

ALFA420EHDS

Famiglia	Forni professionali
Sottofamiglia	Forno convezione teglie 600x400 mm - GN1/1
Tipologia forno	Forno convezione umidificato
Collegamento elettrico di default	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
Altri collegamenti elettrici possibili	230 V~ / 30 A / 6.9 kW / 50-60 Hz
Memorizzazione programmi con applicativo	Non disponibile
Profondità massima a porta aperta	1145 mm
Piedini regolabili	Sì
Peso netto	62.000 kg
Dimensioni del prodotto LxPxH	798x747x563 mm
Codice EAN	8017709278274



Destinazione

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

Estetica

Colore	Acciaio Inox	Colore digit display	Bianchi
Porta con fasce inox	Sì	Frontalino	Inox
Tipologia display	Digitale TFT	Logo	Smeg stampato

Comandi

Numero programmi memorizzabili	99	Numero step	9
Regolazione tempo di cottura	1-99 minuti + infinito	Dati HACCP	Sì

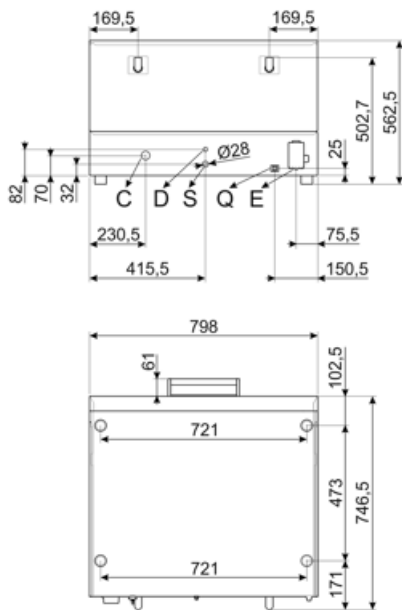
Opzioni

Cappa abbinabile	K4610X
-------------------------	--------

Costruzione

Livelli di umidificazione 5 + manuale

Materiale forno	Acciaio inox / vetro / materie plastiche	Posizione camino	Posteriore
Dimensioni cavità interna (l x p x h)	672x437x340 mm	Sistema di raffreddamento componenti	Sì
Volume lordo	115,6 lt	Tipologia timer	Elettronico
Volume netto	104,2 lt	Range temperatura	50-280°C
Volume netto interno	75 lt	Indicazione di fine cottura	Sì
Materiale cavità	Acciaio inox	Interruttore sicurezza ad apertura porta	Sì
Numero ripiani	4	Termostato di sicurezza riarmo manuale	Sì
Telaio supporto teglie	Filo cromato	Predisposizione sonda al cuore	Sì
Distanza tra i ripiani	77 mm GN1/1 - EN 600X400	Deflettore removibile	Sì
Costruzione porta	Doppio vetro	Illuminazione	2 Lampade LED
Apertura porta	A ribalta	Potenza luce	40 W
Tipologia maniglia	Fissa	Porta USB	Sì
Vetro	Apribile con clip	Tubo di carico acqua	Sì
Potenza motore	200W	Lunghezza cavo di alimentazione	170 cm
Giri motore velocità standard	2850 rpm	Pannello posteriore	Zincato
Giri motore velocità ridotta	1450 rpm	Protezione IPX	IPX3
Iniezione acqua su ogni ventola	Sì		



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)

Accessori Compatibili



3743

Teglia in alluminio piana (4pz)



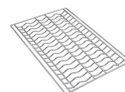
3751

Teglia piana forata in alluminio (4pz)



3805

Griglia piana in filo cromato (4pz)



3810

Griglia ondulata per baguettes (4pz)



3927

Kit riduttore flusso aria per forni serie
ALFA410, 420, 625, 1035

KITSC






Kit sonda al cuore per modelli EHDS



RGN11-420-2

Kit supporto teglie piane o griglie GN1/1
per modelli ALFA420/425/410

Glossario simboli

	Sonda al cuore		Sonda al cuore con cottura per differenza temperatura (Δt)
	Ventola velocità ridotta		Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare
	Circolazione forzata aria calda con iniezione umidità		