

ALFA420E1HDS



Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Конвекционная печь 4 противня EN 600x400 мм или GN1/1
Источник питания	Электрический
Тип духовки	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
Управление конвекционной печи	Электронный
Вместимость	4 противня EN 600x400 мм, GN1/1 (мин. Н 20 мм)
Электрическое подключение	400 V 3N~ / 10 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
Другие возможные варианты мощности	230 V~ / 30 A / 6,9 kW / 50-60 Hz
Апп для создания рецептов	Недоступно
Парогенератор	Прямой пар
Регулируемые по высоте ножки	Да
Размеры (ВxШxГ)	798x747x563 mm
Максимальная глубина с открытой дверцей	1145 мм



Дистрибуция

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

Эстетика

Серия	Alfa	Цвет символов цифрового дисплея	Белый
Цвет	Нержавеющая сталь	Фронтальная панель	Да
Дверца с планками из нержавеющей стали	Да	Логотип	Smeg штампованный
Цифровой TFT-дисплей	LCD-дисплей с сенсорным управлением		

Управление

Изменяемые программы	100	Предварительный разогрев	Да
Диапазон программирования таймера	0-99 + бесконечность	Регулировка отвода пара	Да
		Данные HACCP	Да

Шаги программы приготовления 3 + предварительный разогрев

Отложенный старт Да

Опции

Вытяжной зонт K4610X

Конструкция

Материалы печи Нержавеющая сталь/стекло/пластик

Размеры внутренней камеры (ШxГxВ) 672x437x340 мм

Полный объем 115,6 л

Объем (нетто) 104,2 л

Объем внутренней камеры 75 л

Материал внутренней камеры Нержавеющая сталь

Количество уровней 4

Направляющие для противней Хромированный

Расстояние между направляющими 77 mm GN1/1 - EN 600X400

Охлаждаемая дверца с двойным остеклением 2 стекла

Открывание дверцы Стандартное открывание

Тип ручки Фиксированный

Стекло Съёмное

Тип и количество вентиляторов 2 вентилятора с изменением направления вращения

Мощность двигателя вентилятора 200 Вт

Скорость вентилятора Двухскоростной

Стандартная скорость вентилятора 2850 об./мин.

Пониженная скорость вентилятора 1450 об./мин.

Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе Да

Уровни пароувлажнения 5 + ручное

Отвод пара из камеры Сзади

Система охлаждения Да

Регулировка времени Электронный таймер

Диапазон температур 30-270°C

Сигнал окончания приготовления Да

Автоматическое отключение при открытой дверце Да

Ручное переключение термостата безопасности Да

Приготовление с термощупом в режиме Δ t Да

Съёмный дефлектор Да

Количество ламп подсветки 2 галогенных лампы

Мощность ламп подсветки 40 Вт

USB порт Да

Шланг подачи воды Да

Давление воды на входе 50-500 kPa (min-max)

Длина электрического кабеля (см) 170 см

Задняя панель Гальванизированный

IPX защита IPX3

Логистическая информация

Вес нетто 63,000 кг

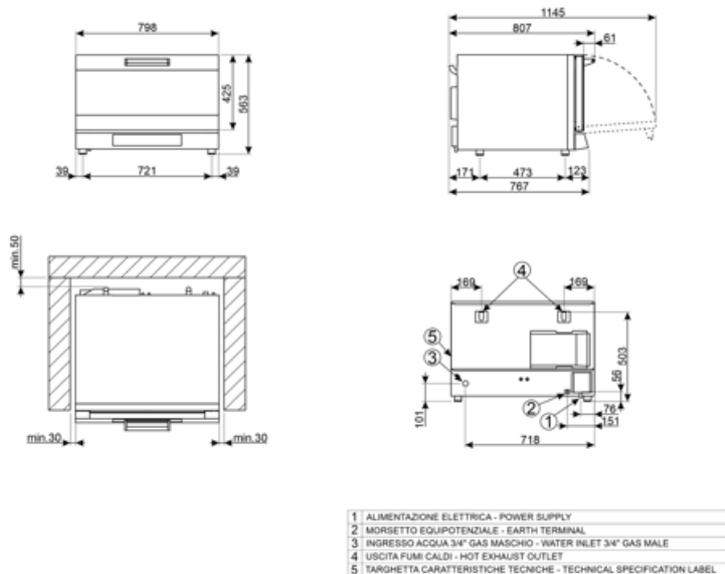
Ширина упаковки (мм) 960 mm

Глубина упаковки (мм) 845 mm

Высота упаковки (мм) 640 mm

Вес брутто (кг) 71,000

Размеры упаковки (мм)



Совместимые Аксессуары



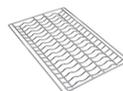
3743



3751



3805



3810



3927



KITSC



RGN11-420-2



RUTVL

Комплект колес для всех моделей столов для духовых шкафов (4 шт.)



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

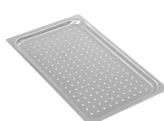


T11XH65

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

TVL425

Подставка для духовки на 16 противней для моделей ALFA420/425 и ALFA625, 800x800x900/950 мм



TVL425D

Подставка для духовки на 4 противня для моделей ALFA1035 и ALFA420/425, штабелируемая, 800x800x504 мм



Symbols glossary

	Электрический		Термощуп
	Нагрев с принудительной конвекцией		Нагрев с принудительной конвекцией и инжекторным впрыском пара
	Двухскоростной вентилятор		Приготовление по термощупу + Δt (Delta T)

Benefit (ТТ)

Съемные стекла

Легкодоступное стекло для легкого обслуживания и чистки

Стекланные панели спроектированы таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ и возможность осмотра, что обеспечивает удобство при чистке и техническом обслуживании. Эта особенность значительно упрощает процесс, делая его быстрым и эффективным, гарантируя, что каждое вмешательство может быть выполнено с максимальным комфортом и полной безопасностью.

Двухскоростной вентилятор

Идеальная вентиляция для идеального приготовления самых изысканных блюд

Функция регулировки скорости вентилятора позволяет вам адаптировать интенсивность вентиляции к конкретным потребностям каждого блюда, гарантируя неизменно безупречные результаты. Благодаря настройке двух скоростей вы можете создать идеальные условия для деликатных блюд, таких как безе, профитроли и суфле, окутывая их более мягким и равномерным потоком воздуха, который сохраняет их легкость и структуру.

Сенсорный LCD-дисплей

Интуитивно понятный интерфейс для простой и точной настройки параметров приготовления

Панель управления, простая и интуитивно понятная, разработана для обеспечения бесперебойного и легкого пользовательского опыта. Оснащенная специальными кнопками, она позволяет точно регулировать каждый параметр приготовления, от температуры до продолжительности, уровня влажности и скорости вентилятора. Центральный дисплей обеспечивает четкий и мгновенный обзор выбранных настроек, гарантируя, что у вас всегда все под контролем для безупречных результатов без компромиссов.

3 этапа приготовления

Гибкость и точность на каждом этапе приготовления

Возможность установки нескольких этапов приготовления в дополнение к предварительному нагреву обеспечивает исключительную универсальность, идеально подстраиваясь под различные потребности каждого приготовления. Каждую фазу процесса можно настроить с точностью, оптимизируя приготовление для достижения безупречных результатов, будь то медленное приготовление при низкой температуре или идеальное финальное подрумянивание. Благодаря такому точному контролю параметров можно добиться равномерного приготовления на каждой поверхности, что значительно улучшает качество готового продукта.

Управление влажностью

Безупречное приготовление пищи благодаря точному контролю влажности

Благодаря эффективному управлению небольшим количеством влаги можно добиться идеального подрумянивания, сохраняя при этом мягкость продукта и способствуя развитию его внутренней структуры. Можно устанавливать различные уровни влажности, которые определяют частоту циклов активации. Каждый цикл состоит из двух секунд распыления водяного пара внутри варочной камеры, за которыми следует 15-секундная пауза