

# ALFA420H-2



<b>Семейство продуктов</b>	Конвекционные печи
<b>Подсемейство продуктов</b>	Конвекционная печь 4 противня EN 600x400 мм или GN1/1
<b>Источник питания</b>	Электрический
<b>Тип конвекционной печи</b>	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
<b>Управление конвекционной печи</b>	Электромеханическое
<b>Вместимость</b>	4 противня EN 600x400 мм, GN1/1 (мин. H 20 мм)
<b>Электрическое подключение</b>	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
<b>Другие возможные варианты мощности</b>	230 V~ / 30 A / 6.9 kW / 50 Hz
<b>Апп для создания рецептов</b>	Недоступно
<b>Парогенератор</b>	Прямой пар
<b>Максимальная глубина с открытой дверцей</b>	1145 мм
<b>Регулируемые по высоте ножки</b>	Да
<b>Вес нетто</b>	61,000 кг
<b>Размеры (ВxШxГ)</b>	798x747x563 mm
<b>EAN-код</b>	8017709270117



## Дистрибуция

<b>Решения</b>	Бары/Кафе; Отели; Рестораны/кейтеринг; Пекарни/Кондитерские; Пекарские и кондитерские лаборатории при заводах; Мясные лавки; QSR	<b>Рекомендовано для</b>	Бары/Кафе
----------------	--	--------------------------	-----------

## Эстетика

<b>Цвет</b>	Нержавеющая сталь	<b>Фронтальная панель</b>	Да
<b>Дверца с планками из нержавеющей стали</b>	Да	<b>Логотип</b>	Smeg штампованный

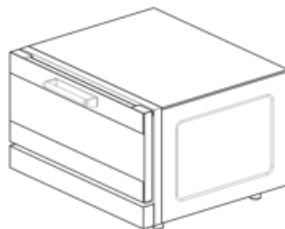
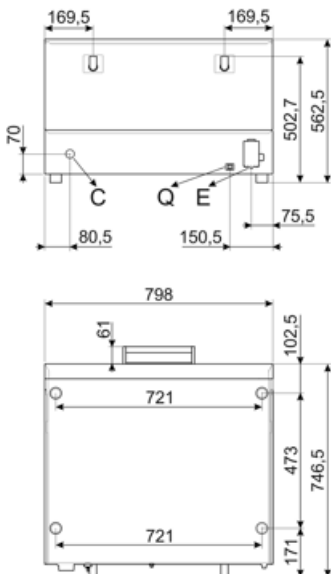
## Управление

<b>Диапазон программирования таймера</b>	0-60 + бесконечность
--	----------------------

## Опции

## Конструкция

<b>Материалы печи</b>	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	<b>Уровни пароувлажнения</b>	Ручная
<b>Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)</b>	672x437x340 мм	<b>Отвод пара из камеры</b>	Сзади
<b>Полный объем</b>	115,6 л	<b>Регулировка времени</b>	Электрический
<b>Объем (нетто)</b>	104,2 л	<b>Диапазон температур</b>	50-270°C
<b>Объем внутренней камеры</b>	75 л	<b>Сигнал окончания приготовления</b>	Да
<b>Материал внутренней камеры</b>	Нержавеющая сталь	<b>Оранжевый индикатор достижения t°</b>	Да
<b>Количество уровней направляющие для противней</b>	4	<b>Зеленый индикатор окончания приготовления</b>	Да
<b>Расстояние между направляющими</b>	75 мм	<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да
<b>Охлаждаемая дверца с двойным остеклением</b>	2 стекла	<b>Ручное переключение термостата безопасности</b>	Да
<b>Открывание дверцы</b>	Стандартное открывание	<b>Съемный дефлектор</b>	Да
<b>Тип ручки</b>	Фиксированный	<b>Количество ламп подсветки</b>	2 галогенных лампы
<b>Стекло</b>	Съемное	<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт
<b>Количество вентиляторов</b>	2 вентилятора с изменением направления вращения	<b>Шланг подачи воды</b>	Да
<b>Мощность двигателя вентилятора</b>	180 Вт	<b>Давление воды на входе</b>	50-500 kPa (min-max)
<b>Скорость вентилятора</b>	Одна скорость	<b>Длина электрического кабеля (см)</b>	170 см
<b>Стандартная скорость вентилятора</b>	2850 об./мин.	<b>Задняя панель IPX защита</b>	Гальванизированный 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)

## Совместимые Аксессуары



**3743**



**3751**



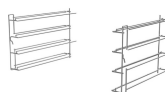
**3805**



**3810**



**3927**



**RGN11-420-2**



**SVRPP420-625**

Комплект разъемов для двух установленных друг на друга моделей ALFA420+420 или ALFA420+625 и вытяжки



**T11TH20**

Гastroемкость с антипригарным покрытием GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



**T11TH40**

Гastroемкость с антипригарным покрытием GN1/1 высотой 4 см для Galileo professional



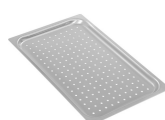
**T11XH20**

Алюминиевая гastroемкость GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



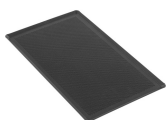
**T11XH65**

Алюминиевая гastroемкость GN1/1 высотой 6,5 см для Galileo professional



**TF11XH2**

Алюминиевая перфорированная гastroемкость GN1/1 для Galileo professional



**TMF11TH2**

Гastroемкость с микроперфорацией GN 1/1 с антипригарным покрытием

## Symbols glossary

---



Электрический



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и  
инжекторным впрыском пара

## Benefit (TT)

---

### **Механическое управление**

Простота использования и легкий контроль основных параметров приготовления

Панель управления, оснащенная практичными ручками, позволяет просто, интуитивно и легко управлять основными функциями. С помощью кнопок можно регулировать время приготовления, температуру и, в некоторых моделях, уровень увлажнения. При повороте ручки в положение 1 пар будет подаваться до тех пор, пока он не будет выпущен. В многофункциональных духовках с механической панелью управления также имеется специальная кнопка для выбора различных функций духовки в зависимости от желаемого режима приготовления.

### **Съемные стекла**

Легкодоступное стекло для легкого обслуживания и чистки

Стекланные панели спроектированы таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ и возможность осмотра, что обеспечивает удобство при чистке и техническом обслуживании. Эта особенность значительно упрощает процесс, делая его быстрым и эффективным, гарантируя, что каждое вмешательство может быть выполнено с максимальным комфортом и полной безопасностью.

### **Управление влажностью**

Безупречное приготовление пищи благодаря точному контролю влажности

Благодаря эффективному управлению небольшим количеством влаги можно добиться идеального подрумянивания, сохраняя при этом мягкость продукта и способствуя развитию его внутренней структуры. Можно устанавливать различные уровни влажности, которые определяют частоту циклов активации. Каждый цикл состоит из двух секунд распыления водяного пара внутри варочной камеры, за которыми следует 15-секундная пауза