

# ALFA420MFH-2



<b>Famille</b>	Fours professionnels
<b>Sous-famille</b>	Four à convection 4 plaques EN 600x400mm ou GN1/1
<b>Power supply</b>	Electrique
<b>Oven type</b>	Convection multifunction oven with humidifier
<b>Contrôle four</b>	Electromécanique
<b>Capacité des plaques</b>	4 plateaux EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
<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>Stockage de programmes avec application</b>	Indisponible
<b>Humidity generation</b>	Direct in cavity
<b>Pieds réglables</b>	Oui
<b>Dimensions</b>	798x747x563 mm
<b>Profondeur maximale avec la porte ouverte</b>	1145 mm



## Distribution

<b>Industries</b>	Bar / Cafeterias / Bistros / Wine bars / Pubs; Hôtels; Restaurants; Bakeries / Pastry shops; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Care facilities ; Commercial food services; Grocery shops / Food retail	<b>Suggéré pour</b>	Boulangerie
-------------------	---	---------------------	-------------

## Esthétique

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

## Commandes

**Minutes programmables** 1-60 + en continu

## Options

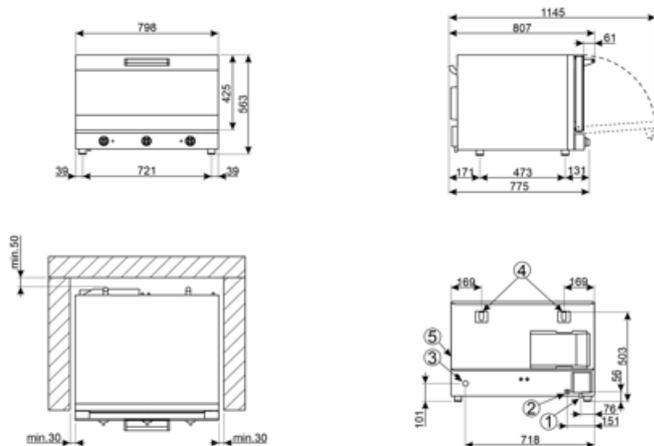
**Hotte associée** K4610X

## Construction

<b>Matériaux du four</b>	Email Ever Clean	<b>Position de l'échappement</b>	A l'arrière
<b>Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)</b>	672x437x340mm	<b>Système de refroidissement</b>	Oui
<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>	70-270°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 pour l'atteinte de la durée</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 halogènes
<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>Pression d'entrée de l'eau</b>	50-500 kPa (min-max)
<b>Puissance du moteur de la turbine</b>	180 W	<b>Longueur câble d'alimentation</b>	170 cm
<b>Vitesse du moteur</b>	Vitesse unique	<b>Panneau postérieur</b>	Galvanisé
<b>Vitesse standard maximale du moteur en tr/min</b>	2850	<b>Protection IPX</b>	IPX3
<b>Niveaux d'humidification</b>	Manuel		

## Informations logistiques

<b>Poids net</b>	63.000 kg	<b>Hauteur du produit emballé</b>	640 mm
<b>Largeur du produit emballé</b>	950 mm	<b>Poids brut</b>	73.000
<b>Profondeur du produit emballé</b>	840 mm	<b>Dimensions du produit emballé (mm)</b>	640x950x840



1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

## Accessoires Compatibles



**3743**

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



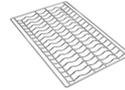
**3751**

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



**3805**

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



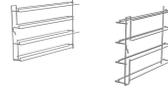
**3810**

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



**3927**

Kit réduction flux d'air (2 pièces)



**RGN11-420-2**

Support rack for GN 1/1 flat trays,  
suitable for ALFA420/425/410 models



**RUTVL**

Set of 4 wheels, fits all professional oven  
tables



**SVRPP420-625**

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



**T11TH20**

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



**T11TH40**

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



**T11XH20**

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



**T11XH65**

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



**TF11XH2**

Plateau GN1/1 en aluminium perforé  
pour Galileo professionnel



**TMF11TH2**

Plateau microperforé anti-adhésif GN  
1/1



**TVL425**

16-level tray holder rack for  
ALFA420/425 and ALFA625 ovens  
dim.800x800x900 mm (hieight with kit  
RUTVL: 998 mm)



**TVL425D**

4-level tray holder rack for  
ALFA420/ALFA425 (stacked) or  
ALFA1035 ovens, dim. 800x800x504  
mm (hieight with kit RUTVL: 602 mm)

## Symbols glossary

---



Electrique



Turbine



Gril large



Turbine avec résistance sole



Turbine avec humidification



Chaleur statique avec résistance voûte et sole

## Benefit (TT)

---

### Mechanical control panel

Ease of use and effortless control of the essential cooking parameters

The control panel, equipped with practical knobs, allows for simple, intuitive, and effortless management of the main functions. Using the buttons, you can adjust the cooking time, temperature, and, in selected models, the level of humidification. By turning the knob to position 1, steam will be delivered until it is released.

In multifunction ovens with a mechanical control panel, there is also a dedicated button for selecting different oven functions based on the desired cooking mode.

### Clip-open

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

### Humidity management

Impeccable cooking thanks to precise humidity control

Thanks to the effective management of small amounts of humidity, perfect browning can be achieved while maintaining the product's softness and promoting the development of its internal structure. Different humidity levels can be set, which determine the frequency of activation cycles. Each cycle consists of two seconds of water vapour spraying inside the cooking chamber, followed by a 15-second pause.