

SMEG PROFESSIONEEL



OVENS



smeg
tecnologia che arreda

*DE TOEPASSING VAN DE ALLERLAATSTE TECHNOLOGIE VOOR ONGEKENDE BETROUWBAARHEID IS
ALTIJD HET PRINCIPE DAT SMEG TOEPAST OP HAAR PROFESSIONELE CATERING PRODUCTEN.*

*DE TOEWIJDING VAN DE R&D AFDELING IN DE ONTWIKKELING VAN DE BESTE VEILIGHEID EN
DESIGN TOEPASSINGEN, SAMEN MET DE HOOGSTE AANDACHT VOOR FUNCTIONELE STYLING
MAKEN DE SMEG PRODUCTEN STERK, MAKKELIJK EN EXCEPTIONEEL DUURZAAM.*

Veelzijdigheid

De Smeg oven collectie bestaat uit ovens voor kleine keukens tot grote ovens voor instellingen. Met de M2F module biedt Smeg een oven voor grote keukens. Deze oven is zeer uitgebreid, makkelijk in onderhoud en heeft de mogelijkheid om de oven op ieder gewenst moment te gebruiken zodat ovenverse producten altijd beschikbaar zijn.

Elegant design:

Smeg ovens zijn meteen herkenbaar door hun design. Door hun attractieve uiterlijk zijn ze te plaatsen op prominente posities. Ze zijn ruim, makkelijk in gebruik en eenvoudig te plaatsen. De ideale oven voor bars, cafés, restaurants, take-away en croissanteries.

Sterkte:

Smeg heeft al meer dan 50 jaar ervaring met het produceren van catering producten. Dit is de reden dat de ovens gebouwd worden met de beste materialen en ze uitermate robuust en sterk zijn.



Ventilatoren

In sommige modellen wordt de hetelucht gedistribueerd door 2 ventilatoren die in tegengestelde richting van elkaar draaien met een reverse interval. Deze functie garandeert een gelijkmatig bakresultaat voor alle producten.



Veiligheid:

De veiligheid in gebruik wordt mede bepaald door het gebruik van specifieke materialen en uitgekiende design toepassingen, hierdoor kunnen de ovens met volledig vertrouwen gebruikt worden. Door het gebruik van RVS worden reiniging en hygiëne gegarandeerd om zo de hoogste eisen te kunnen stellen aan de apparatuur. De afmetingen maken het mogelijk om deze ovens bijna overal te kunnen gebruiken.

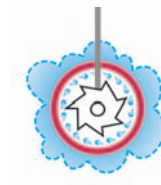


Stroom verbruik

In sommige modellen is het mogelijk om het vermogen van de oven te regelen. Er is een keus uit 8.3 kW, 5.5 kW en 3 kW. Het is echter wel zo dat; hoe hoger het vermogen des te korter is de bereidingstijd. En vice versa.

Bevochtiging

In sommige modellen is het ventilatorsysteem gecombineerd met een bevochtiging. De oven wordt geïnjecteerd met water dat rechtstreeks uit de waterleiding komt. Dit water wordt verwarmd door een element en verandert zo in stoom.



Grill

Twee modellen zijn uitgerust met een grill functie om producten een mooie bruine kleur te geven na het bereiden.

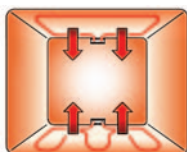
Opwarm en Temperatuurterugwintijd

Een heel belangrijk pluspunt van de Smeg oven is de extreem stabiele binnen temperatuur waardoor gelijkmatig bakken elke keer gegarandeerd is. Dit komt door een speciaal systeem dat constante werking van de thermostaat garandeert zodra de gewenste temperatuur is ingesteld. De voorverwarm fase (uit te voeren met een lege oven om de oven op gebruikstemperatuur te laten komen) wordt opgevolgd door een aantal geprogrammeerde thermostaat handelingen om de gewenste binnen temperatuur te stabiliseren.

Temperatuur terugwinning

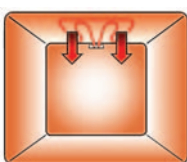
Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, zal deze direct dalen zodra er bevroren producten in de oven geplaatst worden. Smeg ovens zijn in staat om in een paar minuten de ingestelde temperatuur weer te bereiken. Vanaf nu zal de temperatuur altijd gelijk blijven aan de ingestelde temperatuur, met niet meer dan een verschil van 10°C, zelfs bij de hoogst mogelijke temperatuur.

FUNCTIES



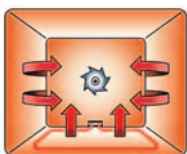
Conventioneel (onder/bovenwarmte):

De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmd. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



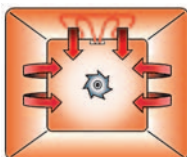
Grote vlak grill:

De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespenen, vis, groenten, gratineren etc.



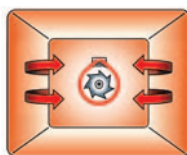
Hetelucht-circulatie (met onderwarmte):

De warmte van het onderelement wordt gecirculeerd door de ventilator. Deze stand is een verfijning van verhitting met uitsluitend onderwarmte; ook de bovenzijde van het gerecht wordt nu verwarmd. Ook geschikt voor gerechten die wel aan de buitenkant, maar nog niet van binnen gaar zijn.



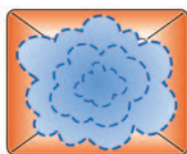
Hetelucht-circulatie (met grote vlak-grill):

De warmte van de grill wordt gecirculeerd door de ventilator. De hitte wordt getemperd en kan daardoor beter in het gerecht doordringen; ook de onderzijde wordt gelijkmatig verhit. De buitenkant wordt krokant, zonder aan te branden. Gerechten: grote vleesgerechten, vis, gevogelte, gratineer-schotels, ovenschotels.



Hetelucht (convex-element):

De warmte is afkomstig van het convex-element rond de ventilator en wordt van achteruit de oven ingeblazen. De hitteverdeling is vrijwel gelijk in de gehele ovenruimte. Geschikt voor bakken op meerdere niveaus. Tevens geschikt om verschillende gerechten (met gelijke temperatuur/bakproces) tegelijk te bakken zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Gerechten: patisserie, alle ovenschotels, combinaties.



Stoom:

Verhitting met stoom is ideaal om gerechten op te warmen zonder dat ze uitdrogen of hard worden (regeneratie). Tevens geschikt voor koken in de oven en ontdooien. In combinatie met overige bakfuncties, levert stoom een belangrijke reductie van baktijd en temperatuur. Hierdoor blijven smaak en voedingswaarde beter behouden.



ALFA201XE

RVS THERMO GEVENTILEERDE OVEN MET VOCHTINJECTIE, 6 NIVEAUS,
600x400 mm OF GN1/1

BAKE-OFF



Elektronische besturing

15 programma's met voorverwarmfunctie

Thermostaatinstelling van 50°C - 250°C

Timer setting van 5 - 99 minuten

**Beladingcapaciteit 6 niveaus van 600x400 mm of GN1/1
(optioneel)**

RVS interieur

Elektrische aansluiting: 400V 3N - 50 hz

Vermogen: 8,3 kW - 5,5 kW - 3,0 kW (aanpasbaar)

Ventilatorsysteem met tegengestelde draairichting en auto-reverse systeem

Afmetingen: 871x832x835 mm (bxhxd)



ALFA201XM

RVS THERMO GEVENTILEERDE OVEN MET VOCHTINJECTIE
6 NIVEAUS, 600x400 mm OF GN1/1

BAKE-OFF



Thermostaatinstelling van 50°C - 250°C

Timer setting van 0 – 60 minuten

**Beladingcapaciteit 6 niveaus van 600x400 mm of GN1/1
(optioneel)**

RVS interieur

Elektrische aansluiting: 400V 3N – 50 hz

Vermogen: 8,5 kW

*Ventilatorsysteem met tegengestelde draairichting en auto-reverse
systeem*

Afmetingen: 871x832x835 mm (bxhxd)



ALFA 135VE

RVS THERMO GEVENTILEERDE OVEN MET VOCHTINJECTIE
4 NIVEAUS, 600x400 MM OF GN1/1

BAKE-OFF



Elektronische besturing

15 programma's met vochtinjectie

Thermostaatinstelling van 50°C - 300°C

Timer setting van 5 - 99 minuten + handmatige functie

Beladingcapaciteit 4 niveaus van 600x400 mm of GN1/1 (optioneel)

RVS interieur

Elektrische aansluiting: 230V 1N - 400V 3N - 50 hz

Vermogen: 8,3 kW - 5,5 kW - 3,0 kW (aanpasbaar)

Ventilatorstelsel met tegengestelde draairichting en auto-reverse systeem

Koude deur

Afmetingen: 900x510x650 mm (bxhxd)



ALFA 135VM

RVS THERMO GEVENTILEERDE OVEN MET VOCHTINJECTIE
4 NIVEAUS, 600x400 MM OF GN1/1

BAKE-OFF



Thermostaatinstelling van 50°C - 250°C

Timer setting van 0 - 60 minuten

**Beladingcapaciteit 4 niveaus van 600x400 mm of GN1/1
(optioneel)**

RVS interieur

Elektrische aansluiting: 230V 1N - 400V 3N - 50 hz

Vermogen: 5,5 kW

Ventilatorsysteem met tegengestelde draairichting en auto-reverse
systeem

Afmetingen: 900x510x650 mm (bxhxd)



ALFA 135XE

RVS THERMO GEVENTILEERDE OVEN

4 NIVEAUS, 600x400 MM OF GN1/1

BAKE-OFF



Elektronische besturing

15 programma's met voorverwarm functie

Thermostaatinstelling van 50°C - 300°C

Timer setting van 5 - 99 minuten + handmatige functie

Beladingcapaciteit 4 niveaus van 600x400 mm of GN1/1 (optioneel)

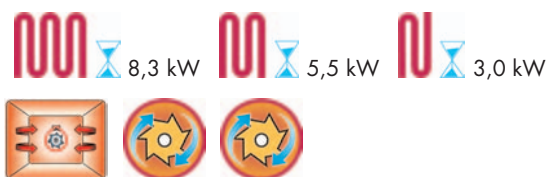
RVS interieur

Elektrische aansluiting: 230V 1N - 400V 3N - 50 hz

Vermogen: 8,3 kW - 5,5 kW - 3,0 kW (aanpasbaar)

Ventilatorsysteem met tegengestelde draairichting en auto-reverse systeem

Afmetingen: 900x510x650 mm (bxhxd)



ALFA 135XM

RVS THERMO GEVENTILEERDE OVEN
4 NIVEAUS, 600x400 MM OF GN1/1
BAKE-OFF



Thermostaatinstelling van 50°C - 250°C

Timer setting van 0 – 60 minuten

**Beladingcapaciteit 4 niveaus van 600x400 mm of GN1/1
(optioneel)**

RVS interieur

Elektrische aansluiting: 230V 1N – 400V 3N – 50 hz

Vermogen: 5,5 kW

*Ventilatorsysteem met tegengestelde draairichting en auto-reverse
systeem*

Afmetingen: 900x510x650 mm (bxhxd)



ALFA41V1

RVS THERMO GEVENTILEERDE OVEN MET VOCHTINJECTIE
4 NIVEAUS, 435x320 MM
BAKE-OFF



Thermostaatinstelling van 50°C - 250°C

Timer setting van 0 – 60 minuten

Beladingcapaciteit 4 niveaus van 435x320 mm

Geëmailleerd interieur

Elektrische aansluiting: 230V- 50 hz

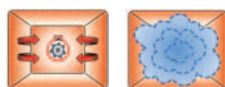
Vermogen: 2,7 kW

Afmetingen: 597x531x524 mm (bxhxd)

INCLUSIEF:

4 aluminium ovenplaten

2 ovenroosters



ALFA41XE2

RVS THERMO GEVENTILEERDE OVEN

BAKE-OFF



Elektronische besturing

40 programma's met voorverwarm functie

Thermostaatinstelling van 30°C - 300°C

Timer setting van 5 - 99 minuten + handmatige functie

Beladingcapaciteit 4 niveaus van 435x320 mm

Geëmailleerd interieur

Elektrische aansluiting: 230V- 50 hz

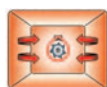
Vermogen: 2,7 kW

Afmetingen: 597x531x524 mm (bxhxd)

INCLUSIEF:

4 aluminium ovenplaten

2 ovenroosters



ALFA161X

RVS MULTIFUNCTIONELE OVEN

4 NIVEAUS, 600x400 mm OF GN1/1

CONVECTIE



Thermostaatinstelling van 50°C - 250°C

Timer setting van 0 - 60 minuten

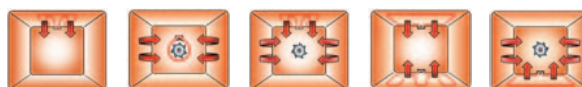
Beladingcapaciteit 4 niveaus van 600x400 mm of GN1/1 (optioneel)*

RVS interieur

Elektrische aansluiting: 230V 1N - 400V 3N - 50 hz

Vermogen: 5,5 kW

Afmetingen: 900x510x650 mm (bxhxd)



ALFA61X1

RVS MULTIFUNCTIONELE OVEN
4 NIVEAUS
CONVECTIE



Thermostaatinstelling van 50°C - 250°C

Timer setting van 0 – 60 minuten

Beladingcapaciteit 4 niveaus van 435x320 mm

Geëmailleerd interieur

Elektrische aansluiting: 230V – 50 hz

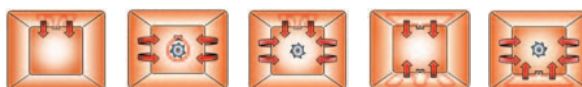
Vermogen: 2,7 kW

Afmetingen: 597x531x524 mm (bxhxd)

INCLUSIEF:

4 aluminium ovenplaten

2 ovenroosters



ACCESSOIRES

K200X-1

AFZUIGKAP
ROESTVRIJSTAAL



2 motoren, 2 snelheden
Capaciteit: 615 m³/h
RVS vetfilters
2 koolstoffilters
Afvoer: Ø 120 mm

Elektriciteit: 230V – 50 hz
Aansluitwaarde: 400W
Afmetingen: 870x280/450x1012 mm (bxhxd)

Geschikt voor:
ALFA201XM ALFA201XE

K135X

AFZUIGKAP
ROESTVRIJSTAAL



2 motoren, 2 snelheden
Capaciteit: 615 m³/h
RVS vetfilters
2 koolstoffilters
Afvoer: Ø 120 mm

Elektriciteit: 230V – 50 hz
Aansluitwaarde: 400W
Afmetingen: 896x280/450x941 mm (bxhxd)

Geschikt voor:
ALFA135XE XM VE VM ALFA161Xv

TVL135

RVS OVEN ONDERSTEL



Geheel RVS
Verstelbare poten
Capaciteit: 16 platen van 600x400 of GN1/1
Afmetingen: 900x900-950x850 mm (hxbxd)

Geschikt voor:
ALFA201XM ALFA201XE ALFA161X

ACCESSOIRES:
4RTVL: KIT MET 4 WIELEN

Geschikt voor:
TVL 135 TVL 131



TVL31

RVS OVEN ONDERSTEL



Geheel RVS
Verstelbare poten
Capaciteit: 8 platen
Afmetingen: 900x600x600 mm (hxbxd)

Geschikt voor:
ALFA61X

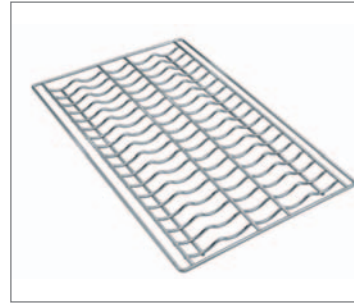
ACCESSOIRES:
4730: WATERRESERVOIR

Geschikt voor:
ALFA201 ALFA135VE
ALFA135VM ALFA41V1



**TX11P20**

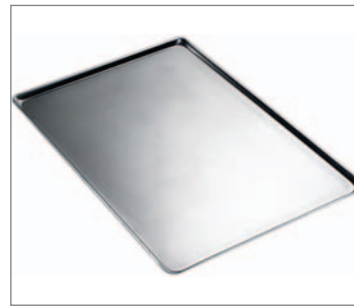
Kit: 2 RVS OVENSCHALEN
GN1/1, Diepte 20 mm

**3810**

Kit: 4 CHROMEN OVENROOSTERS
GEGOLFD VOOR STOKBRODEN
600x400 mm

**TX11P40**

Kit: 2 RVS OVENSCHALEN
GN1/1, Diepte 40 mm

**3743**

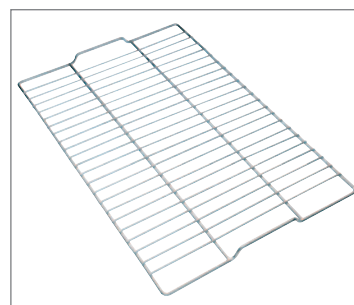
Kit: 4 PLATTE ALUMINIUM OVENPLATEN
600x400 mm

**3751**

Kit: 4 PLATTE ALUMINIUM OVENPLATEN MET
GAATJES
600x400 mm

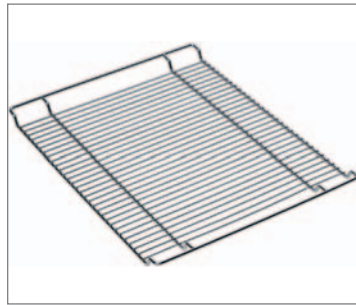
**TX11P65**

Kit: 2 RVS OVENSCHALEN
GN1/1, Diepte 65 mm

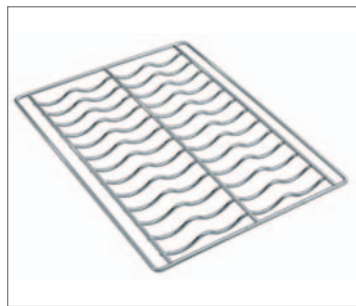
**3805**

Kit: 4 CHROMEN OVENROOSTERS
600x400 mm

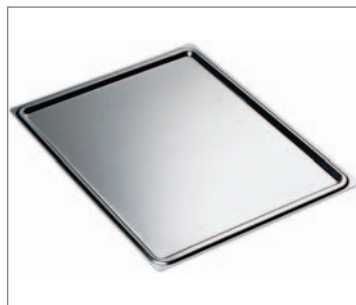
Geschikt voor: ALFA201XM ALFA201XE ALFA61X1

**3729**

KIT: 4 CHROMEN OVENROOSTERS
435x320 mm

**3735**

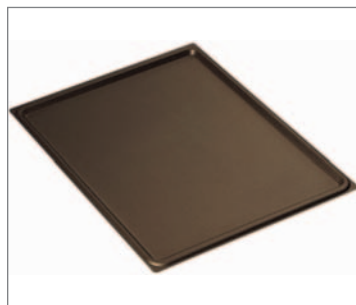
KIT: 4 CHROMEN OVENROOSTERS GEGOLFD
VOOR STOKBRODEN
435x320 mm

**3762**

KIT: 6 ALUMINIUM OVENSCHALEN
435x320 mm

**3755**

KIT: 4 ALUMINIUM BAKPLATEN MET GAATJES
435x320 mm

**3764**

KIT: 6 ANTI-AANBAK OVENSCHALEN
435x320 mm

Geschikt voor: ALFA41XE ALFA41V1 ALFA61X1

CONTACT GRILL



CONTACT GRILL

De contact grill van Smeg is uitgevoerd in roestvrijstaal en heeft keramische grillplaten met een afmeting van 250 x 250 mm. De contact grill is eenvoudig in het gebruik en heeft een korte opwarmtijd. Langs de grillplaten loopt een lekrand die het vet en bakresten aan de voorkant afvoert naar de lekplaat. Deze lekplaat bevindt zich onder de grill en kan men verwijderen voor een goede reiniging.



ER ZIJN 3 TYPES LEVERBAAR:

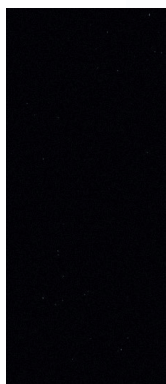
- PV1SL** – KERAMISCHE CONTACT GRILL VLAK / VLAK
- PV1SM** – KERAMISCHE CONTACT GRILL VLAK / GERIBBELD
- PV1SR** – KERAMISCHE CONTACT GRILL GERIBBELD / GERIBBELD

Aansluitwaarde: 230V 50Hz
Maximaal vermogen: 1600 Watt

geribbeld



vlak



TECHNISCHE GEGEVENS OVENS

Model	Aantal niveaus	Afmetingen (mm)	Aansluitwaarde	Externe afmetingen (bxhxd, mm)
ALFA201X1	6	600x400 – GN1/1	400V 3N – 50 hz	871x832x835
ALFA201XM	6	600x400 – GN1/1	400V 3N – 50 hz	871x832x835
ALFA135VE	4	600x400 – GN1/1	230V 1N – 400V 3N – 50 hz	900x510x670
ALFA135VM	4	600x400 – GN1/1	230V 1N – 400V 3N – 50 hz	900x510x670
ALFA135XE	4	600x400 – GN1/1	230V 1N – 400V 3N – 50 hz	900x510x670
ALFA135XM	4	600x400 – GN1/1	230V 1N – 50 hz	900x510x670
ALFA161X	4	600x400 – GN1/1	230V 1N – 50 hz	900x510x670
ALFA61X1	4	435x320	230V 1N – 50 hz	597x531x550
ALFA41V1	4	435x320	230V 1N – 50 hz	597x531x550
ALFA41XE	4	435x320	230V 1N – 50 hz	597x531x550

TECHNISCHE GEGEVENS CONTACT GRILL

Model	Versie	Afmetingen grill oppervlak (mm)	Aansluitwaarde	Externe afmetingen (bxhxd, mm)
PV1SL	Vlak/ vlak	250x250	230V – 30 hz	360x170x520
PV1SM	Vlak/ geribbeld	250x250	230V – 30 hz	360x170x520
PV1SR	Geribbeld/ geribbeld	250x250	230V – 30 hz	360x170x520



Smeg behoudt zich het recht voor op ieder moment veranderingen aan te brengen ter verbetering van het product. Bovendien onthoudt Smeg zich van elke verantwoordelijkheid wegens eventuele (druk)fouten of onnauwkeurigheden, de foto's zijn niet bindend. De producten zijn conform de Europese richtlijnen betreffende de gasveiligheid, laagspanning en elektromagnetische overeenstemming.

SMEG SERVICE & GARANTIE

Smeg staat voor kwaliteit, indien zich desondanks een probleem voordoet kunt u rekenen op een professionele serviceafdeling. Smeg geeft tot 24 maanden na afleverdatum garantie op haar apparatuur (waarvan het eerste jaar volledige garantie en het tweede jaar op onderdelen). Op de koelkasten en wijnklimaatkast zijn de huishoudelijke garantievoorwaarden van toepassing.

VERWIJDERINGSBIJDRAGE:

De wettelijk verplichte verwijderingsbijdrage die sinds 1 januari 1999 wordt geheven bedraagt:
- Euro 17,00 voor koelkasten en vriezers

