

ALFA425EHDS

Famille	Fours professionnels
Sous-famille	Four à convection 4 plaques EN 600x400mm ou GN1/1
Type de four	A air pulsé avec humidification
Alimentation électrique	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
Autre raccordement électriques possibles	230 V~ / 30 A / 6.9 kW / 50-60 Hz
Stockage de programmes avec application	Indisponible
Profondeur maximale avec la porte ouverte	1145 mm
Pieds réglables	Oui
Poids net	61,000 kg
Dimensions	798x747x563 mm
Code EAN	8017709291150



Distribution

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

Esthétique

Couleur	Inox	Couleur de l'affichage numérique	Blanc
Porte avec bandeaux en inox	Oui	Bandeau de commande embouti	Oui
Type d'afficheur	Oui	Logo	Smeg imprimé

Commandes

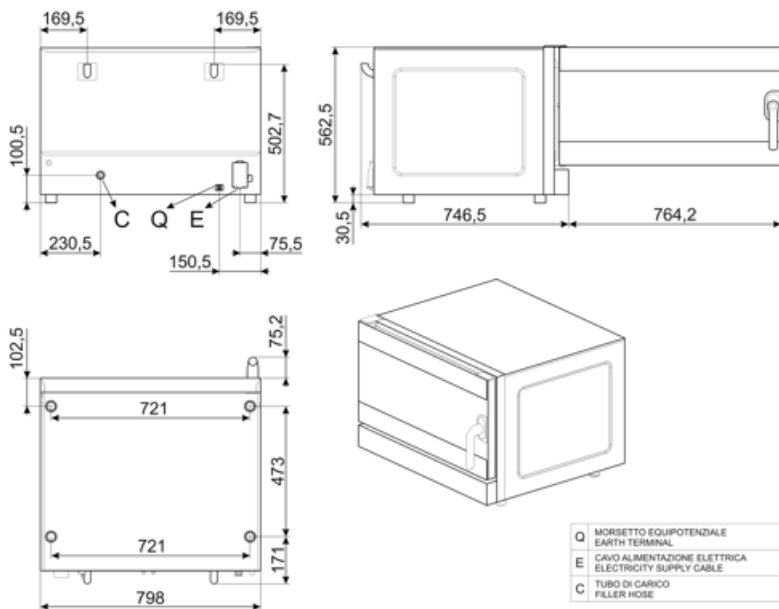
Minutes programmables	1-99 + continu	Réglage de la cheminée	Oui
Cuisson enchaînée	9	Données Haccp	Oui

Options

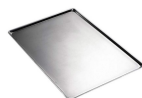
Hotte associée	K4610X
-----------------------	--------

Construction

Matériaux du four	Email Ever Clean	Niveaux d'humidification	5 + 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	199,1 litres	Plage de température	50-280°C
Matériau de la cavité	Inox AISI 304	Signal sonore fin de cuisson	Oui
Nombre de niveaux	4	Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte	Oui
Cadre de support de plaques	Fil Chromé	Thermostat de sécurité à réarmement manuel	Oui
Distance entre les plaques	75 mm	Cuisson avec sonde à cœur avec Δ t	Oui
Construction de la porte	Double vitre	Défecteur amovible	Oui
Ouverture de la porte	Latérale - charnières à gauche	Nombre de lumières	2 lampes à LED
Type de poignée	Par rotation	Puissance éclairage	40 W
Vitre interne	Amovible	Port USB	Oui
Vitesse du moteur	2	Tuyau d'alimentation en eau	Oui
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2850	Longueur câble d'alimentation	170 cm
Vitesse faible en tr/min	1450	Panneau postérieur	Galvanisé
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	Oui	Protection IPX	IPX3



Accessoires Compatibles



3743

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



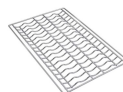
3751

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



3805

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



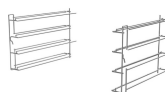
3810

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



3927

Kit réduction flux d'air (2 pièces)



RGN11-420-2

Support 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



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



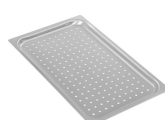
T11XH20

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



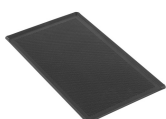
T11XH65

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



Sonde de cuisson



Double speed fan



Turbine



Turbine avec humidification