

ALFA425EHDS

| | |
|---|--|
| Famiglia | Forni professionali |
| Sottofamiglia | Forno convezione 4 teglie EN 600x400 mm o GN1/1 |
| Tipologia forno | Forno convezione umidificato |
| Collegamento elettrico di default | 400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50-60 Hz |
| Altri collegamenti elettrici possibili | 230 V~ / 30 A / 6.9 kW / 50-60 Hz |
| Memorizzazione programmi con applicativo | Non disponibili |
| Profondità massima a porta aperta | 1145 mm |
| Piedini regolabili | Sì |
| Peso netto | 61,000 kg |
| Dimensioni del prodotto LxPxH | 798x747x563 mm |
| Codice EAN | 8017709291150 |



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 | Colore digit display | Bianchi |
| Porta con fasce inox | Sì | Frontalino | Inox |
| Tipologia display | Digitale TFT | Logo | Smeg stampato |

Comandi

| | | | |
|-------------------------------------|------------------------|---------------------------|----|
| Regolazione tempo di cottura | 1-99 minuti + infinito | Regolazione camino | Sì |
| Numero step | 9 | Dati HACCP | Sì |

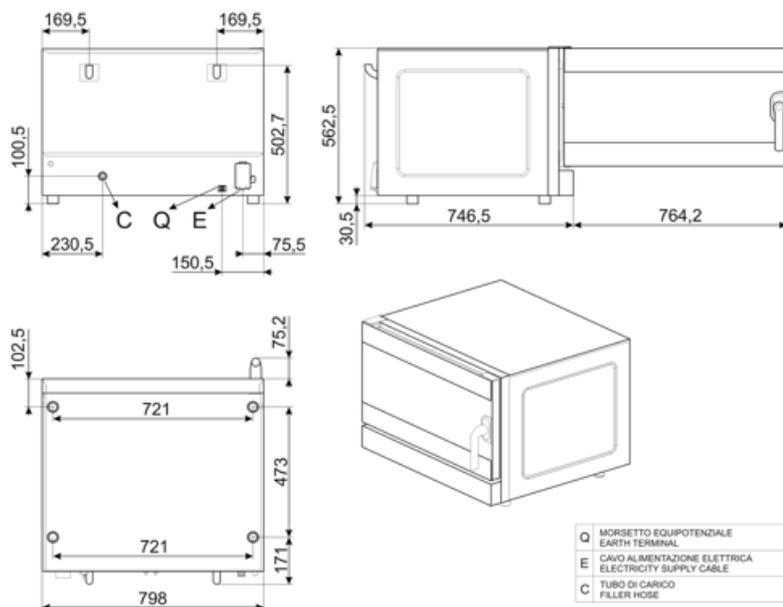
Opzioni

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

Costruzione

| | | | |
|------------------------|---|----------------------------------|-------------|
| Materiale forno | Acciaio inox / vetro / materie plastiche | Livelli di umidificazione | 5 + manuale |
|------------------------|---|----------------------------------|-------------|

| | | | |
|--|--------------------------------|---|---------------|
| Dimensioni cavità interna (l x p x h) | 672x437x340 mm | Posizione camino | Posteriore |
| Volume lordo | 115,6 lt | Sistema di raffreddamento componenti | Sì |
| Volume netto | 104,2 lt | Tipologia timer | Elettronico |
| Volume netto interno | 199,1 lt | Range temperatura | 50-280°C |
| Materiale cavità | Acciaio inox | Indicazione di fine cottura | Sì |
| Numero ripiani | 4 | Interruttore sicurezza ad apertura porta | Sì |
| Telaio supporto teglie | Filo cromato | Termostato di sicurezza riarmo manuale | Sì |
| Distanza tra i ripiani | 77 mm GN1/1 - EN 600X400 | Predisposizione sonda al cuore | Sì |
| Costruzione porta | Doppio vetro | Deflettore removibile | Sì |
| Apertura porta | Laterale - cerniera a sinistra | Illuminazione | 2 Lampade LED |
| Tipologia maniglia | Rotativa | Potenza luce | 40 W |
| Vetro | Apribile con clip | Porta USB | Sì |
| Giri motore | Due velocità | Tubo di carico acqua | Sì |
| Giri motore velocità standard | 2850 rpm | Lunghezza cavo di alimentazione | 170 cm |
| Giri motore velocità ridotta | 1450 rpm | Pannello posteriore | Zincato |
| Iniezione acqua su ogni ventola | Sì | Protezione IPX | IPX3 |



Accessori Compatibili



3743

Teglia in alluminio piana (4pz)



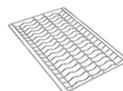
3751

Teglia piana forata in alluminio (4pz)



3805

Griglia piana in filo cromato (4pz)



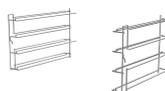
3810

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



T11TH20

Teglia GN1/1 antiaderente, altezza 20 mm



T11TH40

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40 mm



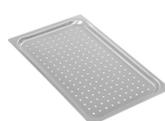
T11XH20

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

| | | | |
|--|--|---|---|
|  | Sonda al cuore |  | Ventola velocità ridotta |
|  | Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare |  | Circolazione forzata aria calda con iniezione umidità |