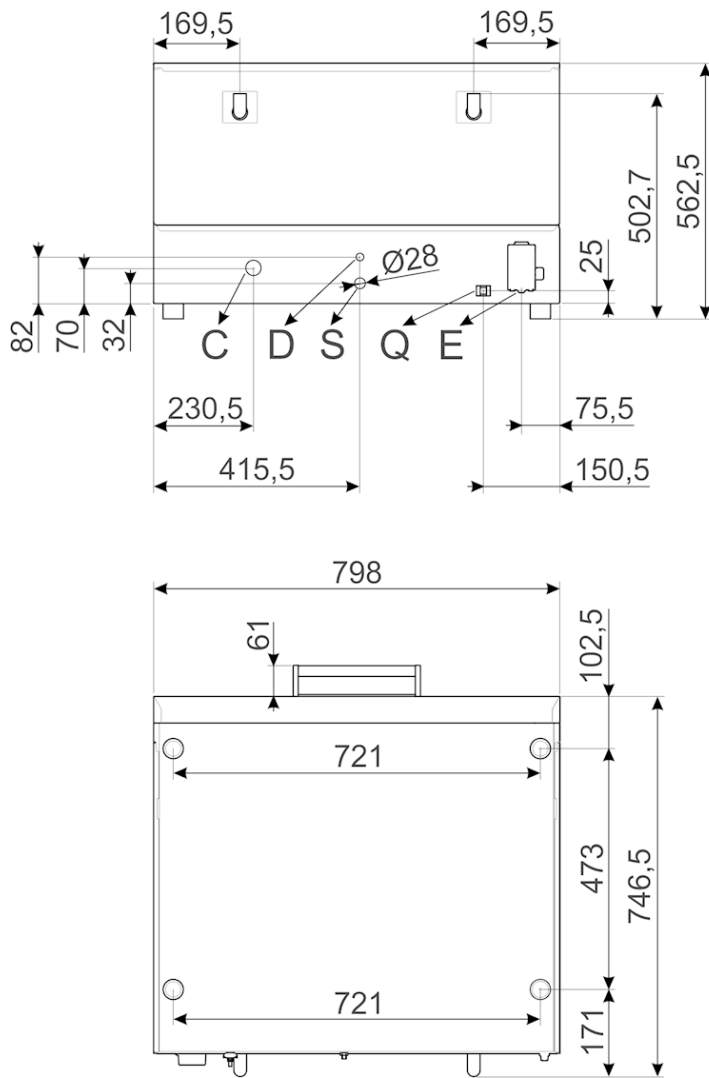
PRESTAZIONI / ETICHETTA ENERGETICA

COSTRUZIONE

Materiale forno: Acciaio inox / vetro / materie plastiche • Dimensioni cavità interna (lpxh): 672x437x340 mm • Volume netto interno: 75 lt • Materiale cavità: Acciaio inox AISI 304 • Numero ripiani: 4 • Telaio supporto teglie: Filo cromato • Distanza tra i ripiani: 77 mm • Costruzione porta: Doppio vetro • Apertura porta: A ribalta • Vetro: Apribile con clip • Numero e tipologia ventole: 2 ventole controrotanti in senso alternato • Potenza motore: 200W • Iniezione acqua su ogni ventola: Sì • Livelli di umidificazione: 5 + manuale • Posizione camino: Posteriore • Tipologia timer: Elettronico • Range temperatura: 50-280°C • Interruttore sicurezza ad apertura porta: Sì • Predisposizione sonda al cuore: Sì • Porta USB: Sì • Protezione IPX: IPX3

OPTIONAL

RGN11-420-2: Altri accessori, Utilizzabile su: Forni convezione 600x400 mm - GN1/1LEV420XV: Lievitori, Utilizzabile su: Forni convezione 600x400 mm - GN1/1; Forni convezione 435x320 mmLEV1035XV: Lievitori, Utilizzabile su: Forni convezione 600x400 mm - GN1/1SVRPP420: Altri accessori, Utilizzabile su: Forni convezione 600x400 mm - GN1/1SVRPP625: Altri accessori, Utilizzabile su: Forni convezione 600x400 mm - GN1/1RUTVL: Tavoli, Utilizzabile su: Forni convezione 600x400 mm - GN1/1; Forni convezione 435x320 mm2RIP425: Tavoli, Utilizzabile su: Forni convezione 600x400 mm - GN1/1TVL425D: Tavoli, Utilizzabile su: Forni convezione 600x400 mm - GN1/1TVL425: Tavoli, Utilizzabile su: Forni convezione 600x400 mm - GN1/13927: Altri accessori, Utilizzabile su: Forni convezione 600x400 mm - GN1/13810: Teglie e griglie 600x400, Utilizzabile su: Forni convezione 600x400 mm - GN1/13805: Teglie e griglie 600x400, Utilizzabile su: Forni convezione 600x400 mm - GN1/13751: Teglie e griglie 600x400, Utilizzabile su: Forni convezione 600x400 mm - GN1/13743: Teglie e griglie 600x400, Utilizzabile su: Forni convezione 600x400 mm - GN1/1



Q	MORSETTO EQUIPOTENZIALE EARTH TERMINAL
E	CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRICITY SUPPLY CABLE
C	TUBO DI CARICO FILLER HOSE
S	TUBO DI SCARICO <i>(solo su alcuni modelli)</i> DRAIN HOSE <i>(on some models only)</i>
D	TUBO DI CARICO PER DOCCETTA LAVAGGIO <i>(solo su alcuni modelli)</i> WATER SUPPLY MANUAL WASHING SYSTEM <i>(on some models only)</i>