

# ALFA425H-2



<b>Семейство продуктов</b>	Конвекционные печи
<b>Подсемейство продуктов</b>	Конвекционная печь 4 противня EN 600x400 мм или GN1/1
<b>Power supply</b>	Electric
<b>Тип конвекционной печи</b>	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
<b>Управление конвекционной печи</b>	Электромеханическое
<b>Вместимость</b>	4 trays EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
<b>Электрическое подключение</b>	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
<b>Другие возможные варианты мощности</b>	230 V~ / 30 A / 6.9 kW / 50 Hz
<b>Технология подачи пара</b>	No
<b>App для создания рецептов</b>	Недоступно
<b>Humidity generation</b>	Direct in cavity
<b>Максимальная глубина с открытой дверцей</b>	1511 мм
<b>Регулируемые по высоте ножки</b>	Да
<b>Вес нетто</b>	60,000 кг
<b>Размеры (ВхШхГ)</b>	798x747x563 mm
<b>EAN-код</b>	8017709270131



## Дистрибуция

<b>Решения</b>	Бары/Кафе; Отели; Рестораны/кейтеринг; Пекарни/Кондитерские; Пекарские и кондитерские лаборатории при заводах; Мясные лавки; QSR	<b>Рекомендовано для</b>	Бары/Кафе
----------------	--	--------------------------	-----------

## Эстетика

<b>Цвет</b>	Нержавеющая сталь	<b>Фронтальная панель</b>	Да
<b>Дверца с планками из нержавеющей стали</b>	Да	<b>Логотип</b>	Smeg штампованный

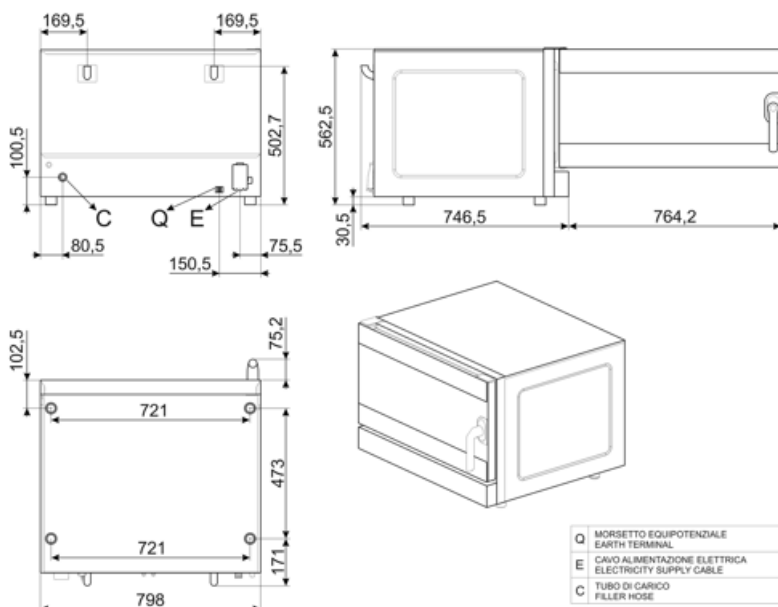
## Управление

<b>Диапазон программирования таймера</b>	0-60 + бесконечность
--	----------------------

## Опции

## Конструкция

<b>Материалы печи</b>	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	<b>Отвод пара из камеры</b>	Сзади
<b>Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)</b>	672x437x340 мм	<b>Система охлаждения</b>	Да
<b>Полный объем</b>	115,6 л	<b>Регулировка времени</b>	Электромеханический таймер
<b>Объем (нетто)</b>	104,2 л	<b>Диапазон температур</b>	50-270°C
<b>Объем внутренней камеры</b>	75 л	<b>Сигнал окончания приготовления</b>	Да
<b>Материал внутренней камеры</b>	Нержавеющая сталь	<b>Оранжевый индикатор достижения t°</b>	Да
<b>Количество уровней</b>	4	<b>Зеленый индикатор окончания приготовления</b>	Да
<b>Направляющие для противней</b>	Хромированный	<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да
<b>Расстояние между направляющими</b>	75 мм	<b>Ручное переключение термостата безопасности</b>	Да
<b>Охлаждаемая дверца с двойным остеклением</b>	2 стекла	<b>Съемный дефлектор</b>	Да
<b>Открывание дверцы</b>	Боковое	<b>Количество ламп подсветки</b>	2 LED-лампы
<b>Тип ручки</b>	С поворотным механизмом	<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт
<b>Стекло</b>	Открываемое	<b>Шланг подачи воды</b>	Да
<b>Количество вентиляторов</b>	2 вентилятора с изменением направления вращения	<b>Давление воды на входе</b>	50-500 kPa (min-max)
<b>Мощность двигателя вентилятора</b>	180 Вт	<b>Длина электрического кабеля (см)</b>	170 см
<b>Скорость вентилятора</b>	Одна скорость	<b>Задняя панель</b>	Гальванизированный
<b>Стандартная скорость вентилятора</b>	2850 об./мин.	<b>IPX защита</b>	IPX3
<b>Уровни пароувлажнения</b>	Ручная		



## Совместимые Аксессуары



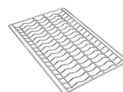
3743



3751



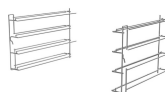
3805



3810



3927



RGN11-420-2



SVRPP420-625

Комплект разъемов для двух установленных друг на друга моделей ALFA420+420 или ALFA420+625 и вытяжки



T11TH20

Гastroемкость с антипригарным покрытием GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



T11TH40

Гastroемкость с антипригарным покрытием GN1/1 высотой 4 см для Galileo professional



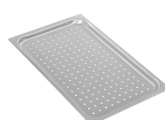
T11XH20

Алюминиевая гastroемкость GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



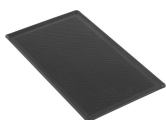
T11XH65

Алюминиевая гastroемкость GN1/1 высотой 6,5 см для Galileo professional



TF11XH2

Алюминиевая перфорированная гastroемкость GN1/1 для Galileo professional



TMF11TH2

Гastroемкость с микроперфорацией GN 1/1 с антипригарным покрытием

---

## Symbols glossary

---



Электрический



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и  
инжекторным впрыском пара

## Benefit (TT)

---

### **Mechanical control panel**

Ease of use and effortless control of the essential cooking parameters

The control panel, equipped with practical knobs, allows for simple, intuitive, and effortless management of the main functions. Using the buttons, you can adjust the cooking time, temperature, and, in selected models, the level of humidification. By turning the knob to position 1, steam will be delivered until it is released.

In multifunction ovens with a mechanical control panel, there is also a dedicated button for selecting different oven functions based on the desired cooking mode.

### **Hinged opening**

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

### **Hinged opening**

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

### **Humidity management**

Impeccable cooking thanks to precise humidity control

Thanks to the effective management of small amounts of humidity, perfect browning can be achieved while maintaining the product's softness and promoting the development of its internal structure. Different humidity levels can be set, which determine the frequency of activation cycles. Each cycle consists of two seconds of water vapour spraying inside the cooking chamber, followed by a 15-second pause.