

ALFA425H-2



Famiglia Forni professionali

Sottofamiglia Forno convezione 4 teglie EN

600x400 mm o GN1/1

Alimentazione Elettrico

Tipologia forno Forno convezione con umidità

Controllo forno Manuale

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

H 20 mm)

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 disponibilie

Generazione umidità

Diretto in camera

Piedini regolabili

Dimensioni del prodotto LxPxH

Profondità massima a porta

aperta

798x747x563 mm

1511 mm



Prodotti da forno

Destinazione

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

Acciaio Inox

Estetica

Porta con fasce inox

Sì

Logo

Smeg stampato

Colore Frontalino

Inox

Alfa Serie

Comandi

Regolazione tempo di

cottura

1-60 minuti + infinito

Opzioni



Cappa abbinabile

K4610X

Costruzione

Materiale forno Acciaio inox / vetro / Posizione camino Posteriore materie plastiche Sistema di Sì Dimensioni cavità 672x437x340 mm raffreddamento interna (LxPxH) componenti Volume lordo 115.6 lt Tipologia timer Elettrico Volume netto 104,2 lt Range temperatura 50-270°C Volume netto interno 75 lt Indicazione di fine Sì cottura Acciaio inox Materiale cavità Lampada spia Sì Numero ripiani 4 arancione Telaio supporto teglie Filo cromato raggiungimento t° 77 mm GN1/1 - EN Distanza tra i ripiani Lampada spia verde di Sì 600X400 fine cottura Doppio vetro Costruzione porta Interruttore sicurezza Sì Laterale - cerniera a Apertura porta ad apertura porta sinistra Termostato di sicurezza Tipologia maniglia Rotativa riarmo manuale Vetro Apribile con cerniera Deflettore removibile Numero e tipologia 2 ventole controrotanti in Illuminazione 2 Lampade alogene senso alternato ventole 40 W Potenza luce Potenza motore 180 W Tubo di carico acqua Giri motore Velocità singola Pressione ingresso 50-500 kPa (min-max) Giri motore velocità 2850 rpm acqua standard Lunghezza cavo di 170 cm Livelli di umidificazione 1 Manuale alimentazione Pannello posteriore Zincato Protezione IPX IPX3

Informazioni Logistiche

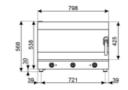
Peso netto 60,000 kg Altezza del prodotto 640 mm

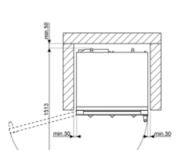
Larghezza del prodotto 960 mm imballato

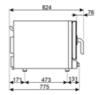
Peso lordo (kg) 70,000 kg

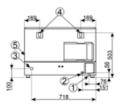
Profondità del prodotto 845 mm imballato imballato (mm)











ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
 MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL.
 NORRESSO ACQUA 347 GAS MASCHO - WHITER INLET 34" GAS MALE
 USCITI A RUML ACUH - HOT EDMIST COULTET
 TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL



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)



Glossario simboli



Elettrico



Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare



Circolazione forzata aria calda con iniezione umidità



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 cerniera

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.