ALFA420EHDS

Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	4 Einschübe 600x400 mm o GN1/1
Oven type	Heißluft mit Beschwadung
Stromversorgung / Leistungsaufnahme	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
weitere elektr. Anschlussvarianten	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
Programm-Speicher	Nicht vorhanden
Regulierbare Stellfüße	Ja
Abmessungen (BxTxH)	798x747x563 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1145 mm

Einsatzbereich

Industries	Bar / Cafeterias / Bistros / Wine bars / Pubs; Hotels/Pensionen; Restaurants; Bakeries / Pastry shops; Food Industries; Metzgereien; QSR	**Einsatzbereich**	Bars/Kaffees

Ästhetik

Farbe	Edelstahl	**Farbe LEDs**	Weiß
Edelstahl-Rahmentür	Ja	**Geprägte Gerätefront**	Ja
Display	LCD Touch	**Markenlogo**	SMEG-Siebdruck

Bedienelemente

Anzahl Programme	99	**Kochschritte**	9
Einstellung Timer	1 min. - 99h + endlos	**Haccp-Daten**	Ja

Optionen

Einsatzbereich	K4610X

Konstruktion

Material Oberfläche	Edelstahl/Glas/Kunststoffe	**Beschwandungsstufen**	5 + manuell

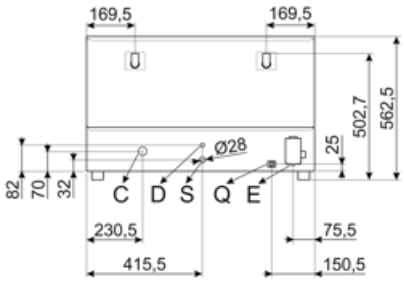
Abmessungen Garkammer (LxBxH)	672x437x340 mm
Gesamt Garraum Volumen	115,6 lt
Netto Garraum Volumen	104,2 lt
Nutzbarer Innenraum	75 l
Material der Garkammer	Edelstahl
Anzahl der Roste	4
Rostgestell	Chrom
Abstand zwischen den Blechen	77 mm GN1/1 - EN 600X400
Türkonstruktion	Zweifach-Verglasung
Türöffnung	Klapptür
Ausführung des Türgriffs	Smeg
Innenglas aufklappbar	Mit Clip
Leistung des Lüfters	200 W
Lüftermotor bei Standard-Drehzahl	2850 U/min.
Lüftermotor U/min. min.	1450 U/min.
Beschwadung auf jedem Lüfterrad	Ja

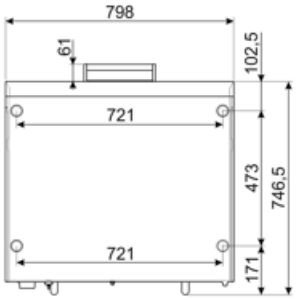
Positionierung Abluft	Rückseite
Kühlsystem	Ja
Timer-Typ	Elektrisch
Temperatureinstellung	50-280°C
Signal für Garende	Ja
Sicherheitsschalter offene Tür	Ja
Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung	Ja
Predisposition for core probe	Ja
Abnehmbare Luftleitbleche	Ja
Garkammerbeleuchtung	2 LED-Beleuchtungen
Leistung der Beleuchtung	40 W
USB-Anschluss	Ja
Wasseraufnahme	Ja
Länge des Netzkabels	170 cm
Rückpanel	Vollverzinkt
IPX-Schutzklasse	IPX3

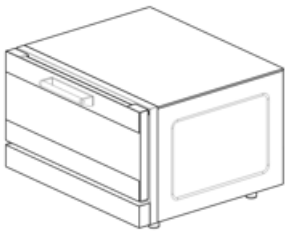
Logistik-Informationen

Nettogewicht	62,000 kg
Packed width	960 mm
Packaged depth	845 mm

Height (mm) packed	640 mm
Bruttogewicht	72,000
Dimensionen mit Verpackung	640x960x845







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

Kompatibel Zubehör

3743

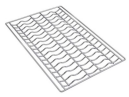
Flaches Alumimium-Blech (4 St.)

3751

Set Aluminium Backblech (4 St.)

3805

Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)



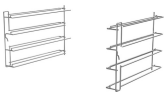
3810

Gewelltes Gitterrost Set für Baguettes (4 Stück)

3927

KITSC

Kerntemperatur Fühler für EHDS Modelle



RGN11-420-2

Gestell mit 4 Auflagen für GN1/1
passend für ALFA420/425/410

Symbols glossary

Kerntemperaturfühler

Heißluft

Heißluft mit Beschwadung

Doppelte Lüfter Geschwindigkeit

Kerntemperaturfühler + Δ t

Benefit (TT)

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.

Two-speed fan

Perfect ventilation for the ideal cooking of the most delicate dishes

The fan speed adjustment function allows you to tailor the ventilation intensity to the specific needs of each dish, ensuring consistently flawless results. Thanks to the dual-speed setting, you can create the perfect conditions for delicate preparations such as meringues, profiteroles, and soufflés, enveloping them in a gentler, more even airflow that preserves their lightness and structure.

LCD Touch

Intuitive interface for simple and precise adjustment of cooking parameters

The control panel, simple and intuitive, is designed to offer a seamless and effortless user experience. Equipped with dedicated buttons, it allows precise adjustment of every cooking parameter, from temperature to duration, humidity level to fan speed. The central display provides a clear and immediate overview of the selected settings, ensuring you always have everything under control for flawless results, without compromise.