

# ALFA420H-2

|                                         |                                                              |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Семейство продуктов                     | Конвекционные печи                                           |
| Подсемейство продуктов                  | Конвекционная печь 4 противня EN 600x400 мм или GN1/1        |
| Тип конвекционной печи                  | Конвекция; конвекция + пароувлажнение<br>Электромеханическое |
| Управление конвекционной печи           |                                                              |
| Вместимость                             | 4 уровня 600x400 мм либо GN1/1                               |
| Электрическое подключение               | 400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz                            |
| Другие возможные варианты мощности      | 230 V~ / 30 A / 6.9 kW / 50 Hz                               |
| Технология подачи пара                  | Инжекторный впрыск                                           |
| Апп для создания рецептов               | Недоступно                                                   |
| Максимальная глубина с открытой дверцей | 1145 мм                                                      |
| Регулируемые по высоте ножки            | Да                                                           |
| Вес нетто                               | 61,000 кг                                                    |
| Размеры (ВхШхГ)                         | 798x747x563 mm                                               |
| EAN-код                                 | 8017709270117                                                |



## Дистрибуция

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

## Эстетика

|                                        |                   |                    |                   |
|----------------------------------------|-------------------|--------------------|-------------------|
| Цвет                                   | Нержавеющая сталь | Фронтальная панель | Да                |
| Дверца с планками из нержавеющей стали | Да                | Логотип            | Smeg штампованный |

## Управление

|                                   |                      |
|-----------------------------------|----------------------|
| Диапазон программирования таймера | 0-60 + бесконечность |
|-----------------------------------|----------------------|

## Программы/ функции

### Функции приготовления



Конвекция



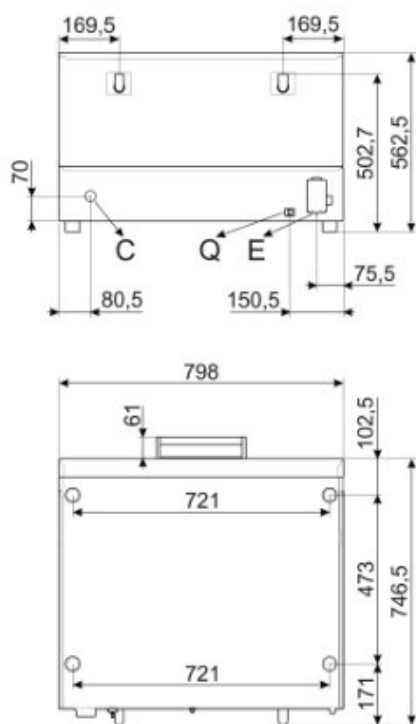
Конвекция + пароувлажнение

## Опции

Вытяжной зонт K4610X

## Конструкция

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



|   |                                                                              |
|---|------------------------------------------------------------------------------|
| Q | MORSETTO EQUIPOTENZIALE<br>EARTH TERMINAL                                    |
| E | CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA<br>ELECTRICITY SUPPLY CABLE                     |
| C | TUBO DI CARICO (solo su alcuni modelli)<br>FILLER HOSE (on some models only) |

## Not included accessories



**3805**



**3927**

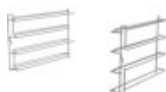


**TF11XH2**

Алюминиевая перфорированная гастроемкость GN1/1 для Galileo professional



**3743**



**RGN11-420-2**



**TMF11TH2**

Гастроемкость с микроперфорацией GN 1/1 с антипригарным покрытием

**SVRPP625**



**T11XH20**

Алюминиевая гастроемкость GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



**SVRPP420-625**

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



**T11XH65**

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



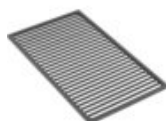
**T11TH20**

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



**G11X8P**

Решетка для жарки курицы - гриль для 8 куриц GN1/1 для Galileo Pro



**G11T**

Гастроемкость с антипригарным покрытием GN1/1 для Galileo professional



**3751**



**3810**

**SVRPP420**

**T8S11T**

Гастроемкость GN 1/1 на 8 ячеек с антипригарным покрытием для Galileo professional

**T11TH40**

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

---

## Symbols glossary (TT)

---



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и  
инжекторным впрыском пара