

# ALFA420MFH-2



Семейство продуктов Подсемейство продуктов Конвекционные печи

Конвекционная печь 4 противня EN

600x400 мм или GN1/1

Электромеханическое

Источник питания

Электрический

Тип духовки

Многофункциональная конвекционная духовка с пароувлажнением

Управление конвекционной

печи

4 противня EN 600x400 мм, GN1/1

(мин. Н 20 мм)

Электрическое подключение Другие возможные варианты

Арр для создания рецептов

400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz 230 V~/30 A/6,9 kW/50 Hz

мощности

Вместимость

Недоступно

Парогенератор

Прямой пар

Регулируемые по высоте ножки

Да

Размеры (ВхШхГ)

798x747x563 mm

Максимальная глубина с

1145 MM

открытой дверцей

# Дистрибуция

Отрасли промышленности

Бары / Кафетерии / Бистро / Винные бары / Пабы; Отели;

Рестораны; Пекарни / Кондитерские; Мясные магазины / Гастрономы; Кейтеринг; Учреждения по уходу; Коммерческие услуги общественного питания; Продуктовые магазины / Розничная торговля продуктами питания

Рекомендовано для

Бары/Кафе

### Эстетика

Цвет

Дверца с планками из нержавеющей стали

Да

Логотип Серия

Smeg штампованный

Alfa

Фронтальная панель

Нержавеющая сталь

Да

# **Управление**

Диапазон программирования таймера

0-60 + бесконечность

**SMEG SPA** 02.11.2025



# Опции

Вытяжной зонт К4610Х

# Конструкция

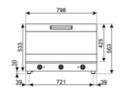
Материалы печи Размеры внутренней камеры (ШхГхВ) Полный объем Объем (нетто)	Нержавеющая сталь/стекло/пластик 672х437х340 мм 115,6 л 104,2 л	Отвод пара из камеры Система охлаждения Регулировка времени Диапазон температур Сигнал окончания приготовления	Сзади Да Электрический 70-270°C Да
Объем внутренней камеры Материал внутренней камеры Количество уровней	75 л Нержавеющая сталь 4	оранжевый индикатор достижения t° Зеленый индикатор окончания приготовления	Да
Направляющие для противней Расстояние между направляющими	Хромированный 77 mm GN1/1 - EN 600X400	Автоматическое отключение при открытой дверце Ручное переключение	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением Открывание дверцы Тип ручки	2 стекла  Стандартное открывание Фиксированный	термостата безопасности Съемный дефлектор Количество ламп подсветки	Да 2 галогенных лампы
Стекло Тип и количество вентиляторов Мощность двигателя вентилятора	Съемное 2 вентилятора с изменением направления вращения 180 Вт	Мощность ламп подсветки Шланг подачи воды Давление воды на	40 Вт Да 50-500 kPa (min-max)
Скорость вентилятора Стандартная скорость вентилятора Уровни пароувлажнения	Одна скорость 2850 об./мин. Ручная	входе Длина электрического кабеля (см) Задняя панель IPX защита	170 см Гальванизированный IPX3

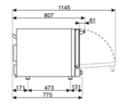
# Логистическая информация

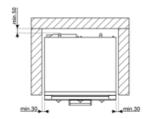
Вес нетто	63.000 кг	Высота упаковки (мм)	640 mm
Ширина упаковки (мм)	950 mm	Вес брутто (кг)	73.000 kg
Глубина упаковки (мм)	840 mm	Размеры упаковки (мм)	640x950x840 mm

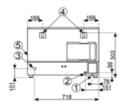
SMEG SPA 02.11.2025











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 02.11.2025



# Совместимые Аксессуары



3743



3751



3805



3810

3927



RGN11-420-2



#### **RUTVL**

Комплект колес для всех моделей столов для духовых шкафов (4 шт.)



### SVRPP420-625

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



### T11TH20

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



## T11TH40

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



#### T11XH20

Алюминиевая гастроемкость GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



#### T11XH65

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



## TF11XH2

Алюминиевая перфорированная гастроемкость GN1/1 для Galileo professional



## TMF11TH2

Гастроемкость с микроперфорацией GN 1/1 с антипригарным покрытием



### **TVL425**

Подставка для духовки на 16 противней для моделей ALFA420/425 и ALFA625, 800x800x900/950 мм



#### TVL425D

Подставка для духовки на 4 противня для моделей ALFA1035 и ALFA420/425, штабелируемая, 800х800х504 мм

**SMEG SPA** 02.11.2025



# Symbols glossary

Электрический

Нагрев с принудительной конвекцией

Сольшой гриль

**3** Нижний на

Нижний нагрев с конвекцией

Нагрев с принудительной конвекцией и инжекторным впрыском пара

Статический верхний и нижний нагрев

SMEG SPA 02.11.2025



# 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

Стеклянные 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

SMEG SPA 02.11.2025