

ALFA420MFH-2



Famiglia Forni professionali

Sottofamiglia Forno convezione 4 teglie EN

600x400 mm o GN1/1

Alimentazione Elettrico

Tipologia forno Forno convezione multifunzione e con

Controllo forno Manuale

Capacità teglie 4 teglie EN 600x400 mm, GN1/1 (min.

H 20 mm)

Altri collegamenti elettrici

possibili

Memorizzazione programmi con

applicativo

Generazione umidità

Piedini regolabili

Profondità massima a porta

aperta

umidità

Collegamento elettrico di default $400 \text{ V} 3N \sim / 10 \text{ A} / 6.9 \text{ kW} / 50 \text{ Hz}$

230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz

Non disponibilie

Diretto in camera

Sì

798x747x563 mm Dimensioni del prodotto LxPxH

1145 mm



Bar / Caffetterie / Bistrò / Settori

> Wine bar / Pub; Hotel; Ristoranti / Catering; Panetterie / Pasticcerie; Macellerie / Gastronomie; Ristorazione collettiva: Ospedali / case di riposo; Ristorazione commerciale; Grande distribuzione

organizzata

Consigliato per

Prodotti da forno

Estetica

Porta con fasce inox

Sì

Logo

Smeg stampato

Colore Frontalino Acciaio Inox Inox

Serie Alfa

Comandi

Regolazione tempo di

cottura

1-60 minuti + infinito

Opzioni

SMEG SPA 21/10/2025



Cappa abbinabile K4610X

Costruzione

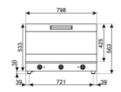
Posizione camino Materiale forno Acciaio inox / vetro / Posteriore materie plastiche Sistema di Sì Dimensioni cavità 672x437x340 mm raffreddamento componenti interna (LxPxH) Volume lordo 115,6 lt Tipologia timer Elettrico Volume netto 104.2 lt Range temperatura 70-270°C Volume netto interno 75 lt Indicazione di fine cottura Materiale cavità Acciaio inox Lampada spia Sì Numero ripiani arancione Telaio supporto teglie Filo cromato raggiungimento t° 77 mm GN1/1 - EN Distanza tra i ripiani Lampada spia verde di 600X400 fine cottura Costruzione porta Doppio vetro Interruttore sicurezza Sì A ribalta Apertura porta ad apertura porta Tipologia maniglia Fissa Termostato di sicurezza Vetro Apribile con clip riarmo manuale Numero e tipologia 2 ventole controrotanti in Deflettore removibile senso alternato ventole Illuminazione 2 Lampade alogene Potenza motore 180 W 40 W Potenza luce Giri motore Velocità singola Tubo di carico acqua Giri motore velocità 2850 rpm Pressione ingresso 50-500 kPa (min-max) standard acqua Livelli di umidificazione 1 Manuale Lunghezza cavo di 170 cm alimentazione Zincato Pannello posteriore Protezione IPX IPX3

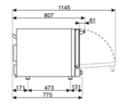
Informazioni Logistiche

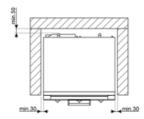
Peso netto	63.000 kg	Altezza del prodotto	640 mm
Larghezza del prodotto	950 mm	imballato	
imballato		Peso lordo (kg)	73.000
Profondità del prodotto	840 mm	Dimensioni del prodotto	640x950x840
imballato		imballato (mm)	

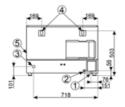
SMEG SPA 21/10/2025











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 21/10/2025



Accessori Compatibili



3743

Kit 4 teglie piane in alluminio EN 600x400 mm



3751

Teglia piana forata in alluminio (4pz)



3805

Kit 4 griglie in filo cromato EN 600x400



3810

Kit 4 griglie ondulate per baquettes EN 600x400 mm



3927

Kit riduttore flusso aria per forni serie ALFA410, 420, 625, 1035



RGN11-420-2

Supporto per teglie piane GN 1/1 per forni ALFA420



RUTVL

Kit ruote da 4 pz, adatto per tutti i modelli di tavoli dei forni professionali



SVRPP420-625

Kit giunzione forni ALFA410/420 e ALFA625 e cappa K4610X



T11TH20

Teglia GN1/1 antiaderente, aktezza 20



T11TH40

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40



T11XH20

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20 mm



T11XH65

Teglia alluminio GN1/1, altezza 6,5cm



TF11XH2

Teglia in alluminio microforata GN1/1, altezza 20 mm



TMF11TH2

Teglia GN1/1 antiaderente microforata, altezza 20 mm



TVL425

Supporto con portateglie 16 livelli per forni ALFA410/ALFA420/425 e ALFA625 dim.800X800X900 mm (altezza con kit ruote RUTVL: 998 mm)



TVL425D

Supporto con portateglie 4 livelli per forni ALFA410/ALFA420/ALFA425 sovrapposti o ALFA1035, dim. 800x800x504 mm (altezza con kit ruote RUTVL: 602 mm)

SMEG SPA 21/10/2025



Glossario simboli

- Elettrico

Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare

Cottura con grill largo

%

Ventola con resistenza suola



Circolazione forzata aria calda con iniezione umidità



Riscaldamento statico con resistenza suola e cielo

SMEG SPA 21/10/2025



Benefit

Pannello comandi meccanico

Facilità d'uso e controllo senza sforzo dei parametri essenziali di cottura

Il pannello di controllo, dotato di pratiche manopole, consente una gestione semplice, intuitiva e senza sforzo delle principali funzionalità. Grazie ai pulsanti, è possibile regolare il tempo, la temperatura di cottura e, nei modelli selezionati, il livello di umidificazione. Ruotando la manopola sulla posizione 1, il vapore verrà erogato fino al suo rilascio.

Nei forni multifunzione con pannello di controllo meccanico è inoltre presente un pulsante dedicato alla selezione delle diverse funzioni del forno, in base alla modalità di cottura desiderata.

Apribile con clip

Vetri facilmente accessibili per una manutenzione e pulizia senza sforzo

I vetri sono progettati per essere facilmente accessibili e ispezionabili, garantendo una grande praticità durante le operazioni di pulizia e manutenzione. Questa caratteristica semplifica notevolmente il processo, rendendolo rapido ed efficiente, e assicurando che ogni intervento possa essere effettuato con la massima comodità ed in completa sicurezza.

Gestione umidità

Cottura impeccabile grazie ad un controllo preciso dell'umidità

Grazie alla gestione efficace di piccole quantità di umidità si può ottenere una doratura perfetta, mantenendo intatta la morbidezza del prodotto e favorendone lo sviluppo della struttura interna. È possibile impostare diversi livelli di umidificazione, che determinano la frequenza dei cicli di attivazione. Ogni ciclo consiste in due secondi di spruzzatura di acqua vaporizzata all'interno della camera di cottura, seguiti da 15 secondi di pausa.

SMEG SPA 21/10/2025