

ALFA420H-2



Famille	Fours professionnels
Sous-famille	Four à convection 4 plaques EN 600x400mm ou GN1/1
Power supply	Electrique
Oven type	A air pulsé avec humidification
Contrôle four	Electromécanique
Capacité des plaques	4 plateaux EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Alimentation électrique	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50 Hz
Autre raccordement électriques possibles	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50 Hz
Stockage de programmes avec application	Indisponible
Humidity generation	Direct in cavity
Pieds réglables	Oui
Dimensions	798x747x563 mm
Profondeur maximale avec la porte ouverte	1145 mm



Distribution

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

Esthétique

Série	Alfa	Bandeau de commande embouti	Oui
Couleur	Inox	Logo	Smeg imprimé
Porte avec bandeaux en inox	Oui		

Commandes

Minutes programmables 1-60 + en continu

Options

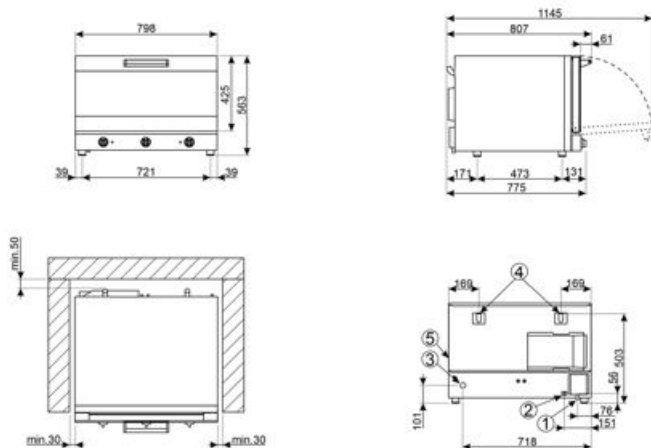
Hotte associée K4610X

Construction

Matériaux du four	Email Ever Clean	Niveaux d'humidification	Manuel
Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	672x437x340mm	Position de l'échappement	A l'arrière
Volume brut	115,6 litres	Type de minuterie	Electrique
Volume net	104,2 litres	Plage de température	50-270°C
Volume interne net	75 litres	Signal sonore fin de cuisson	Oui
Matériau de la cavité	Inox AISI 304	Indicateur lumineux orange température atteinte	Oui
Nombre de niveaux	4	Indicateur lumineux vert pour l'atteinte de la durée	Oui
Cadre de support de plaques	Fil Chromé	Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte	Oui
Distance entre les plaques	75 mm	Thermostat de sécurité à réarmement manuel	Oui
Construction de la porte	Double vitre	Déflexeur amovible	Oui
Ouverture de la porte	Abattante	Nombre de lumières	2 lampes halogènes
Type de poignée	Fixe	Puissance éclairage	40 W
Vitre interne	Amovible	Tuyau d'alimentation en eau	Oui
Nombre de turbines	2 turbines contrarotatives à sens alterné	Pression d'entrée de l'eau	50-500 kPa (min-max)
Puissance du moteur de la turbine	180 W	Longueur câble d'alimentation	170 cm
Vitesse du moteur	Vitesse unique	Panneau postérieur	Galvanisé
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2850	Protection IPX	IPX3

Informations logistiques

Poids net	61,000 kg	Hauteur du produit emballé	640 mm
Largeur du produit emballé	960 mm	Poids brut	69,000
Profondeur du produit emballé	845 mm	Dimensions du produit emballé (mm)	



1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Accessoires Compatibles



3743

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



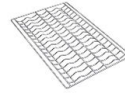
3751

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



3805

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



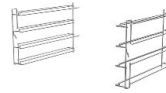
3810

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



3927

Kit réduction flux d'air (2 pièces)



RGN11-420-2

Support rack for GN 1/1 flat trays,
suitable for ALFA420/425/410 models



RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven
tables



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



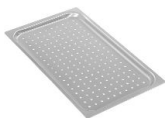
T11XH20

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
professionel



TF11XH2

Plateau GN1/1 en aluminium perforé
pour Galileo professionnel



TMF11TH2

Plateau microperforé anti-adhésif GN
1/1



TVL425

16-level tray holder rack for
ALFA420/425 and ALFA625 ovens
dim.800x800x900 mm (hieight with kit
RUTVL: 998 mm)



TVL425D

4-level tray holder rack for
ALFA420/ALFA425 (stacked) or
ALFA1035 ovens, dim. 800x800x504
mm (hieight with kit RUTVL: 602 mm)

Symbols glossary



Electrique



Turbine



Turbine avec humidification

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.

Clip-open

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.