



HEISSLUFTÖFEN
SERIE ALFA



Zertifizierte SMEG Entwicklungs-Labore schaffen Produkte mit modernster Technik für die heutigen Bedürfnisse des Außer-Haus-Marktes.

So gewährleistet SMEG für alle Produkte grundlegende Eigen-

schaften wie innovative Technik, Langlebigkeit, Sicherheit, Design und vielfältige Verwendungsmöglichkeiten.

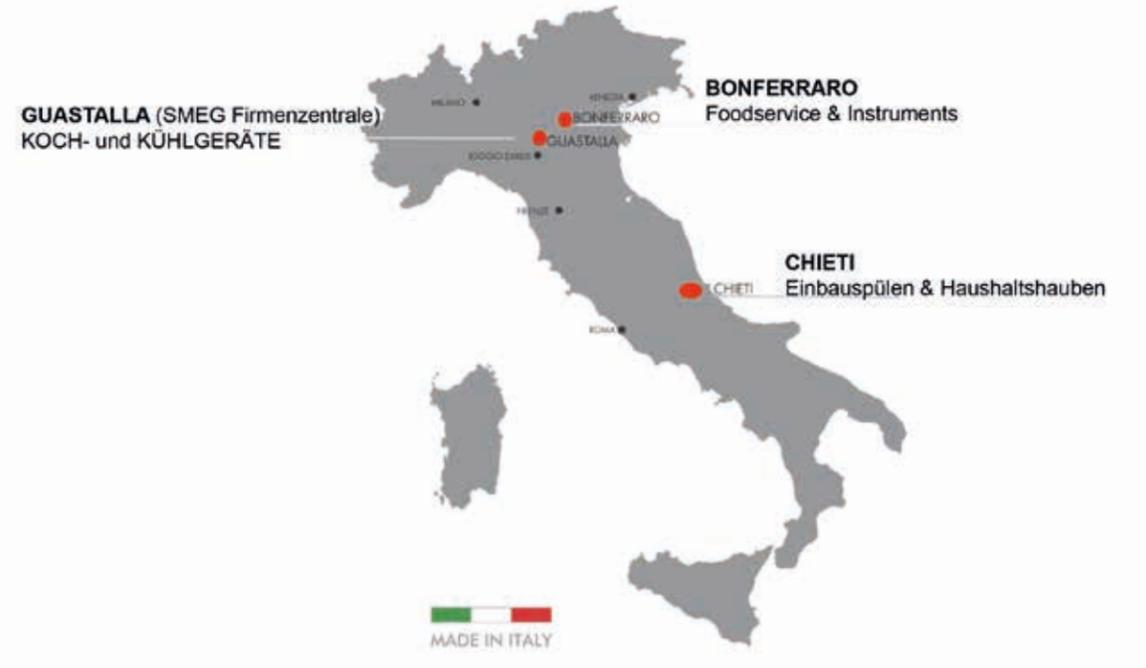
SMEG wurde 1948 von der Familie Bertazzoni gegründet. Ursprünglich kommt die Fami-

lie aus dem Schmiedehandwerk. Der Unternehmensname SMEG weist noch auf diesen Ursprung hin: Smalterie Metallurgische Emiliane Guastalla bedeutet übersetzt: „Metall- und Emaillierwerk mit Sitz in Guastalla, Emilia-Romagna“.



PERFORMING EXCELLENCE

Spitzenleistung für das moderne Gastgewerbe:
Smeg Foodservice ist auf die Anforderungen der modernen Produktionsbereiche im Außer-Haus-Markt spezialisiert. Die hohe technologische Kompetenz bei der Planung und Herstellung der Anlagen schafft innovative Lösungen, mit maximalen Komfort und höchsten Nutzen am Arbeitsplatz.



KONVEKTIONSÖFEN	10 x Bleche 600 x 400 mm oder GN 1/1 Behälter	6
	6 x Bleche 600 x 400 mm oder GN 1/1 Behälter	8
	4 x Bleche 600 x 400 mm oder GN 1/1 Behälter	12
	4 x Bleche 435 x 320 mm oder GN 1/1 Behälter	16
MULTIFUNKTIONS- ÖFEN	4 x Bleche 600 x 400 mm	21
	4 x Bleche 435 x 320 mm	21
ZUBEHÖR		24

KONVEKTIONSÖFEN

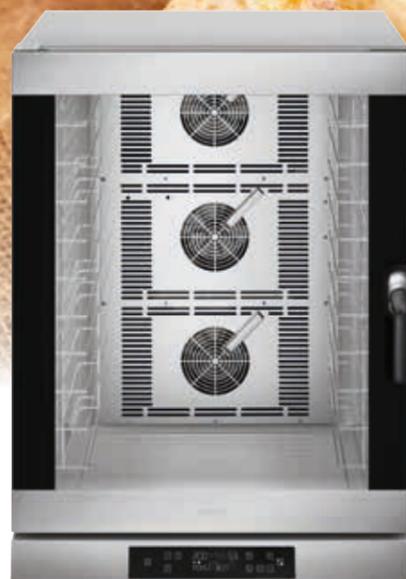
GLEICHMÄSSIGES GAREN, HÖCHSTE ZUVERLÄSSIG- UND ANWENDERFREUNDLICHKEIT

Ästhetisches Design, fortschrittliche Technologie und hochwertige Materialien:
Die Konvektionsöfen von Smeg sind ideal für die Gastronomie und Hotellerie. Die akkurate Planung des Garraums mit dem gegenläufigen Lüftersystem (bei den Euronorm-Modellen) garantiert die schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung für ein perfektes Garergebnis.

	HÖCHSTE TEMPERATURSTABILITÄT		KOMFORT UND VIELSEITIGKEIT
GARZEITEN UND TEMPERATURSTABILITÄT	Die Verwendung großer Lüfter und die optimierte Heizleistung sorgt für eine hohe Temperaturstabilität und kurze Nachheizphasen, selbst bei voller Beschickung.	EINFACHE ANWENDUNG	Die einfache und selbsterklärende Bedienung macht diese Öfen extrem Anwenderfreundlich.
GLEICHMÄSSIGES GAREN	Die Konvektionsöfen von Smeg garantieren ein gleichmäßiges Garen sowie eine ausgezeichnete Garqualität, bei jeder Art von Bestückung. Dank einer Reihe von innovativen technischen Entwicklungen, wie z.B. die Form der Garkammer, ist der Ofen sowohl für das Backen von Tiefkühlprodukten als auch für das Garen von frischen Speisen bestens geeignet.	ÖFEN FÜR BLECHE 600 X 400 MM	Die Anpassung der Leistung an Arbeitsaufkommen und -ablauf macht diese Öfen energieeffizient. Durch die mehrfach verglaste Ofentür wird zudem unnötiger Wärmeverlust vermieden und Energie gespart.
		ÖFEN FÜR BLECHE 435 X 320 MM	Mit nur 60 cm Breite bieten diese Öfen das Maximum an Zweckmäßigkeit und hochwertigste Performance. Das leichte Handling gepaart mit exklusivem Design machen diese Öfen auch ideal für Frontcooking-Bereiche.

Konvektionsöfen mit Beschwadung

10 x EN Bleche 600 x 400 mm oder GN1/1* Behälter



ALFA1035E...

Konstruktive Eigenschaften

- Gehäuse und Garkammer aus Edelstahl
- elektronische Steuerung
- Isolierte Tür mit zweifach-Verglasung
- Innenglas zu Reinigungszwecken aufklappbar
- 3 im Wechsel gegenläufige Lüfter
- Direktes Beschwadungssystem für jeden Lüfter
- Regulierbare Dampfklappe
- TFT Display
- höhenverstellbare Gerätefüße
- USB - Schnittstelle

Funktionale Eigenschaften

- manuelles Garen
- automatisches Garen in bis zu 9 Garschritten
- Vorheizfunktion mit individueller Vorheiz-Temperatur
- 99 einstellbare Garprogramme
- Temperaturwahl von 50°C bis 280°C
- Startzeitverzögerung
- Programmzeiten von 1 Minute bis 99 Stunden + manueller Dauerbetrieb
- Warmhaltefunktion
- 5 Beschwadungsstufen + manuelle Beschwadung
- Vorheizfunktion mit verzögertem Start
- Garraum - Abkühlfunktion
- 2stufig regelbare Lüftergeschwindigkeit

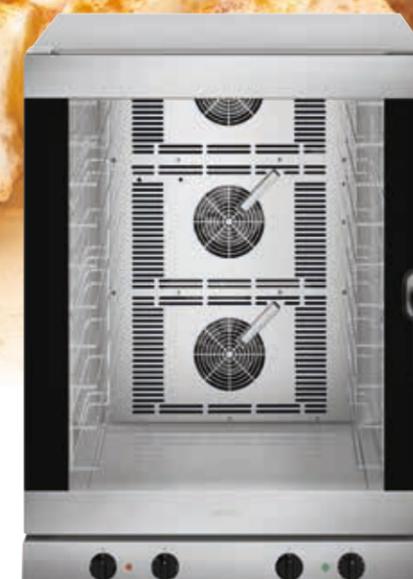
	ALFA1035EHDS	ALFA1035EHT
Abmessungen (B x T x H)	798 x 772 x 1100 mm	798 x 772 x 1100 mm
Kapazität und Abmessungen der Bleche	10 x EN Bleche 600 x 400 mm or GN1/1*	10 x EN Bleche 600 x 400 mm or GN1/1*
Abstand zwischen den Blechen	75 mm	75 mm
Türöffnung	Seitlich - linksseitiges Scharnier	Seitlich - linksseitiges Scharnier
Einstellbare Lüftergeschwindigkeit (100% - 50%)	Ja	Ja
Kerntemperaturfühler Anschluss	Ja	Ja
Schlauchbrause	Nein	Ja
Beschwadungssystem	Ja	Ja
Stromversorgung/Leistungsaufnahme	400V 3N 50/60Hz / 16 kW	400V 3N 50/60Hz / 16 kW
Version mit Türöffnung "rechtsseitiges Scharnier"	ALFA1035EHDSR	ALFA1035EHTR

Funktionsübersicht:

Heißluft		
Heißluft mit Beschwadung		
Einstellbare Lüftergeschwindigkeit		
Kernfühler Anschluss		
Schlauchbrause mit Rückholautomatik	-	

* GN1/1 mit Mindestdiefe von 20 mm

10 x EN Bleche 600 x 400 mm oder GN1/1* Behälter



ALFA1035H...

Konstruktive Eigenschaften

- Gehäuse und Garkammer aus Edelstahl
- elektromechanische Steuerung
- Isolierte Tür mit zweifach-Verglasung
- Innenglas zu Reinigungszwecken aufklappbar
- 3 im Wechsel gegenläufige Lüfter
- Direktes Beschwadungssystem für jeden Lüfter
- Regulierbare Dampfklappe
- höhenverstellbare Gerätefüße

Funktionale Eigenschaften

- manuelles Garen
- Temperaturwahl von 50°C bis 280°C
- manuelle Beschwadung

	ALFA1035H-2
Abmessungen (B x T x H)	798 x 772 x 1100 mm
Kapazität und Abmessungen der Bleche	10 x EN Bleche 600 x 400 mm or GN1/1*
Abstand zwischen den Blechen	75 mm
Türöffnung	Seitlich - linksseitiges Scharnier
Bedienblende	elektromechanisch
Thermostateinstellung	50° - 270°C
Einstellung Timer	1' - 60' + manuell
Grill-Heizwiderstand	-
Beschwadungssystem	Ja
Stromversorgung/Leistungsaufnahme	400V 3N 50/60Hz / 16 kW
Version mit Türöffnung "rechtsseitiges Scharnier"	ALFA1035HR-2

Funktionsübersicht:

Heißluft	
Heißluft mit Beschwadung	

* GN1/1 mit Mindestdiefe von 20 mm

Konvektionsöfen mit Beschwadung

6 x EN Bleche 600 x 400 mm oder GN1/1* Behälter



ALFA625E...

Konstruktive Eigenschaften

- Gehäuse und Garkammer aus Edelstahl
- elektronische Steuerung
- Isolierte Tür mit zweifach-Verglasung
- Innenglas zu Reinigungszwecken aufklappbar
- 2 im Wechsel gegenläufige Lüfter
- Direktes Beschwadungssystem für jeden Lüfter
- Regulierbare Dampfklappe
- TFT Display
- höhenverstellbare Gerätefüße
- USB - Schnittstelle

Funktionale Eigenschaften

- manuelles Garen
- automatisches Garen in bis zu 9 Garschritten
- Vorheizfunktion mit individueller Vorheiz-Temperatur
- 99 einstellbare Garprogramme
- Temperaturwahl von 50°C bis 280°C
- Startzeitverzögerung
- Programmzeiten von 1 Minute bis 99 Stunden + manueller Dauerbetrieb
- Warmhaltefunktion
- 5 Beschwadungsstufen + manuelle Beschwadung
- Vorheizfunktion mit verzögertem Start
- Garraum - Abkühlfunktion
- 2stufig regelbare Lüftergeschwindigkeit

	ALFA625EHDS	ALFA625EHT
Abmessungen (B x T x H)	798 x 757 x 793 mm	798 x 757 x 793 mm
Kapazität und Abmessungen der Bleche	6 x EN Bleche 600 x 400 mm or GN1/1*	6 x EN Bleche 600 x 400 mm or GN1/1*
Abstand zwischen den Blechen	75 mm	75 mm
Türöffnung	Seitlich - linksseitiges Scharnier	Seitlich - linksseitiges Scharnier
Einstellbare Lüftergeschwindigkeit (100% - 50%)	Ja	Ja
Kerntemperaturfühler Anschluss	Ja	Ja
Schlauchbrause	Nein	Ja
Beschwadungssystem	Ja	Ja
Stromversorgung/Leistungsaufnahme	400V 3N 50/60Hz / 11 kW	400V 3N 50/60Hz / 11 kW
Version mit Türöffnung "rechtsseitiges Scharnier"	ALFA625EHDSR	ALFA625EHTR

Funktionsübersicht:

Heißluft		
Heißluft mit Beschwadung		
Einstellbare Lüftergeschwindigkeit		
Kernfühler Anschluss		
Schlauchbrause mit Rückholautomatik	-	

* GN1/1 mit Mindestdiefe von 20 mm

6 x EN Bleche 600 x 400 mm oder GN1/1* Behälter



ALFA625H...

Konstruktive Eigenschaften

- Gehäuse und Garkammer aus Edelstahl
- elektromechanische Steuerung
- Isolierte Tür mit zweifach-Verglasung
- Innenglas zu Reinigungszwecken aufklappbar
- 2 im Wechsel gegenläufige Lüfter
- Direktes Beschwadungssystem für jeden Lüfter
- Regulierbare Dampfklappe
- höhenverstellbare Gerätefüße

Funktionale Eigenschaften

- manuelles Garen
- Temperaturwahl von 50°C bis 280°C
- manuelle Beschwadung

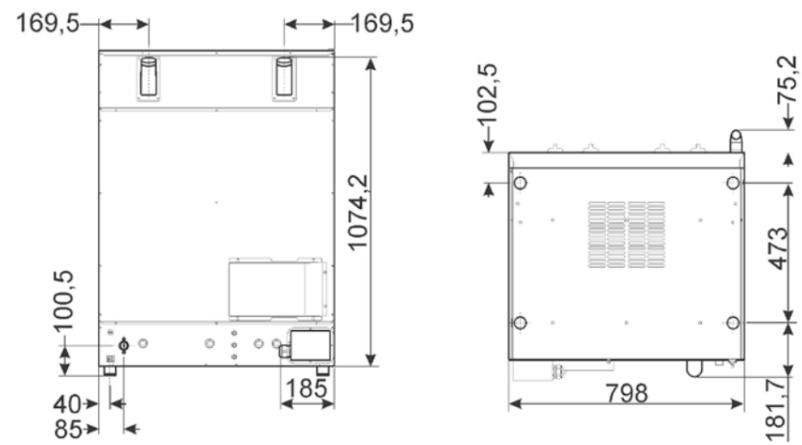
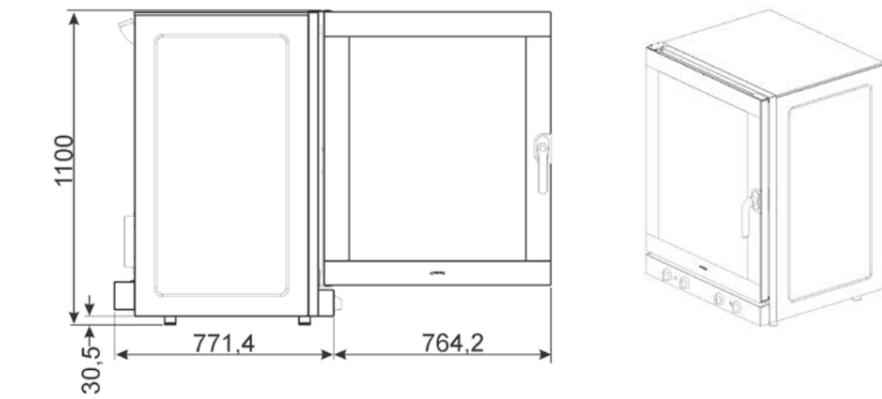
	ALFA625H-2
Abmessungen (B x T x H)	798 x 757 x 793 mm
Kapazität und Abmessungen der Bleche	6 x EN Bleche 600x400mm or GN1/1*
Abstand zwischen den Blechen	75 mm
Türöffnung	Seitlich - linksseitiges Scharnier
Bedienblende	elektromechanisch
Thermostateinstellung	50° - 270°C
Einstellung Timer	1' - 60' + manuell
Grill-Heizwiderstand	-
Beschwadungssystem	Ja
Stromversorgung/Leistungsaufnahme	400V 3N 50/60Hz / 11 kW
Version mit Türöffnung "rechtsseitiges Scharnier"	Version mit Türöffnung "rechtsseitiges Scharnier" ALFA625HR-2

Funktionsübersicht:

Heißluft	
Heißluft mit Beschwadung	

* GN1/1 mit Mindestdiefe von 20 mm

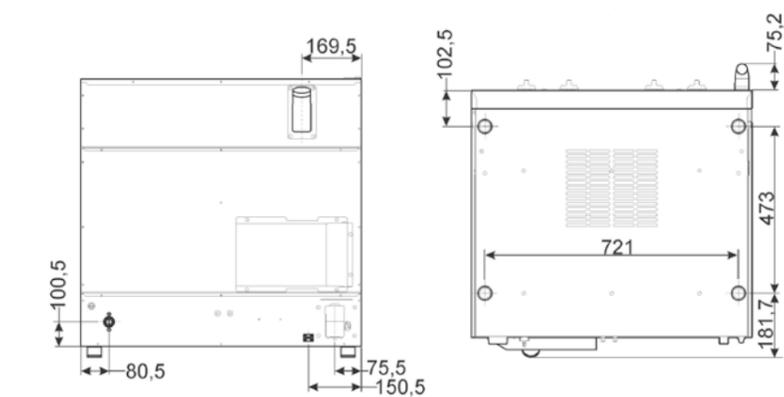
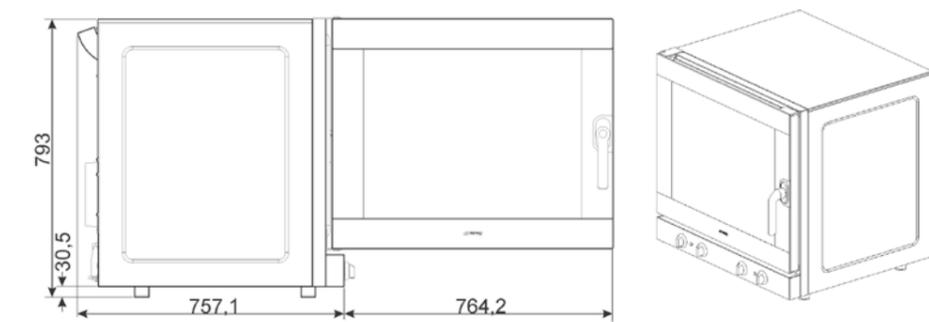
ALFA1035...



LEGENDE ANSCHLUSSPLAN

C	Wasserzulauf 3/4"
E	Stromkabel
Q	Anschluss Potentialausgleich
R	Rückpanel

ALFA625...



Die zweifach verglaste Ofentür reduziert Wärmeverluste und spart Energie.

Das gleichmäßige Garraumklima sorgt auch bei voller Beladung für perfekte Garergebnisse.



Der großzügige Schienenabstand sorgt für eine hohe Beladungskapazität bei optimaler Wärmeverteilung.



Die optionale 2-stufige Sicherheitsverriegelung verhindert ungewollten Wrasenaustritt und schützt so vor Verbrennungen



Das umfangreiche Zubehör bietet die optimale Anpassung an Ihre Ansprüche. Zubehör finden Sie ab Seite 24.

(Abbildung ähnlich)

Konvektionsöfen mit manueller Beschwadung
4 x Bleche 600 x 400 mm oder GN1/1* Behälter



ALFA420E...

Konstruktive Eigenschaften

- Gehäuse und Garkammer aus Edelstahl
- elektronische Steuerung
- Isolierte Tür mit zweifach-Verglasung
- Innenglas zu Reinigungszwecken aufklappbar
- 2 im Wechsel gegenläufige Lüfter
- Direktes Beschwadungssystem für jeden Lüfter
- Regulierbare Dampfklappe
- TFT Display
- höhenverstellbare Gerätefüße
- USB - Schnittstelle

Funktionale Eigenschaften

- manuelles Garen
- automatisches Garen in bis zu 9 Garschritten
- Vorheizfunktion mit individueller Vorheiz-Temperatur
- 99 einstellbare Garprogramme
- Temperaturwahl von 50°C bis 280°C
- Startzeitverzögerung
- Programmzeiten von 1 Minute bis 99 Stunden + manueller Dauerbetrieb
- Warmhaltefunktion
- 5 Beschwadungsstufen + manuelle Beschwadung
- Vorheizfunktion mit verzögertem Start
- Garraum - Abkühlfunktion
- 2stufig regelbare Lüftergeschwindigkeit

	ALFA420EHDS	ALFA420EHT
Abmessungen (B x T x H)	798 x 747 x 563 mm	798 x 747 x 563 mm
Kapazität und Abmessungen der Bleche	4 x EN Bleche 600 x 400 mm or GN1/1*	4 x EN Bleche 600 x 400 mm or GN1/1*
Abstand zwischen den Blechen	75 mm	75 mm
Türöffnung	Klapptür	Klapptür
Einstellbare Lüftergeschwindigkeit (100% - 50%)	Ja	Ja
Kerntemperaturfühler Anschluss	Ja	Ja
Schlauchbrause	Nein	Ja
Beschwadungssystem	Ja	Ja
Stromversorgung/Leistungsaufnahme	400V 3N 50/60Hz / 6,9 kW	400V 3N 50/60Hz / 6,9 kW

Funktionsübersicht:

Heißluft		
Heißluft mit Beschwadung		
Einstellbare Lüftergeschwindigkeit		
Kernfühler Anschluss		
Schlauchbrause mit Rückholautomatik	-	

4 x Bleche 600 x 400 mm oder GN1/1* Behälter



ALFA420H-2

- Gehäuse und Garkammer aus Edelstahl
- elektromechanische Steuerung
- Isolierte Klapptür mit Zweifach-Verglasung
- manuelle Temperatur- und Zeiteinstellung
- 2 im Wechsel gegenläufige autoreverse Lüfter
- Manuelle Einstellung der Beschwadung
- Regulierbare Stellfüße
- Türöffnung mit Sicherheitsschalter

ALFA425H-2

- Gehäuse und Garkammer aus Edelstahl
- elektromechanische Steuerung
- Isolierte Drehtür mit Zweifach-Verglasung
- manuelle Temperatur- und Zeiteinstellung
- 2 im Wechsel gegenläufige autoreverse Lüfter
- Manuelle Einstellung der Beschwadung
- Regulierbare Stellfüße
- Türöffnung mit Sicherheitsschalter

	ALFA420H-2	ALFA425H-2
Abmessungen (B x T x H)	798 x 747 x 563 mm	798 x 747 x 563 mm
Kapazität und Abmessungen der Bleche	4 x Bleche 600 x 400 mm oder GN1/1*	4 x Bleche 600 x 400 mm oder GN1/1*
Abstand zwischen den Blechen	75 mm	75 mm
Türöffnung	Klapptür	Seitlich - linksseitiges Scharnier
Bedienblende	Elektromechanisch	Elektromechanisch
Thermostateinstellung	50 - 270°C	50 - 270°C
Einstellung Timer	1 - 60' + manuell	1 - 60' + manuell
Grillwiderstand	-	-
Beschwadungssystem	Integriert	Integriert
Stromversorgung / Leistungsaufnahme	400V 3N 50Hz / 6.9 kW	400V 3N 50Hz / 6.9 kW

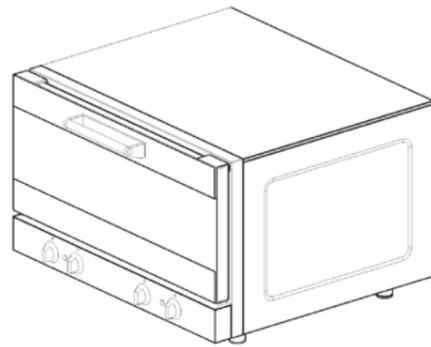
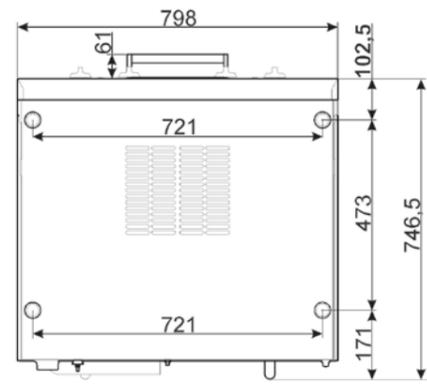
Funktionsübersicht:

Heißluft		
Heißluft mit Beschwadung		

* GN1/1 mit Mindestdiefe von 20 mm

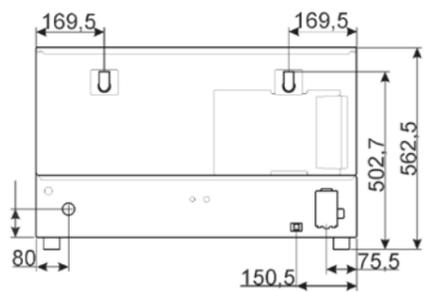
* GN1/1 mit Mindestdiefe von 20 mm

ALFA420

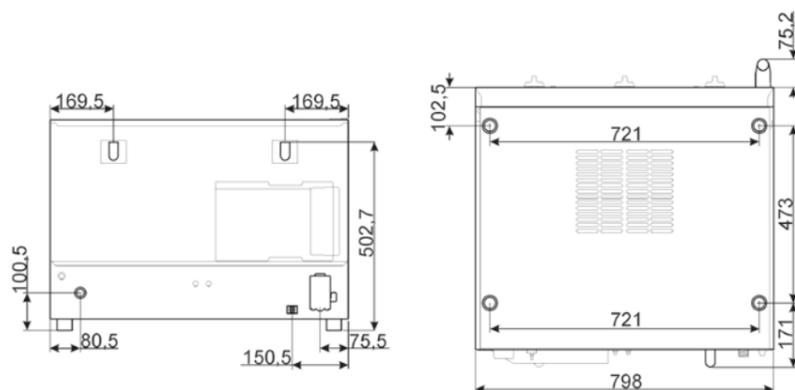
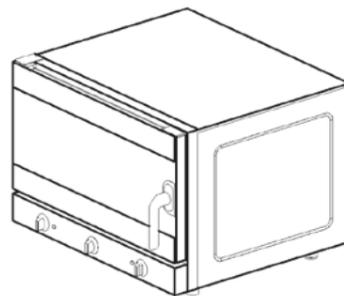
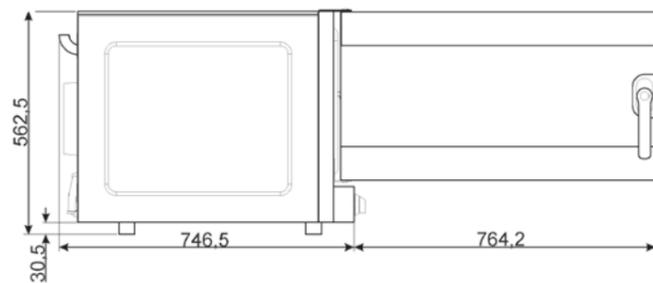


LEGENDE ANSCHLUSSPLAN

C	Wasserzulauf 3/4"
E	Stromkabel
Q	Anschluss Potentialausgleich
R	Rückpanel



ALFA425



**2fach
Glas**

Durch den Abstand von 43 mm bei der Zweifachverglasung der Ofentür wird der Wärmeverlust reduziert und Energie gespart.



Modell mit Klapp- oder Drehtürvariante zur Auswahl, um die optimale Arbeitsergonomie für Sie zu garantieren.



Der Rechts-/Linksverschluss lässt sich in beiden Richtungen öffnen und die Tür rastet beim Schließen von allen in das Verschlusssystem.



Dank der stabilen Konstruktion und der speziellen, rutschhemmenden Gerätefüße können die Geräte, ohne besonderes Zubehör, übereinander gestapelt werden.



Durch die herausnehmbare Innenscheibe ist ein leichtes Reinigen des Scheibenzwischenraums möglich. Das umfangreiche Zubehör bietet die optimale Anpassung an Ihre Ansprüche. Zubehör finden Sie ab Seite 24.

Konvektionsöfen elektromechanisch

4 x Bleche 435 x 320 mm



ALFA43GH

Konstruktive Eigenschaften

- Gehäuse aus Edelstahl, Garkammer emailliert
- elektromechanische Steuerung
- Isolierte Tür mit zweifach-Verglasung
- 1 Lüfter
- Direktes Beschwadungssystem (ausser ALFA43X)
- Regulierbare Stellfüße



ALFA43X

Funktionale Eigenschaften

- manuelles Garen
- Garen mit Timerfunktion oder Dauerbetrieb
- manuelle Beschwadung und Grillfunktion (ALFA43GH)

Konvektionsöfen elektronisch

4 x Bleche 435 x 320 mm



ALFA43XE1HDS

Konstruktive Eigenschaften

- Gehäuse aus Edelstahl, Garkammer emailliert
- elektronische Steuerung
- isolierte Tür mit 3-fache Verglasung
- TFT Display
- USB Schnittstelle
- Direktes Beschwadungssystem
- 1 Lüfter
- START- und STOPP-Funktionstasten
- Regulierbare Stellfüße

Funktionale Eigenschaften

- manuelles und automatisches Garen
- 99 speicherbare Garprogramme
- einstellbare Vorheizfunktion
- Schnell-Abkühlfunktion
- Startzeitvorwahlfunktion
- manuelle oder 5-stufige Beschwadung
- bis zu 3 Garschritte

	ALFA43GH	ALFA43X
Abmessungen (B x T x H)	602 x 584 x 537 mm	602 x 584 x 537 mm
Kapazität und Abmessungen der Bleche	4 x Bleche 435 x 320 mm	4 x Bleche 435 x 320 mm
Abstand zwischen den Blechen	80 mm	80 mm
Türöffnung	Klapptür	Klapptür
Bedienblende	Elektromechanisch	Elektromechanisch
Thermostateinstellung	50 - 250°C	50 - 250°C
Einstellung Timer	1 - 60' + manuell	1 - 60' + manuell
Grillwiderstand	2.8 kW	-
Beschwadungssystem	Integriert	-
Stromversorgung / Leistungsaufnahme	230V 1N 50Hz / 3.0 kW	230V 1N 50Hz / 3.0 kW
Ausstattung	2 flache Aluminiumbleche 2 Roste	4 flache Aluminiumbleche

Funktionsübersicht:

Heißluft		
Heißluft mit Beschwadung		
Grillfunktion		

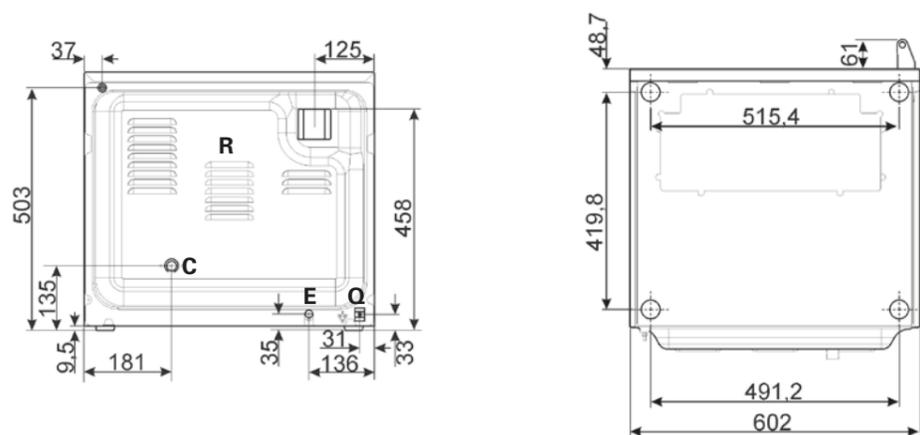
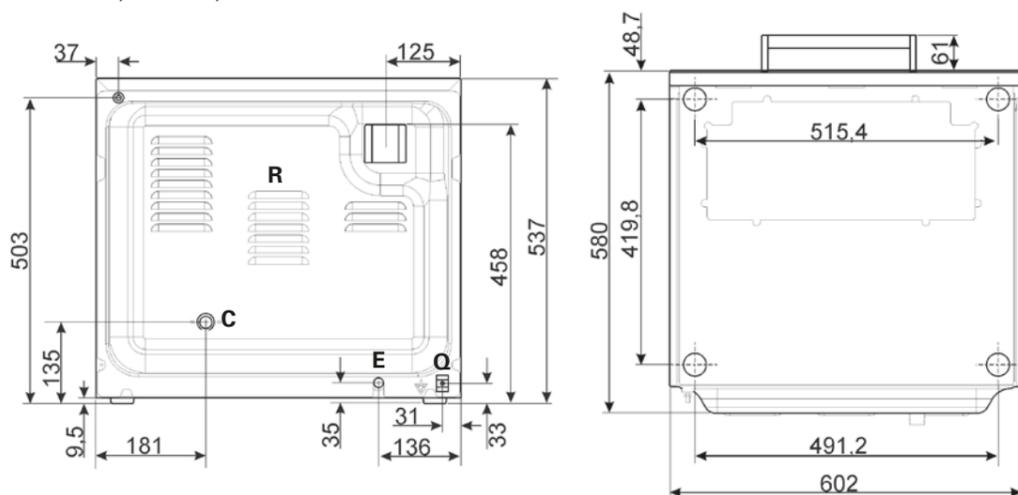
	Alfa43XE1HDS
Abmessungen (B x T x H)	602 x 584 x 537 mm
Kapazität und Abmessungen der Bleche	4 x Bleche 435 x 320 mm und GN 2/3
Abstand zwischen den Blechen	80 mm
Türöffnung	Klapptür
Bedienblende	Elektronisch
Thermostateinstellung	30-270 °C
Einstellung Timer	1 - 99' + manuell
Beschwadungssystem	integriert
Stromversorgung / Leistungsaufnahme	230V 1N 50Hz / 3.0 kW
Ausstattung	4 flache Aluminiumbleche

Funktionsübersicht:

Heißluft	
Heißluft mit Beschwadung	
Heißluft mit Großflächengrill	
Ober- und Unterhitze	
Großflächengrill	
Unterhitze mit Umluft	
Ober- und Unterhitze mit Umluft	
Grill mit Umluft	

* GN1/1 mit Mindestdtiefe von 20 mm

ALFA43X/XE1HDS/GH



LEGENDE ANSCHLUSSPLAN

C	Wasserzulauf 3/4" nur bei Modellen mit Befeuchter
E	Stromkabel
Q	Anschluss Potentialausgleich
R	Rückpanel

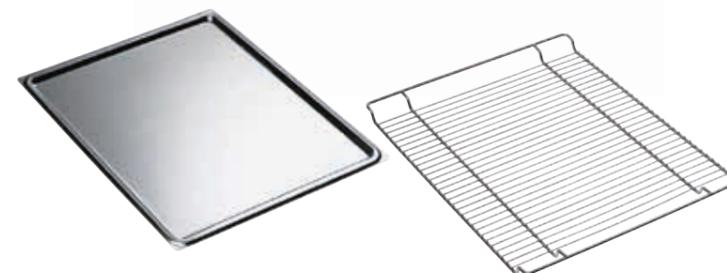


**3fach
Glas**

Die kompakte Bauweise ermöglicht den Einsatz auf engstem Raum bei gleichzeitig hoher Leistung.



Passend hierzu die Haube K43X.



Blechgrundausrüstung im Lieferumfang enthalten.

 Heißluftgaren mit Beschwadung
150 - 250/280 °C*

 Grillfunktion / Oberhitze
bis 250/280 °C*

 Heißluftgaren
bis 250/280 °C*

* maximal Temperatur ist Modellabhängig

Je nach Gerätemodell stehen unterschiedliche Garfunktionen zur Verfügung durch die viele verschiedene Speisen zubereitet werden können. Ganz gleich ob mit Beschwadung, gegrillt oder im Heißluftgarverfahren.

MULTIFUNKTIONSÖFEN

HÖCHSTE VIELSEITIGKEIT BEIM GAREN, ANWENDERFREUNDLICH UND MAXIMALE ZUVERLÄSSIGKEIT

Fortschrittliche Technologie, starke Leistung und akkurates Design: die Multifunktionsöfen von SMEG verkörpern die Exzellenz des Made in Italy.

Diese für die Gastronomie bestimmten Öfen garantieren höchste Vielseitigkeit und Anwenderfreundlichkeit. Diese Serie zeichnet sich durch eine hohe Zuverlässigkeit und ein gleichmäßiges Garen aus. Sie erfüllen somit die Anforderungen von Gaststätten, Stehcafés und Imbissbetrieben.



ALFA420MFH-2

- Gehäuse und Garkammer aus Edelstahl
- elektromechanische Steuerung
- Isolierte Klapptür mit Zweifach-Verglasung
- manuelle Temperatur- und Zeiteinstellung
- 2 im Wechsel gegenläufige autoreverse Lüfter
- Manuelle Einstellung der Beschwadung
- Regulierbare Stellfüße



ALFA43XMF

- Gehäuse aus Edelstahl, Garkammer emailliert
- elektromechanische Steuerung
- Isolierte Drehtür mit Zweifach-Verglasung
- manuelle Temperatur- und Zeiteinstellung
- 1 Lüfter
- Regulierbare Stellfüße

HÖCHSTE GARLEISTUNGEN

KOMFORT UND VIELSEITIGKEIT

IDEAL FÜR JEDEN GARTYP

Dank der verschiedenen auswählbaren Funktionen kann ein gleichmäßiges Garen sowie eine ausgezeichnete Garqualität, bei jeder Art von Beschickung erreicht werden.

EINFACHE ANWENDUNG

Die Anwenderfreundlichkeit wird durch eine einfache und verständliche Bedienoberfläche garantiert, die eine Nutzung in jeder beliebigen Arbeitsumgebung und für jede Art der Anwendung vereinfacht.

UMLUFTFUNKTIONEN

Die Umluftfunktion ermöglicht das Garen von unterschiedlichen Speisen auf mehreren Ebenen. Die Zirkulation der heißen Luft gewährleistet eine sofortige und gleichmäßige Verteilung der Hitze. Die Umluftfunktion mit Unterhitze bietet sich an, um Speisen zu garen, die eine mäßige Oberhitze verlangen oder um oberflächlich bereits gut durchgebackene, aber innen noch rohe Speisen fertig zu garen.

ÖFEN FÜR BLECHE 435 X 320 MM

In nur 60 cm Breite bieten sie das Maximum an Zweckmäßigkeit und eine hochwertigste Performance. Dank des exklusiven Designs und der einfachen Installation eignen sie sich zudem auch für die Aufstellung in Frontbereichen.

ÖFEN FÜR BLECHE 600 X 400 MM

Minimaler Platzbedarf für hohe Produktivität. Dank der Einsatzmöglichkeit von Blechen 600 x 400 mm oder GN1/1 werden die Multifunktionsöfen allen Küchenanforderungen gerecht.

STATISCHE GARFUNKTION

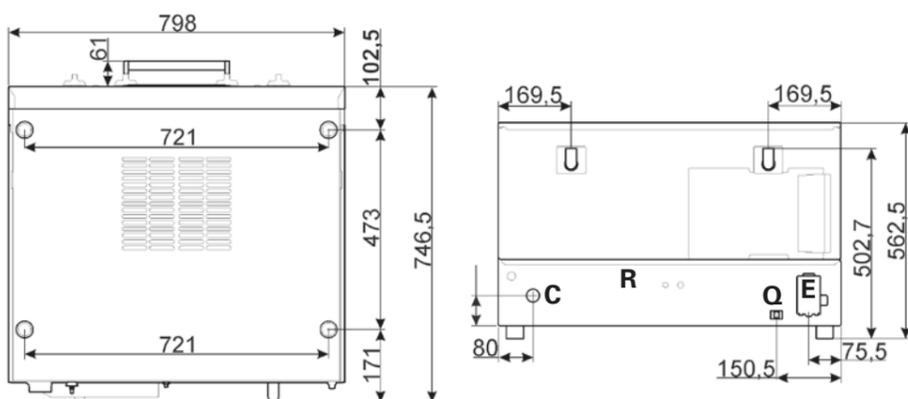
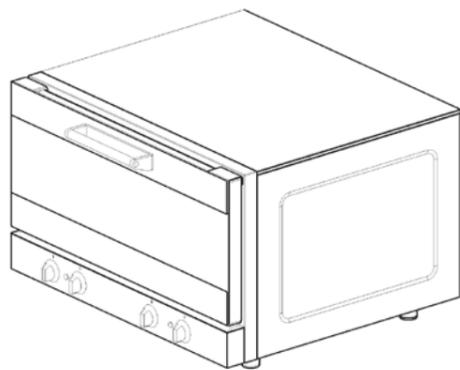
Die statische Funktion wird Garanforderungen gerecht, die auf Umluft verzichten können. Mit dem Grill werden die Oberflächen der Speisen so gegrillt, dass ihnen eine intensivere Bräunung und Knusprigkeit verliehen wird.

	ALFA420MFH-2	ALFA43XMF
Abmessungen (B x T x H)	798 x 747 x 563 mm	602 x 584 x 537 mm
Kapazität und Abmessungen der Bleche	4 x Bleche 600 x 400 mm oder GN1/1	4 x Bleche 435 x 320 mm
Abstand zwischen den Blechen	75 mm	80 mm
Türöffnung	Klapptür	Klapptür
Bedienblende	Elektromechanisch	Elektromechanisch
Thermostateinstellung	70 - 270°C	50 - 280°C
Einstellung Timer	1 - 60' + manuell	1 - 60' + manuell
Garfunktionen	Konvektion, Statisch, Grill, Heißluft mit Unterhitze	Konvektion, Statisch, Grill, Heißluft mit Unterhitze
Beschwadungssystem	Integriert	-
Stromversorgung / Leistungsaufnahme	400V 3N 50Hz / 6.9 kW	230V 1N 50Hz / 3.0 kW
Ausstattung		4 flache Aluminiumbleche

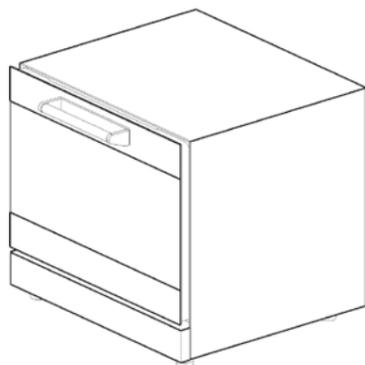
Funktionsübersicht:

Heißluft		
Heißluft mit Beschwadung		-
statisches Garen		
Grillfunktion		
Unterhitze mit Umluft		

ALFA420MFH

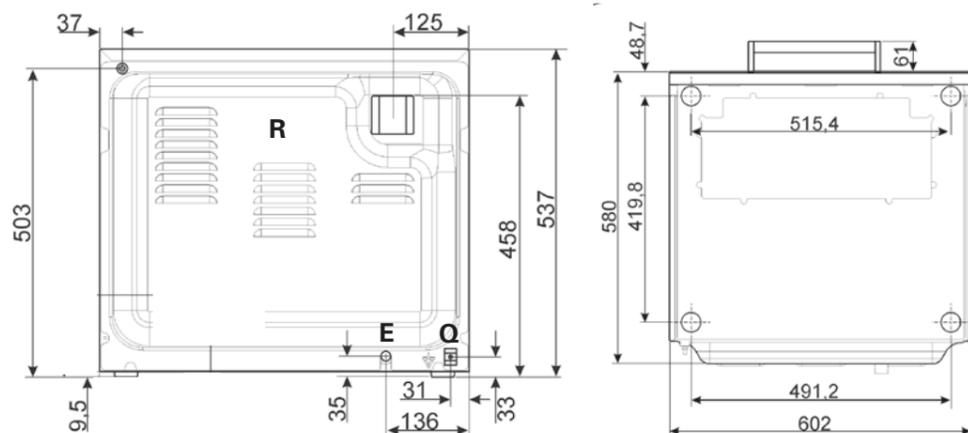


ALFA43XMF



LEGENDE ANSCHLUSSPLAN

C	Wasserzulauf 3/4" nur bei Modellen mit Befeuchter
E	Stromkabel
Q	Anschluss Potentialausgleich
R	Rückpanel



-  Heißluftgaren mit Beschwädung
150 - 250/280 °C*
-  Heißluftgaren
bis 250/270 °C*
-  statisches Garen mit
Ober- und Unterhitze
-  Grillfunktion / Oberhitze
bis 250/270 °C*
-  Unterhitze mit Umluft
bis 250/270 °C*

Je nach Gerätemodell stehen unterschiedliche Garfunktionen zur Verfügung durch die viele verschiedene Speisen zubereitet werden können. Ganz gleich ob mit Beschwädung, gegrillt oder im Heißluftverfahren.



Modell mit Klapptür, um die optimale Arbeitsergonomie für Sie zu garantieren.



Durch den Abstand von 43 mm bei der Zweifachverglasung der Ofentür wird der Wärmeverlust reduziert und Energie gespart.

* maximal Temperatur ist Modellabhängig

ZUBEHÖR
KONVEKTIONS- und MULTIFUNKTIONSÖFEN

Hauben aus Edelstahl



Ablufthaube für Öfen der Modelle ALFA43...
Abm. (B x T x H) 602 x 597 x 251 mm

K43X

Ablufthaube für Öfen der Modelle ALFA420.../425.../625.../1035...
Abm.(BxTxH) 800 x 900 x 230 mm

K4610X

Installations-Kit für Hauben passend für Stapelkombination ALFA420.../425 + ALFA420.../425...

SVRP420

Installations-Kit für Hauben passend für Stapelkombination ALFA625.../420.../425...

SVRP625

Gärschränke mit Beschwädung



Gärschrank für Öfen der Serie ALFA1035...
Max. Temperatur 60 °C, Abstand zwischen den Blechen 70 mm, 230V 1N 50/60Hz - 2kW.
Abm. (B x T x H) 800 x 900 x 600 mm

LEV1035XV Fassungsvermögen 12 Bleche



Gärschrank für Öfen der Serie ALFA625...
Max. Temperatur 60 °C, Abstand zwischen den Blechen 70 mm, 230V 1N 50/60Hz - 2kW.
Abm. (B x T x H) 800 x 800 x 930 mm

LEV420XV Fassungsvermögen 8 Bleche



Gärschrank für Öfen der Modell ALFA43 und ALFA45, Höchsttemperatur 60°C, Schienenabstand 75mm, 230V 1N 50/60Hz - 2kW,
Abm.(BxTxH) 600 x 600 x 950 mm

LEV43XV-2 Kapazität 8 Bleche

Untergestell für Ofen aus Edelstahl



Untergestell für Ofen mit Auflegeschieben für Stapelkombination ALFA420.../425... oder für ALFA1035...
Abm. (B x T x H) 800 x 800 x 504 mm

TVL425D Fassungsvermögen 4 Bleche



Untergestell für Ofen mit Auflegeschieben für Ofen der Serie ALFA420.../425... und ALFA625...
Abm. (B x T x H) 800 x 800 x 900/950 mm

TVL425 Fassungsvermögen 16 Bleche



Untergestell mit Auflegeschieben für Öfen der Serie ALFA43, ALFA45
Abm. (BxTxH) 600 x 600 x 900/950 mm

TVL40 Kapazität 8 Bleche

Untergestell für Ofen mit Auflegeschieben für Stapelkombination ALFA625... + ALFA625...
Abm. (B x T x H) 800 x 800 x 300 mm

TVL625 ohne Auflegeschieben



Kit mit oberem und unterem Boden für Gestelle Mod. TVL425D und TVL425

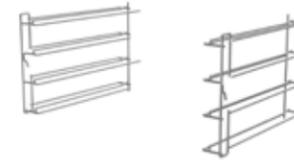
2RIP425

Kit mit oberem und unterem Boden für die Gestelle TVL40

2RIP40

ZUBEHÖR
KONVEKTIONS- und MULTIFUNKTIONSÖFEN

Gestell GN1/1



Gestell mit 4 Auflegeschieben für Bleche oder Roste GN 1/1 für Öfen mit 4 Einschüben

RGN11-420-2



Gestell mit 6 Auflegeschieben für Bleche oder Roste GN 1/1 für Öfen mit 6 Einschüben

RGN11-625-2



Gestell mit 10 Auflegeschieben für Bleche oder Roste GN 1/1 für Öfen mit 10 Einschüben

RGN11-1035-2

Räderset



Räder-Set für Ofenuntergestell (4 Stück)

RUTVL

Externer Tank



Set externer Wassertank mit 5 Lt. für befeuchtete Öfen: ALFA420H, ALFA425H

4730

Luftstromreduzierung



Set Luftstromreduzierung (1 Stück) geeignet für Öfen der Serie ALFA43

3926

Set Luftstromreduzierung (3 Stück) geeignet für Öfen der Serie ALFA10.../6.../42...

3927

Bleche und Roste

Aluminium-Blech (4 Stück)



3820: 435 x 320 mm
3743: 600 x 400 mm

Blech aus Aluminium mit Lochung (4 Stück)



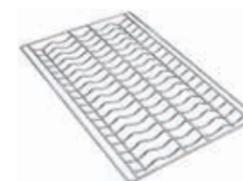
3755: 435 x 320 mm
3751: 600 x 400 mm

Verchromter Rost (4 Stück)



3729: 435 x 320 mm
3805: 600 x 400 mm

Gewellte Roste für Baguettes (4 Stück)



3735: 435 x 320 mm
3810: 600 x 400 mm

Blech mit Antihaf-Beschichtung (4 Stück)



3780: 435 x 320 mm



Kerntemperaturfühler Für ALFA...EHDS und ALFA...EHT

KITSC

DE - ALLGEMEINE GARANTIEBESTIMMUNGEN FÜR GEWERBEGERÄTE

Die GARANTIE wird gewährt, wenn:

- die Installation des Geräts auf der Website www.smegfoodservice.com/de unter dem Bereich SERVICE / GERÄTEINSTALLATION registriert oder das Garantiezertifikat mit Inbetriebnahmebericht zurückgesendet wurde.
- die Installation den normalen Zugang zum Gerät erlaubt und gemäß den herstellerspezifischen Vorgaben durchgeführt worden ist.
- das Gerät in regelmäßigen Abständen, wie aus der mitgelieferten Bedienungsanleitung dokumentiert, einer planmäßigen Wartung unterzogen wird. Wartungsanleitungen und Wartungskits, können angefordert werden unter: service-gastro@smeg.de.

GARANTIEDAUER:

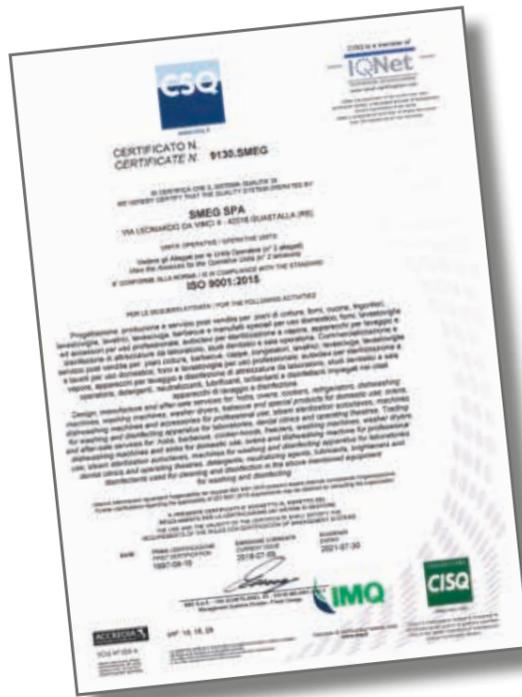
- Die Garantie wird für 12 Monate gewährt, beginnend mit dem Datum der Erstinbetriebnahme, aber maximal für 24 Monate ab dem Smeg-Rechnungsdatum des Erwerbs des Gerätes. Die Garantie gilt nur für Neugeräte I. Wahl, innerhalb Deutschlands und/oder Österreich, die von einem SMEG-Fachhändler in Deutschland und Österreich gekauft, durch einen autorisierten Servicepartner, gemäß den gültigen Strom- und Gas-Wasserrichtlinien in Betrieb genommen wurden und wenn das Garantiezertifikat mit dem Inbetriebnahmebericht innerhalb von 14 Tagen nach Erstinbetriebnahme, vollständig und lesbar ausgefüllt an Smeg (service-gastro@smeg.de oder postalisch), zurück gesendet worden ist. Wird im 12. Monat nach der Erstinbetriebnahme die Jahreswartung gemäß der Vorgaben der SMEG Deutschland GmbH durchgeführt, so verlängert sich die Garantie um weitere 12 Monate. Für den Fall dass keine Erstinbetriebnahme erfolgt ist, oder das Garantiezertifikat mit Inbetriebnahmebericht verspätet an Smeg gesendet wird, reduziert sich die Garantie auf eine reine Teilegarantie, beginnend ab dem Rechnungsdatum.

HAFTUNGSGRENZE:

- Smeg lehnt jede Haftung für eventuelle unmittelbare oder mittelbare Schäden an Personen, Sachgegenständen und Haustieren ab, die sich auf die Missachtung aller Vorschriften zurückführen lassen, die in der im Lieferumfang des Gerätes enthaltenen Bedienungsanleitung genannt sind und vornehmlich die Installations-, Bedienungs- und Wartungshinweise zum Gerät betreffen.

AUSSCHLÜSSE:

- Eingriffe an Mängeln, die auf eine ungeeignete, fahrlässige oder nachlässige, unsachgemäße Verwendung oder auf eine Missachtung der Anweisungen für den Gerätebetrieb, auf mit herstellerfremden Ersatzteilen ausgeführte Reparaturen, unbefugtes technisches Personal, Manipulation und/oder Beschädigung beim Transport (Beulen, Kratzer, usw.) zurückzuführen sind, d.h. durch Umstände, die sich in jedem Fall nicht auf Fabrikationsmängel des Geräts zurückführen lassen.
- Eingriffe für die Installation, den Anschluss an die Versorgungs- und Abflussanlage, die Vorbereitung des Geräts auf die Nutzungsbedingungen, Einstellungen des Reinigers und Klarspülmittels, Instandsetzungs- und/oder Reinigungsarbeiten am Gerät infolge von Kalkablagerungen sowie gewöhnliche und außergewöhnliche Wartungen, die in der mit dem Gerät als Bestandteil des Kaufvertrags mitgelieferten Bedienungsanleitung aufgeführt sind.
- Alle Außenteile des Geräts an denen der Anwender während des Gebrauchs und der Wartung eingreifen kann, oder Teile, die bei normalem Gebrauch einem Verbrauch oder einem Verschleiß ausgesetzt sind (rein beispielhaft und ohne Anspruch auf Vollständigkeit seien hier Walkschläuche, Bleche, Roste, Geschirrkörbe, Besteckkörbe, Dichtungen, Glühbirnen, Knebel, usw. genannt), abnehmbare Teile, Teile aus Glas, Kunststoff, Gummi und beschichtete Teile, Außenrohre, Zubehörteile und Verbrauchsmaterial, außer wenn der Nachweis eines Fabrikationsfehlers erbracht wird.
- Bildung von Rost/Oxydation auf der Edelstahl- Oberfläche durch Verwendung von ungeeignetem Reiniger, Klarspüler und dessen falscher Dosierung, ungeeignetem/unedlem Spülgut, Verwendung von nicht geeigneten Vorspül-Utensilien/Handwäsche wie unedle Stahl-Wolle/Bürsten, Eintrag von Stahlstaub in die Waschkammer.
- Verkauf des Gewerbegeräts an Verbraucher, die das Gerät nicht bestimmungsgemäß nutzen, geht in diesem Fall die gesetzliche Haftung gänzlich zu Lasten des Verkäufers unter Ausschluss eines jeglichen Regress gegenüber Smeg Deutschland GmbH.
- Die Bedienungsanleitung ist ein Teil des Gerätes. Diese muss stets in unmittelbarer Nähe zum Gerät verfügbar sein. Die Anweisungen für den Bediener, des Technikers und sicherheitsrelevante Hinweise sind in der Bedienungsanleitung zu lesen und müssen zu jederzeit abrufbar sein.





www.smegfoodservice.de
www.smegfoodservice.at
www.smegfoodservice-schulung.de



MADE IN ITALY

SMEG Deutschland GmbH

Erika-Mann-Str. 57 - 80636 München

Tel.: +49(0) 89 92 33 48-0 Fax: +49(0) 89 92 33 48 - 19 E-Mail: foodservice@smeg.de

Service und Support: +49(0) 89 92 33 48-60 E-Mail: service-gastro@smeg.de