

# ALFA410-2



<b>Famiglia</b>	Forni professionali
<b>Sottofamiglia</b>	Forno convezione 4 teglie EN 600x400 mm, GN 1/1 (min. H 20 mm)
<b>Alimentazione</b>	Elettrico
<b>Tipologia forno</b>	Forno convezione
<b>Controllo forno</b>	Manuale
<b>Capacità teglie</b>	4 teglie EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
<b>Collegamento elettrico di default</b>	400 V 3N~ / 13 A / 5,3 kW / 50 Hz
<b>Altri collegamenti elettrici possibili</b>	230 V~ / 23 A / 5,3 kW / 50 Hz
<b>Memorizzazione programmi con applicativo</b>	Non disponibile
<b>Piedini regolabili</b>	Sì
<b>Dimensioni del prodotto (LxPxH)</b>	798x747x563 mm
<b>Profondità massima a porta aperta</b>	1145 mm



## Destinazione

<b>Settori</b>	Bar / Caffetterie / Bistrò / Wine bar / Pub; Hotel; Ristoranti / Catering; Panetterie / Pasticcerie; Macellerie / Gastronomie; Ristorazione collettiva; Ospedali / case di riposo; Ristorazione commerciale; Grande distribuzione organizzata	<b>Consigliato per</b>	Prodotti da forno
----------------	--	------------------------	-------------------

## Estetica

<b>Porta con fasce inox</b>	Sì	<b>Frontalino</b>	Inox
<b>Colore</b>	Acciaio Inox	<b>Serie</b>	Alfa

## Comandi

<b>Regolazione tempo di cottura</b>	1-60 minuti + infinito
-------------------------------------	------------------------

## Opzioni

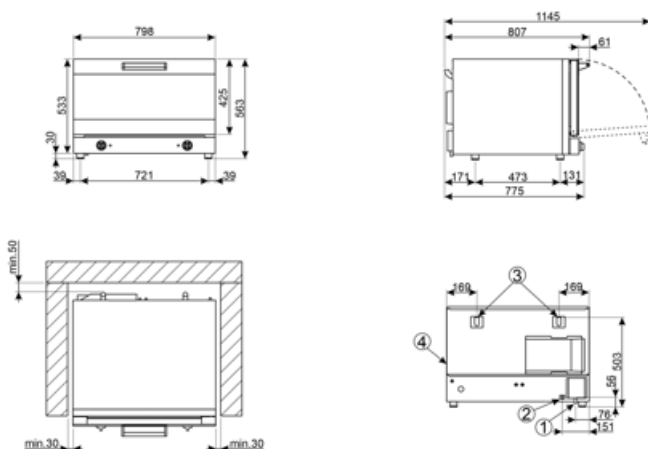
<b>Cappa abbinabile</b>	K4610X
-------------------------	--------

## Costruzione

<b>Materiale forno</b>	Acciaio inox / vetro / materie plastiche	<b>Giri motore velocità standard</b>	2850 rpm
<b>Dimensioni cavità interna (LxPxH)</b>	672x437x340 mm	<b>Posizione camino</b>	Posteriore
<b>Volume lordo</b>	115,6 lt	<b>Tipologia timer</b>	Elettrico
<b>Volume netto</b>	104,2 lt	<b>Range temperatura</b>	50-270°C
<b>Volume netto interno</b>	75 lt	<b>Indicazione di fine cottura</b>	Sì
<b>Materiale cavità</b>	Acciaio inox	<b>Lampada spia arancione raggiungimento t°</b>	Sì
<b>Numero ripiani</b>	4	<b>Lampada spia verde di fine cottura</b>	Sì
<b>Telaio supporto teglie</b>	Filo cromato	<b>Interruttore sicurezza ad apertura porta</b>	Sì
<b>Distanza tra i ripiani</b>	77 mm GN1/1 - EN 600X400	<b>Termostato di sicurezza riarmo manuale</b>	Sì
<b>Costruzione porta</b>	Doppio vetro	<b>Deflettore removibile</b>	Sì
<b>Apertura porta</b>	A ribalta	<b>Illuminazione</b>	2 Lampade alogene
<b>Tipologia maniglia</b>	Fissa	<b>Potenza luce</b>	40 W
<b>Vetro</b>	Apribile con clip	<b>Lunghezza cavo di alimentazione</b>	170 cm
<b>Numero e tipologia ventole</b>	1 ventola con inversione rotazione	<b>Pannello posteriore</b>	Zincato
<b>Potenza motore</b>	180 W	<b>Protezione IPX</b>	IPX3
<b>Giri motore</b>	Velocità singola		

## Informazioni Logistiche

<b>Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH)</b>	640x960x845 mm	<b>Peso netto</b>	53.000 kg
<b>Codice EAN</b>	8017709270100	<b>Peso lordo</b>	63.000 kg



1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
4	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

## Accessori Compatibili



**3743**

Kit 4 teglie piane in alluminio EN  
600x400 mm



**3751**

Kit 4 teglie piane forate in alluminio EN  
600x400 mm



**3805**

Kit 4 griglie in filo cromato EN 600x400  
mm



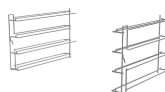
**3810**

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 forni ALFA410/420 e  
ALFA625 e cappa K4610X



**T11TH20**

Teglia GN1/1 antiaderente, altezza 20  
mm



**T11TH40**

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40  
mm



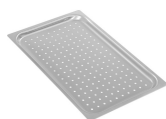
**T11XH20**

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20 mm



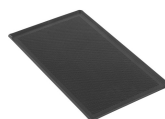
**T11XH65**

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

## Glossario simboli

---



Elettrico



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 clip**

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.