

ALFA420H-2



Famiglia	Forni professionali
Sottofamiglia	Forno convezione 4 teglie EN 600x400 mm o GN1/1
Alimentazione	Elettrico
Tipologia forno	Forno convezione umidificato
Controllo forno	Manuale
Capacità teglie	4 teglie EN 600x400 mm, GN1/1 (min. 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 disponibile
Generazione umidità	Diretto in camera
Profondità massima a porta aperta	1145 mm
Piedini regolabili	Sì
Peso netto	61,000 kg
Dimensioni del prodotto LxPxH	798x747x563 mm
Codice EAN	8017709270117



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	Frontalino	Inox
Porta con fasce inox	Sì	Logo	Smeg stampato

Comandi

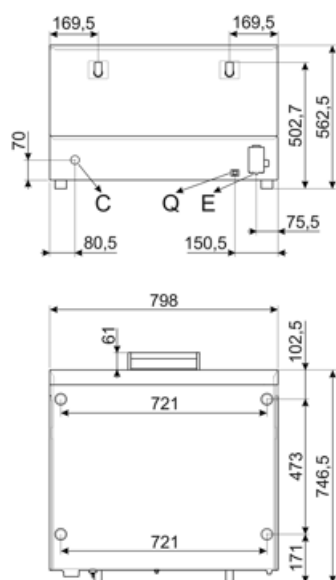
Regolazione tempo di cottura	1-60 minuti + infinito
-------------------------------------	------------------------

Opzioni

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

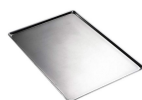
Costruzione

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



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)

Accessori Compatibili

**3743**

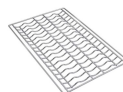
Teglia in alluminio piana (4pz)

**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

**RGN11-420-2**

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

**SVRPP420-625**

Kit di raccordo tra due modelli ALFA420+420 o ALFA420+625 sovrapposti e cappa

**T11TH20**

Teglia GN1/1 antiaderente, altezza 20 mm

**T11TH40**

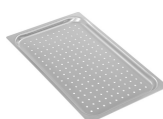
Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40 mm

**T11XH20**

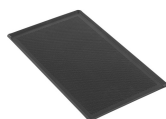
Teglia alluminio GN1/1, altezza 20 mm

**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

Glossario simboli



Elettrico



Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare



Circolazione forzata aria calda con iniezione umidità

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.