

ALFA420ENT

Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Конвекционные печи 600x400 мм либо GN1/1
Тип конвекционной печи	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
Электрическое подключение	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
Другие возможные варианты мощности	230 V~ / 30 A / 6.9 kW / 50-60 Hz
Максимальная глубина с открытой дверцей	1145 мм
Регулируемые по высоте ножки	Да
Вес нетто	61,000 кг
Размеры (ВxШxГ)	798x747x563 mm
EAN-код	8017709274955



Дистрибуция

Решения	Бары/Кафе; Отели; Рестораны/кейтеринг; Пекарни/Кондитерские; Пекарские и кондитерские лаборатории при заводах; Мясные лавки; Мясное производство; Больницы; Школы; QSR
----------------	---

Эстетика

Цвет	Нержавеющая сталь	Цвет символов цифрового дисплея	Белый
Дверца с планками из нержавеющей стали	Да	Фронтальная панель	Да
Цифровой TFT-дисплей	LCD-дисплей с сенсорным управлением	Логотип	Smeg штампованный

Управление

Диапазон программирования таймера	0-99 + бесконечность	Данные НАССР	Да
Шаги программы приготовления	9		

Опции

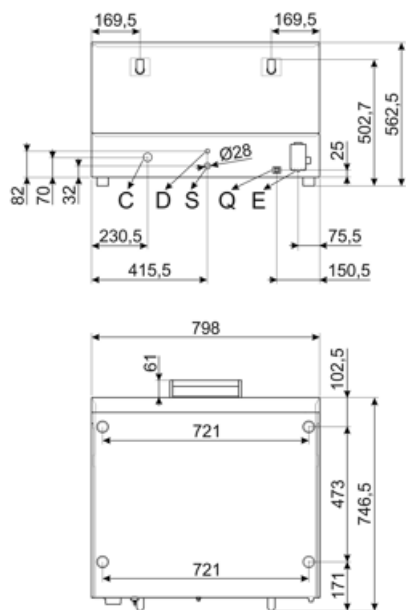
Вытяжной зонт	Бары/Кафе; Отели; K4610X
----------------------	--------------------------

Аксессуары в комплекте

Температурный щуп KITSC

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Уровни пароувлажнения	5 + ручное
Размеры внутренней камеры (ШxГxВ)	672x437x340 мм	Отвод пара из камеры	Сзади
Полный объем	115,6 л	Система охлаждения	Да
Объем (нетто)	104,2 л	Регулировка времени	Электронный таймер
Объем внутренней камеры	75 л	Диапазон температур	50-280°C
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь	Сигнал окончания приготовления	Да
Количество уровней	4	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Направляющие для противней	Хромированный	Ручное переключение термостата безопасности	Да
Расстояние между направляющими	75 мм	Съемный дефлектор	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	2 стекла	Количество ламп подсветки	2 LED-лампы
Открывание дверцы	Стандартное открывание	Мощность ламп подсветки	40 Вт
Тип ручки	Фиксированный	USB порт	Да
Стекло	Съемное	Шланг подачи воды	Да
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.	Длина электрического кабеля (см)	170 см
Пониженная скорость вентилятора	1450 об./мин.	Задняя панель	Гальванизированный
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да	IPX защита	IPX3



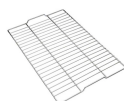
Q	MORSETTO EQUIPOTENZIALE EARTH TERMINAL
E	CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRICITY SUPPLY CABLE
C	TUBO DI CARICO FILLER HOSE
S	TUBO DI SCARICO (solo su alcuni modelli) DRAIN HOSE (on some models only)
D	TUBO DI CARICO PER DOCCETTA LAVAGGIO (solo su alcuni modelli) WATER SUPPLY MANUAL WASHING SYSTEM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

Совместимые Аксессуары

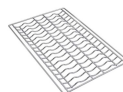


3743

3751



3805



3810



3927

RGN11-420-2



Symbols glossary



Термощуп



Двухскоростной вентилятор



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и
инжекторным впрыском пара



Ручной душ

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

Interfaccia intuitiva per una regolazione semplice e precisa dei parametri di cottura

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.