

# ALFA425H-2

<b>Семейство продуктов</b>	Конвекционные печи
<b>Подсемейство продуктов</b>	Конвекционные печи 600x400 мм либо GN1/1
<b>Тип конвекционной печи</b>	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
<b>Управление конвекционной печи</b>	Электромеханическое
<b>Вместимость</b>	4 уровня 600x400 мм либо GN1/1
<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>	Инжекторный впрыск
<b>App для создания рецептов</b>	Недоступно
<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 (ВxШxГ)</b>	xx mm



## 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
--	----------------------

## Программы/ функции

### Функции приготовления



Конвекция



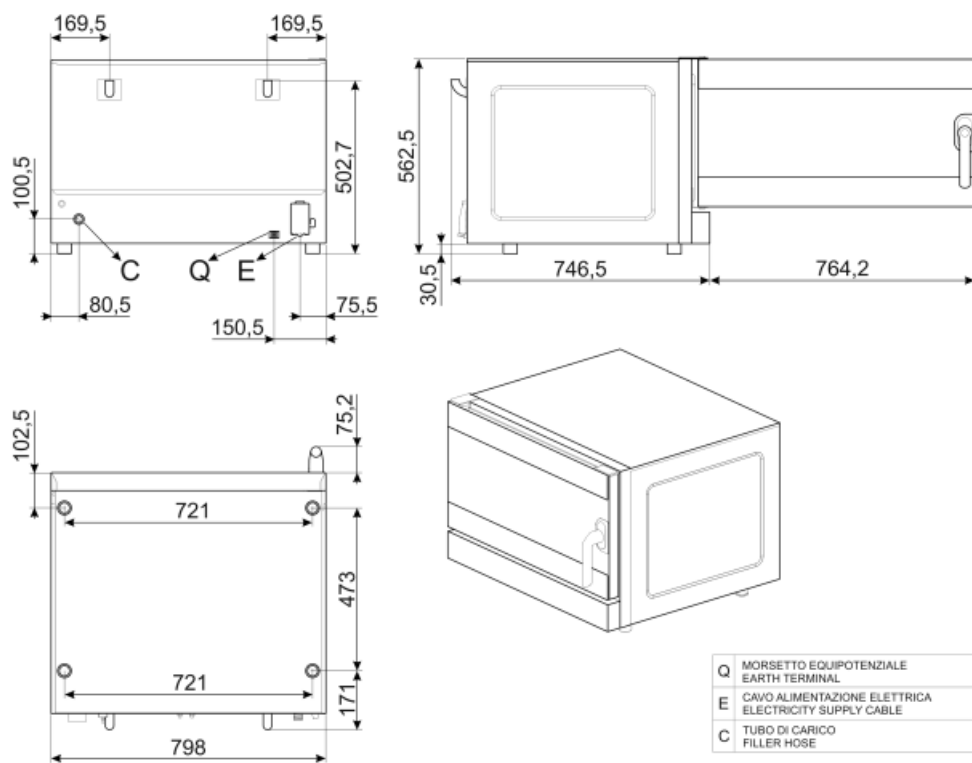
Конвекция + пароувлажнение

## Опции

Вытяжной зонт K4610X

## Конструкция

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



## Not included accessories



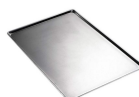
**3805**



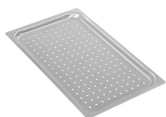
**3927**

**TF11XH2**

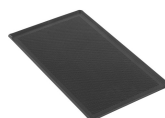
Алюминиевая перфорированная  
гастроемкость GN1/1 для Galileo  
professional



**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**

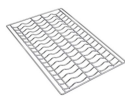
Гастроемкость с антипригарным  
покрытием GN1/1 высотой 2 см для  
Galileo professional



**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