

ALFA420MFH-2

Famille	Fours professionnels
Sous-famille	Four à convection 4 plaques EN 600x400mm ou GN1/1
Type de four	Multifonction
Contrôle four	Electromécanique
Capacité des plaques	4 plaques 600x400 mm - GN1/1
Alimentation électrique	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
Autre raccordement électriques possibles	230 V~ / 30 A / 6.9 kW / 50 Hz
Stockage de programmes avec application	Indisponible
Profondeur maximale avec la porte ouverte	1145 mm
Pieds réglables	Oui
Poids net	63,000 kg
Dimensions	798x747x563 mm
Code EAN	8017709270124



Distribution

Utilisateurs potentiels	Bars/Cafés; Hôtels; Restaurants/ Traiteurs; Boulangerie/Pâtisserie; Laboratoires industriels boulangerie et pâtisserie; Boucheries; QSR	Suggéré pour	Boulangerie
-------------------------	---	--------------	-------------

Esthétique

Couleur	Inox	Bandeau de commande embouti	Oui
Porte avec bandeaux en inox	Oui	Logo	Smeg imprimé

Commandes

Minutes programmables 1-60 + en continu

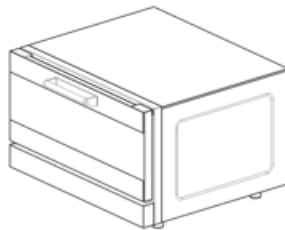
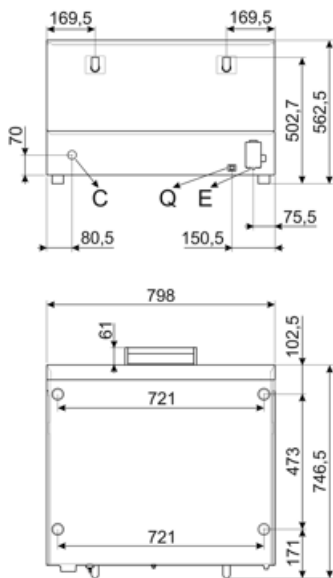
Options

Hotte associée K4610X

Construction

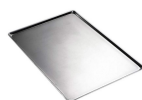
Matériaux du four	Email Ever Clean	Niveaux d'humidification	Manuel
-------------------	------------------	--------------------------	--------

Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	672x437x340mm	Position de l'échappement	A l'arrière
Volume brut	115,6 litres	Système de refroidissement	Oui
Volume net	104,2 litres	Type de minuterie	Electrique
Volume interne net	75 litres	Plage de température	70-270°C
Matériau de la cavité	Inox AISI 304	Signal sonore fin de cuisson	Oui
Nombre de niveaux	4	Indicateur lumineux orange température atteinte	Oui
Cadre de support de plaques	Fil Chromé	Indicateur lumineux vert température atteinte	Oui
Distance entre les plaques	75 mm	Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte	Oui
Construction de la porte	Double vitre	Thermostat de sécurité à réarmement manuel	Oui
Ouverture de la porte	Abattante	Défecteur amovible	Oui
Type de poignée	Fixe	Nombre de lumières	2 lampes à LED
Vitre interne	Amovible	Puissance éclairage	40 W
Nombre de turbines	2 turbines contrarotatives à sens alterné	Tuyau d'alimentation en eau	Oui
Puissance du moteur de la turbine	180 W	Longueur câble d'alimentation	170 cm
Vitesse du moteur	Vitesse unique	Panneau postérieur	Galvanisé
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2850	Protection 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)

Not included accessories



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



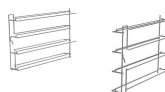
3810

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



3927

Kit réduction flux d'air (2 pièces)



RGN11-420-2

Support kit for grids or flat trays
GN1/1 suitable for ALFA420/425/410
models



SVRPP420-625

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

SVRPP625

Kit de superposition entre deux fours
625/420 et hotte



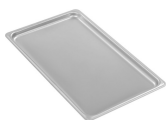
T11TH20

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



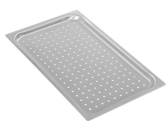
T11XH20

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
professionnel



TF11XH2

Plateau GN1/1 en aluminium perforé
pour Galileo professionnel



TMF11TH2

Plateau microperforé anti-adhésif GN
1/1

Symbols glossary (TT)



Turbine avec résistance sole



Turbine



Turbine avec humidification



Gril large



Chaleur statique avec résistance voûte et sole