

ALFA420MFH-2

Famiglia	Forni professionali
Sottofamiglia	Forno convezione 4 teglie EN 600x400 mm o GN1/1
Tipologia forno	Forno convezione multifunzione e umidificato
Controllo forno	Manuale
Capacità teglie	4 teglie EN 600x400 mm o GN1/1 (griglie e teglie piane escluse)
Collegamento elettrico di default	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
Altri collegamenti elettrici possibili	230 V~ / 30 A / 6.9 kW / 50 Hz
Memorizzazione programmi con applicativo	Non disponibile
Profondità massima a porta aperta	1145 mm
Piedini regolabili	Sì
Peso netto	63,000 kg
Dimensioni del prodotto LxPxH	798x747x563 mm
Codice EAN	8017709270124



Destinazione

Soluzioni	Bar/Caffetterie/Enoteche; Hotel; Ristoranti/Pub; Panetteria/Pasticceria; Industria/Surgelati; Food retail; Ristorazione veloce	Consigliato per	Prodotti da forno
------------------	--	------------------------	-------------------

Estetica

Colore	Acciaio Inox	Frontalino	Inox
Porta con fasce inox	Sì	Logo	Smeg stampato

Comandi

Regolazione tempo di cottura	1-60 minuti + infinito
-------------------------------------	------------------------

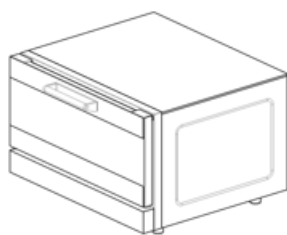
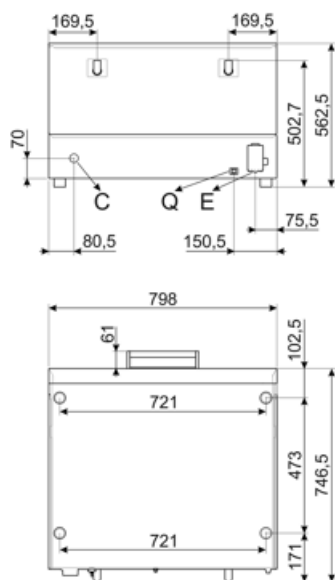
Opzioni

Cappa abbinabile	K4610X
-------------------------	--------

Costruzione

Livelli di umidificazione Manuale

Materiale forno	Acciaio inox / vetro / materie plastiche	Posizione camino	Posteriore
Dimensioni cavità interna (lpxh)	672x437x340 mm	Sistema di raffreddamento componenti	Sì
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	Sì
Materiale cavità	Acciaio inox	Lampada spia arancione raggiungimento t°	Sì
Numero ripiani	4	Lampada spia verde di fine cottura	Sì
Telaio supporto teglie	Filo cromato	Interruttore sicurezza ad apertura porta	Sì
Distanza tra i ripiani	77 mm GN1/1 - EN 600X400	Termostato di sicurezza riarmo manuale	Sì
Costruzione porta	Doppio vetro	Deflettore removibile	Sì
Apertura porta	A ribalta	Illuminazione	2 Lampade LED
Tipologia maniglia	Fissa	Potenza luce	40 W
Vetro	Apribile con clip	Tube di carico acqua	Sì
Numero e tipologia ventole	2 ventole controrotanti in senso alternato	Lunghezza cavo di alimentazione	170 cm
Potenza motore	180W	Pannello posteriore	Zincato
Giri motore	Velocità singola	Protezione IPX	IPX3
Giri motore velocità standard	2850 rpm		



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)

Accessori non inclusi



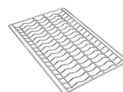
3743
Teglia in alluminio piana (4pz)



3751
Teglia piana forata in alluminio (4pz)



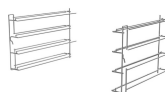
3805
Griglia piana in filo cromato (4pz)



3810
Griglia ondulata per baguettes (4pz)



3927
Kit riduttore flusso aria per forni serie ALFA410, 420, 625, 1035



RGN11-420-2
Kit supporto teglie piane o griglie GN1/1 per modelli ALFA420/425/410



SVRPP420-625
Kit di raccordo tra due modelli ALFA420+420 o ALFA420+625 sovrapposti e cappa

SVRPP625
Kit di raccordo tra due modelli ALFA625 o ALFA625+ALFA420/425 sovrapposti e cappa



T11TH20
Teglia GN1/1 antiaderente, altezza 20 mm



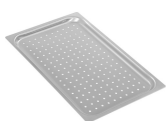
T11TH40
Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40 mm



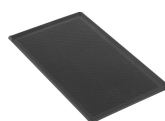
T11XH20
Teglia alluminio GN1/1, altezza 20 mm



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

Glossario simboli

	Ventola con resistenza suola		Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare
	Circolazione forzata aria calda con iniezione umidità		Cottura con grill largo
	Riscaldamento statico con resistenza suola e cielo		