

ALFA410-2



Familia	Hornos
Subfamilia	Convection oven 4 trays EN 600x400 mm or GN1/1
Power supply	Electric
Tipo de horno	Una función
Control del horno	Mecánico
Capacidad de bandejas	4 trays EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Fuente de alimentación	400 V 3N~ / 13 A / 5,3 kW / 50 Hz
Otra conexión eléctrica	230 V~ / 23 A / 5,3 kW / 50 Hz
Almacenamiento de programas con aplicación	No disponible
Profundidad máxima con puerta abierta	1145 mm
Pies ajustables	Sí
Peso neto	53,000 kg
Product dimensions WxDxH	798x747x563 mm
EAN code	8017709270100



Distribución

Usuarios potenciales	Cafeterías - Vinotecas; Hoteles; Restaurantes - Pubs; Panaderías - Pastelerías; Comercio minorista de alimentos; QSR	Usuarios potenciales	Panadería
-----------------------------	--	-----------------------------	-----------

Estética

Color	Acero inoxidable	Panel frontal en relieve	Sí
Puerta con bandas de acero inoxidable	Sí	Logo	Estampado Smeg

Mandos

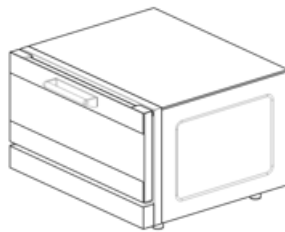
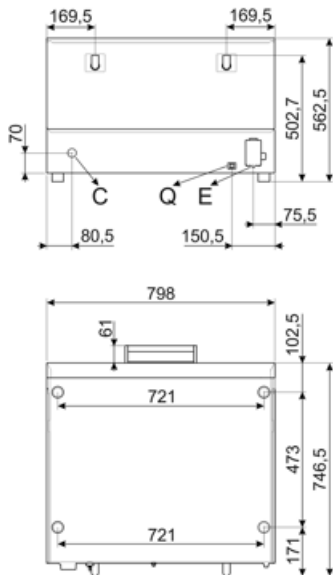
Minutos programables	0-60 + sin fin
-----------------------------	----------------

Opciones

Usuarios potenciales	K4610X
-----------------------------	--------

Construcción

Material del horno	Acero inoxidable/vidrio/plástico	Material de la cavidad	2850 rpm
Dimensiones de la camara (LxWxH)	672x437x340mm	Posición chimenea	Trasera
Dimensiones de la camara (LxWxH)	115,6 lt	Tipo temporizador	Temporizador electromecánico
Dimensiones de la camara (LxWxH)	104,2 lt	Rango de temperatura	50-270°C
Dimensiones de la camara (LxWxH)	75 lt	Alarma fin de cocción	Sí
Material de la cavidad	Acero inoxidable AISI 304	Indicador de luz naranja t° logro	Sí
Número de estantes	4	Indicador de luz verde t° logro	Sí
Soporte de bandeja	Cromado	Interrupción del calefactor al abrir la puerta	Sí
Distancia entre los estantes	75 mm	Rearme manual del termostato de seguridad	Sí
Puerta fría con doble cristal completamente abatible	Doble vidrio	Deflector extraíble	Sí
Puerta abierta	Inclinación	Número de luz	2 Halogen lamps
Tipo de mango	Smeg	Potencia de luz	40 W
Cristal interior	Desmontable	Longitud del cable de alimentación	170 cm
Número y tipo de ventiladores	1 ventilador con inversion de giro	Panel trasero	Galvanizado
Potencia motor del ventilador	180W	Opción de tiempo	IPX3
RPM del motor	Velocidad única		



Q	MORSETTO EQUIPOTENZIALE EARTH TERMINAL
E	CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRICITY SUPPLY CABLE
C	TUBO DI CARICO (solo su alcuni modelli) FILLER HOSE (on some models only)

Accesorios Compatible



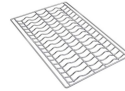
3743
Bandeja plana de aluminio (4uds)



3751
Bandeja de aluminio perforada plana (4uds)



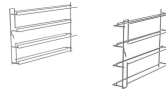
3805
Rejilla de alambre cromada plana (4 piezas)



3810
Rejilla ondulada para palillos (4uds)



3927
Kit reductor de caudal de aire para hornos ALFA410, 420, 625, 1035



RGN11-420-2
Kit soporte para rejillas o bandejas planas GN1/1 apto para modelos ALFA420/425



SVRPP420-625
Connector kit for two stacked ALFA420+420 or ALFA420+625 models and hood



T11TH20
GN1/1 non-stick tray, 20 mm height



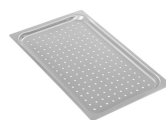
T11TH40
GN1/1 non-stick tray, 40 mm height



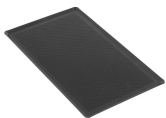
T11XH20
Aluminium GN1/1 tray, 20 mm height



T11XH65
GN1/1 aluminium tray, 65 mm height



TF11XH2
Perforated aluminium GN1/1 tray, 20 mm height



TMF11TH2
GN 1/1 non-sticking microperforated tray, 20 mm height

Symbols glossary



Electric



Calentamiento forzado por
ventilador

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.

Clip-open

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.