

# ALFA420H-2



**Famiglia** Forni professionali

Sottofamiglia Forno convezione 4 teglie EN

600x400 mm o GN1/1

Alimentazione Elettrico

Tipologia forno Forno convezione con umidità

Controllo forno Manuale

4 teglie EN 600x400 mm, GN1/1 (min. Capacità teglie

H 20 mm)

Collegamento elettrico di default 400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz

Altri collegamenti elettrici

possibili

230 V~/30 A/6,9 kW/50 Hz

Memorizzazione programmi con

applicativo

Non disponibilie

Generazione umidità

Diretto in camera

Piedini regolabili

Dimensioni del prodotto LxPxH Profondità massima a porta

aperta

798x747x563 mm

1145 mm



# Destinazione

Settori Bar / Caffetterie / Bistrò /

Wine bar / Pub; Hotel; Ristoranti / Catering; Panetterie / Pasticcerie; Macellerie / Gastronomie; Ristorazione collettiva; Ospedali / case di riposo; Ristorazione commerciale;

Grande distribuzione

organizzata

Consigliato per

Prodotti da forno

# Estetica

Porta con fasce inox

Sì

Logo

Smeg stampato

Colore Frontalino

Inox

Acciaio Inox

Alfa Serie

# Comandi

Regolazione tempo di

cottura

1-60 minuti + infinito

# Opzioni

**SMEG SPA** 07/11/2025



Cappa abbinabile

K4610X

# Costruzione

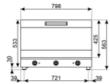
Dimensioni cavità interna (LxPxH) Volume lordo Volume netto Volume netto interno Materiale cavità Numero ripiani Telaio supporto teglie Distanza tra i ripiani Costruzione porta Apertura porta	Acciaio inox / vetro / materie plastiche 672x437x340 mm  115,6 lt 104,2 lt 75 lt Acciaio inox 4 Filo cromato 77 mm GN1/1 - EN 600X400 Doppio vetro A ribalta	Livelli di umidificazione Posizione camino Tipologia timer Range temperatura Indicazione di fine cottura Lampada spia arancione raggiungimento t° Lampada spia verde di fine cottura Interruttore sicurezza ad apertura porta Termostato di sicurezza riarmo manuale	1 Manuale Posteriore Elettrico 50-270°C Sì Sì Sì
Tipologia maniglia Vetro Numero e tipologia ventole Potenza motore Giri motore Giri motore velocità standard	Fissa Apribile con clip 2 ventole controrotanti in senso alternato 180 W Velocità singola 2850 rpm	Deflettore removibile Illuminazione Potenza luce Tubo di carico acqua Pressione ingresso acqua Lunghezza cavo di alimentazione Pannello posteriore Protezione IPX	Sì 2 Lampade alogene 40 W Sì 50-500 kPa (min-max) 170 cm Zincato IPX3

# Informazioni Logistiche

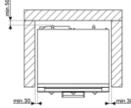
Peso netto	61.000 kg	Altezza del prodotto	640 mm
Larghezza del prodotto	960 mm	imballato	
imballato		Peso lordo (kg)	69.000 kg
Profondità del prodotto	845 mm	Dimensioni del prodotto	640x960x845 mm
imballato		imballato (mm)	

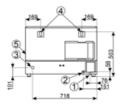
SMEG SPA 07/11/2025











61

ALMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
 MORSETTO EGUPPOTRIALE - EARTH TERMAL
 MORSEGO GOGIA 3ºF GAS MAGEOLO - WATER NILET 3ºF GAS MALE
 GOGIA FURM CALDI - HOT ESPANJST OUTLET
 MORSEGO CANATHERISTRICH ERECHEL - ESCHNICAL SPECIFICATION LABEL
 MORSEGO CANATHERISTRICH ERECHEL - ESCHNICAL SPECIFICATION LABEL

SMEG SPA 07/11/2025



# Accessori Compatibili



#### 3743

Kit 4 teglie piane in alluminio EN 600x400 mm



#### 3751

Teglia piana forata in alluminio (4pz)



## 3805

Kit 4 griglie in filo cromato EN 600x400



#### 3810

Kit 4 griglie ondulate per baquettes EN 600x400 mm



#### 3927

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



#### RGN11-420-2

Supporto per teglie piane GN 1/1 per forni ALFA420



## **RUTVL**

Kit ruote da 4 pz, adatto per tutti i modelli di tavoli dei forni professionali



## SVRPP420-625

Kit giunzione forni ALFA410/420 e ALFA625 e cappa K4610X



# T11TH20

Teglia GN1/1 antiaderente, aktezza 20



# T11TH40

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40



#### T11XH20

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20 mm



# T11XH65

Teglia alluminio GN1/1, altezza 6,5cm



#### TF11XH2

Teglia in alluminio microforata GN1/1, altezza 20 mm



#### TMF11TH2

Teglia GN1/1 antiaderente microforata, altezza 20 mm



### **TVL425**

Supporto con portateglie 16 livelli per forni ALFA410/ALFA420/425 e ALFA625 dim.800X800X900 mm (altezza con kit ruote RUTVL: 998 mm)



#### TVL425D

Supporto con portateglie 4 livelli per forni ALFA410/ALFA420/ALFA425 sovrapposti o ALFA1035, dim. 800x800x504 mm (altezza con kit ruote RUTVL: 602 mm)

**SMEG SPA** 07/11/2025



# Glossario simboli



Elettrico



Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare



Circolazione forzata aria calda con iniezione umidità

SMEG SPA 07/11/2025



# **Benefit**

#### Pannello comandi meccanico

Facilità d'uso e controllo senza sforzo dei parametri essenziali di cottura

Il pannello di controllo, dotato di pratiche manopole, consente una gestione semplice, intuitiva e senza sforzo delle principali funzionalità. Grazie ai pulsanti, è possibile regolare il tempo, la temperatura di cottura e, nei modelli selezionati, il livello di umidificazione. Ruotando la manopola sulla posizione 1, il vapore verrà erogato fino al suo rilascio.

Nei forni multifunzione con pannello di controllo meccanico è inoltre presente un pulsante dedicato alla selezione delle diverse funzioni del forno, in base alla modalità di cottura desiderata.

## Apribile con clip

Vetri facilmente accessibili per una manutenzione e pulizia senza sforzo

I vetri sono progettati per essere facilmente accessibili e ispezionabili, garantendo una grande praticità durante le operazioni di pulizia e manutenzione. Questa caratteristica semplifica notevolmente il processo, rendendolo rapido ed efficiente, e assicurando che ogni intervento possa essere effettuato con la massima comodità ed in completa sicurezza.

#### Gestione umidità

Cottura impeccabile grazie ad un controllo preciso dell'umidità

Grazie alla gestione efficace di piccole quantità di umidità si può ottenere una doratura perfetta, mantenendo intatta la morbidezza del prodotto e favorendone lo sviluppo della struttura interna. È possibile impostare diversi livelli di umidificazione, che determinano la frequenza dei cicli di attivazione. Ogni ciclo consiste in due secondi di spruzzatura di acqua vaporizzata all'interno della camera di cottura, seguiti da 15 secondi di pausa.

SMEG SPA 07/11/2025