

# ALFA420H-2

<b>Famille</b>	Fours professionnels
<b>Subfamily</b>	Convection oven 4 trays EN 600x400 mm or GN1/1
<b>Type de four</b>	A air pulsé avec humidification
<b>Contrôle four</b>	Electromécanique
<b>Capacité des plaques</b>	4 plaques 600x400 mm - GN1/1
<b>Alimentation électrique</b>	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
<b>Autre raccordement électriques possibles</b>	230 V~ / 30 A / 6.9 kW / 50 Hz
<b>Technologie vapeur</b>	Directe
<b>Stockage de programmes avec application</b>	Indisponible
<b>Profondeur maximale avec la porte ouverte</b>	1145 mm
<b>Pieds réglables</b>	Oui
<b>Poids net</b>	61.000 kg
<b>Product dimensions WxDxH</b>	798x747x563 mm



## Distribution

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

## Esthétique

<b>Couleur</b>	Inox	<b>Bandeau de commande embouti</b>	Oui
<b>Porte avec bandeaux en inox</b>	Oui	<b>Logo</b>	Smeg imprimé

## Commandes

Minutes programmables 1-60 + en continu

## Programmes / Fonctions

### Fonctions de cuisson



A air pulsé



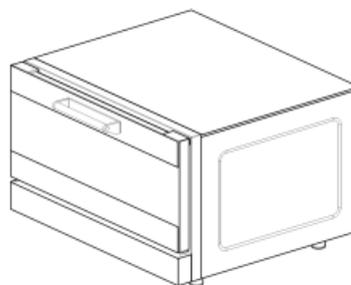
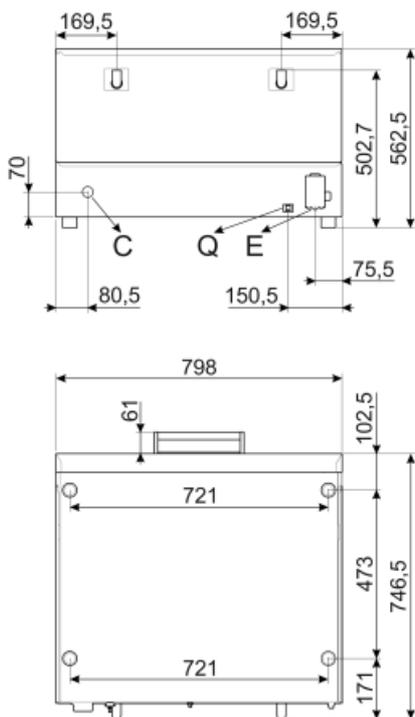
A air pulsé avec humidification

## Options

Hotte associée K4610X

## Construction

<b>Matériaux du four</b>	Email Ever Clean	<b>Niveaux d'humidification</b>	Manuel
<b>Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)</b>	672x437x340mm	<b>Position de l'échappement</b>	A l'arrière
<b>Volume brut</b>	115,6 litres	<b>Type de minuterie</b>	Electrique
<b>Volume net</b>	104,2 litres	<b>Plage de température</b>	50-270°C
<b>Volume interne net</b>	75 litres	<b>Signal sonore fin de cuisson</b>	Oui
<b>Matériau de la cavité</b>	Inox AISI 304	<b>Indicateur lumineux orange température atteinte</b>	Oui
<b>Nombre de niveaux</b>	4	<b>Indicateur lumineux vert température atteinte</b>	Oui
<b>Cadre de support de plaques</b>	Fil Chromé	<b>Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte</b>	Oui
<b>Distance entre les plaques</b>	75 mm	<b>Thermostat de sécurité à réarmement manuel</b>	Oui
<b>Construction de la porte</b>	Double vitre	<b>Défecteur amovible</b>	Oui
<b>Ouverture de la porte</b>	Abattante	<b>Nombre de lumières</b>	2 lampes à LED
<b>Type de poignée</b>	Fixe	<b>Puissance éclairage</b>	40 W
<b>Vitre interne</b>	Amovible	<b>Tuyau d'alimentation en eau</b>	Oui
<b>Nombre de turbines</b>	2 turbines contrarotatives à sens alterné	<b>Longueur câble d'alimentation</b>	170 cm
<b>Puissance du moteur de la turbine</b>	180 W	<b>Panneau postérieur</b>	Galvanisé
<b>Vitesse du moteur</b>	Vitesse unique	<b>Protection IPX</b>	IPX3
<b>Vitesse standard maximale du moteur en tr/min</b>	2850		



Q	MORSETTO EQUIPOTENZIALE EARTH TERMINAL
E	CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRICITY SUPPLY CABLE
C	TUBO DI CARICO (solo su alcuni modelli) FILLER HOSE (on some models only)

## Not included accessories



**3805**

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



**3927**

Kit réduction flux d'air (2 pièces)



**TF11XH2**

Plateau GN1/1 en aluminium perforé pour Galileo professionnel



**3743**

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



**RGN11-420-2**

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



**TMF11TH2**

Plateau microperforé anti-adhésif GN 1/1

**SVRPP625**

Kit de superposition entre deux fours 625/420 et hotte



**T11XH20**

Plateau GN1/1 en aluminium de 2 cm de hauteur pour Galileo professionnel



**SVRPP420-625**

Connector kit for two stacked ALFA420+420 or ALFA420+625 models and hood



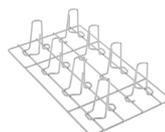
**T11XH65**

Plateau GN1/1 en aluminium de 6,5 cm de hauteur pour Galileo professionnel



**T11TH20**

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 2 cm de hauteur pour Galileo professionnel



**G11X8P**

8 grilles verticales GN1/1 pour Galileo professionnel



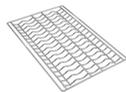
**G11T**

Plateau anti-adhésif GN1/1 pour Galileo professionnel



**3751**

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



**3810**

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

**SVRPP420**

Kit de superposition entre deux fours 420/425 et hotte



**T8S11T**

Plateau anti-adhésif 8 trous GN 1/1 pour Galileo professionnel



**T11TH40**

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 4 cm de hauteur pour Galileo professionnel

## Symbols glossary (TT)

---



Turbine



Turbine avec humidification