

ALFA420H-2

Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Конвекционная печь 4 противня EN 600x400 мм или GN1/1
Тип конвекционной печи	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
Управление конвекционной печи	Электромеханическое
Вместимость	4 уровня 600x400 мм либо GN1/1
Электрическое подключение	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
Другие возможные варианты мощности	230 V~ / 30 A / 6.9 kW / 50 Hz
Технология подачи пара	Инжекторный впрыск
App для создания рецептов	Недоступно
Максимальная глубина с открытой дверцей	1145 мм
Регулируемые по высоте ножки	Да
Вес нетто	61.000 кг
Размеры (ВxШxГ)	798x747x563 mm
EAN-код	8017709270117



Дистрибуция

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

Эстетика

Цвет	Нержавеющая сталь	Фронтальная панель	Да
Дверца с планками из нержавеющей стали	Да	Логотип	Smeg штампованный

Управление

Диапазон программирования таймера	0-60 + бесконечность
------------------------------------------	----------------------

Программы/ функции

Функции приготовления



Конвекция



Конвекция + пароувлажнение

Опции

Вытяжной зонт K4610X

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Уровни пароувлажнения	Ручная
Размеры внутренней камеры (ШxГxВ)	672x437x340 мм	Отвод пара из камеры	Сзади
Полный объем	115,6 л	Регулировка времени	Электромеханический таймер
Объем (нетто)	104,2 л	Диапазон температур	50-270°C
Объем внутренней камеры	75 л	Сигнал окончания приготовления	Да
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь	Оранжевый индикатор достижения t°	Да
Количество уровней	4	Зеленый индикатор окончания приготовления	Да
Направляющие для противней	Хромированный	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Расстояние между направляющими	75 мм	Ручное переключение термостата безопасности	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	2 стекла	Съемный дефлектор	Да
Открывание дверцы	Стандартное открывание	Количество ламп подсветки	2 LED-лампы
Тип ручки	Фиксированный	Мощность ламп подсветки	40 Вт
Стекло	Съемное	Шланг подачи воды	Да
Количество вентиляторов	2 вентилятора с изменением направления вращения	Длина электрического кабеля (см)	170 см
Мощность двигателя вентилятора	180 Вт	Задняя панель	Гальванизированный
Скорость вентилятора	Одна скорость	IPX защита	IPX3
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.		

Not included accessories



3805



3927

TF11XH2

Алюминиевая перфорированная
гастроемкость GN1/1 для Galileo
professional

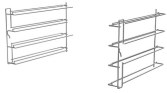
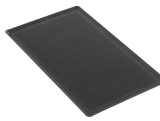


3743

RGN11-420-2

TMF11TH2

Гастроемкость с микроперфорацией
GN 1/1 с антипригарным покрытием



SVRPP625

T11XH20

Алюминиевая гастроемкость GN1/1
высотой 2 см для Galileo professional



SVRPP420-625

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

T11XH65

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



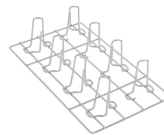
T11TH20

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



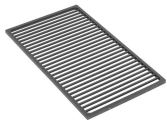
G11X8P

Решетка для жарки курицы - гриль для
8 куриц GN1/1 для Galileo Pro



G11T

Гастроемкость с антипригарным
покрытием GN1/1 для Galileo
professional

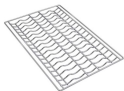


3751



3810

SVRPP420



**T8S11T**

Гастроемкость GN 1/1 на 8 ячеек с антипригарным покрытием для Galileo professional

**T11TH40**

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

Symbols glossary (TT)



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и
инжекторным впрыском пара