

ALFA420EHDS

Famille	Fours professionnels
Sous-famille	4 plaques 600x400 mm ou GN1/1
Type de four	A air pulsé avec humidification
Alimentation électrique	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
Autre raccordement électriques possibles	230 V~ / 30 A / 6.9 kW / 50-60 Hz
Stockage de programmes avec application	Indisponible
Profondeur maximale avec la porte ouverte	1145 mm
Pieds réglables	Oui
Poids net	62,000 kg
Dimensions	798x747x563 mm
Code EAN	8017709278274



Distribution

Utilisateurs potentiels	Bars/Cafés; Hôtels; Restaurants/ Traiteurs; Boulangerie/Pâtisserie; Laboratoires industriels boulangerie et pâtisserie; Boucheries; QSR	Suggéré pour	Boulangerie
--------------------------------	--	---------------------	-------------

Esthétique

Couleur	Inox	Couleur de l'affichage numérique	Blanc
Porte avec bandeaux en inox	Oui	Bandeau de commande embouti	Oui
Type d'afficheur	Oui	Logo	Smeg imprimé

Commandes

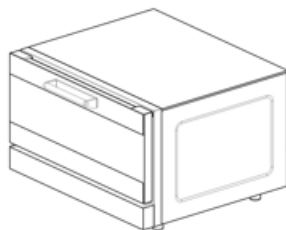
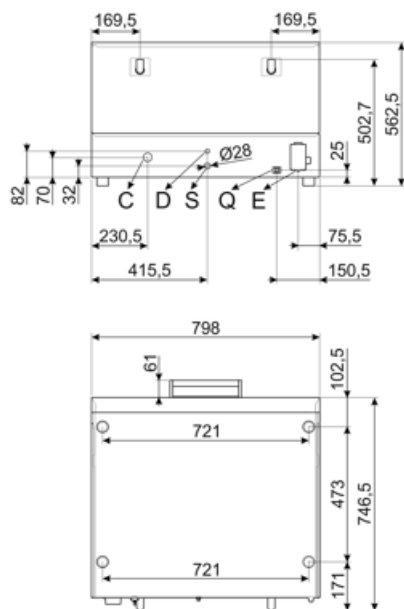
Programmes modifiables	99	Cuisson enchaînée	9
Minutes programmables	1-99 + continu	Données Haccp	Oui

Options

Hotte associée	K4610X
-----------------------	--------

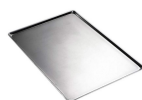
Construction

Matériaux du four	Email Ever Clean	Niveaux d'humidification	5 + manuel
Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	672x437x340mm	Position de l'échappement	A l'arrière
Volume brut	115,6 litres	Système de refroidissement	Oui
Volume net	104,2 litres	Type de minuterie	Electrique
Volume interne net	75 litres	Plage de température	50-280°C
Matériau de la cavité	Inox AISI 304	Signal sonore fin de cuisson	Oui
Nombre de niveaux	4	Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte	Oui
Cadre de support de plaques	Fil Chromé	Thermostat de sécurité à réarmement manuel	Oui
Distance entre les plaques	75 mm	Cuisson avec sonde à cœur avec Δt	Oui
Construction de la porte	Double vitre	Défecteur amovible	Oui
Ouverture de la porte	Abattante	Nombre de lumières	2 lampes à LED
Type de poignée	Fixe	Puissance éclairage	40 W
Vitre interne	Amovible	Port USB	Oui
Puissance du moteur de la turbine	200 W	Tuyau d'alimentation en eau	Oui
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2850	Longueur câble d'alimentation	170 cm
Vitesse faible en tr/min	1450	Panneau postérieur	Galvanisé
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	Oui	Protection IPX	IPX3



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)

Not included accessories



3743

Kit plaques à pâtisseries en aluminium
(4 pièces) - 600x400mm



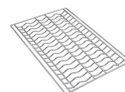
3751

Kit plaques à pâtisseries en aluminium
perforées (4 pièces) - 600x400mm



3805

Kit grilles en fil chromées (4 pièces) -
600x400mm



3810

Kit grilles ondulées en fil chromées
pour baguettes (4 pièces) -
600x400mm



3927

Kit réduction flux d'air (2 pièces)

KITSC

Kit pour étage inférieur et supérieur



RGN11-420-2

Support kit for grids or flat trays GN1/1
suitable for ALFA420/425/410 models

SVRPP625

Kit de superposition entre deux fours
625/420 et hotte

Symbols glossary (TT)



Sonde de cuisson



Turbine



Turbine avec humidification



Double speed fan



Cuisson de la sonde par différence de température (Δt)