Perfecte bakprestaties, zonder uitzondering

Van perfect gelijkmatige warmtespreiding tot nauwkeurige temperatuurregeling en optimale vochtigheidsniveaus leveren Alfa ovens constante en perfecte resultaten.

Elk detail is ontworpen om consistentie, snelheid en kwaliteit te optimaliseren – want betrouwbaarheid is geen optie, maar standaard ingebouwd.

Gelijkmatige warmtespreiding

De nauwkeurig ontworpen ovenruimte, met een speciale luchtgeleider, optimaliseert de luchtstroom voor een gelijkmatige warmteverdeling en snelle bereiding.

Dit zorgt voor consistente, en betrouwbare prestaties, elke keer opnieuw.

Nauwkeurige temperatuurregeling

Een van de belangrijkste kenmerken van Alfa ovens is de uitzonderlijke stabiliteit van de interne temperatuur.

Het systeem monitort en corrigeert snel eventuele afwijkingen en garandeert perfecte resultaten, terwijl een ideale bakomgeving behouden blijft.

Vochtigheid: essentieel voor een perfecte goudbruine korst

Vochtigheid is een cruciale factor voor optimale bakprestaties.

Nauwkeurige controle van directe vochttoevoer helpt een perfecte goudbruine korst te creëren, terwijl de zachtheid behouden blijft en de interne structuur van het product wordt verbeterd.

De smaak van precisie

01 Goudbruine croissants met een knapperige korst

Tot 120 goudbruine croissants, klaar in slechts 23 minuten.

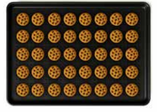
Absolute precisie, perfecte gelijkmatigheid en constante kwaliteit, bakplaat na bakplaat.



02 Goudgebakken koekjes, perfect krokant en vol van smaak

Tot 400 koekjes, klaar in slechts 15 minuten.

Licht, luchtig en perfect krokant elke keer opnieuw, voor maximale smaak en kwaliteit.



03 Krokant van buiten, zacht en aromatisch vanbinnen

Tot 40 baguettes, klaar in slechts 25 minuten.

Gelijkmatige warmtespreiding voor perfect gebakken baguettes: een goudbruine, krokante korst met een lichte en luchtige binnenkant.



Nauwkeurige controle van parameters voor maatwerkresultaten.

Tijd en temperatuur

Door bereidingsparameters zoals tijd en temperatuur nauwkeurig in te stellen, wordt elk recept afgestemd op specifieke behoeften en worden de beste resultaten bereikt.

Vochtregelsysteem

Bij modellen met vochtregeling kan het vochtigheidsniveau nauwkeurig worden ingesteld om optimale bruining en zachtheid te garanderen. Vijf niveaus en een instelbare afvoer maken het mogelijk om verschillende bakbehoeften te ondersteunen en overtollig vocht te beheersen.

Ventilatorsnelheid

Bij geselecteerde modellen kan de ventilatorsnelheid worden aangepast aan elke bereiding, wat zorgt voor consistente resultaten. De dubbele snelheid creëert ideale omstandigheden voor delicate gerechten en behoudt hun luchtigheid en structuur.

Kookstappen

Bij modellen met elektronische bediening kunnen meerdere kookfasen worden ingesteld, inclusief voorverwarmen, voor meer flexibiliteit. Elke stap kan nauwkeurig worden aangepast om het bakproces te optimaliseren en perfecte resultaten te garanderen.

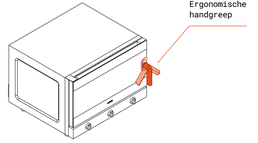
Compromisloze constructie en betrouwbaarheid



De ovenruimte, met afgeronde hoeken, zorgt voor een gelijkmatige luchtcirculatie en uniforme bereiding. Gemaakt van roestvrij staal garandeert deze duurzaamheid, hygiëne en professionele prestaties. Bij 4-niveau modellen (435 x 320 mm) verbetert de geëmailleerde binnenruimte de warmtespreiding voor constant perfecte resultaten.

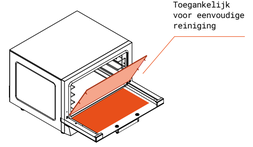
Deurontwerp

De roestvrijstalen deuren zorgen voor een robuuste en duurzame constructie. Het zijwaarts openende ontwerp met een ergonomische handgreep met dubbele positie biedt betrouwbare en eenvoudige bediening zonder elektrische sluiting.



Dubbele en drievoudige beglazing

Dubbel of drievoudig glas verbetert de isolatie en vermindert warmteverlies, waardoor het buitenste glas koel blijft voor veiligheid en efficiëntie. Toegankelijke glasdelen vereenvoudigen reiniging en onderhoud voor een snelle en veilige werking.





smeg
PROFESSIONAL

The beauty of performance.

Er zit een duidelijke schoonheid in de manier waarop een Smeg Professional toestel presteert, verankerd in de precisie van ontwerp en engineering. Elk element is ontworpen om naadloos te functioneren en weerspiegelt de balans tussen vorm en functie. De elegantie van de werking ligt in deze perfectie, waarin elk detail is geoptimaliseerd voor efficiëntie, betrouwbaarheid en uitzonderlijke resultaten.

SMEG S.p.A.

Via Leonardo da Vinci, 4
42016 Guastalla (RE) • Italië

T +39 0522 821 1
E professional@smeg.it
W www.smeg-professional.com

Alfa

Professionelle ovens



smeg
PROFESSIONAL

Precisie, consistentie en controle

De Alfa ovenserie omvat convectie- en multifunctionele modellen, met of zonder vochtregeling, ontworpen voor verschillende keukenbehoeften. Convectieovens zorgen voor gelijkmatige, nauwkeurige en reproduceerbare bereiding via geforceerde hete luchtcirculatie, waardoor ze ideaal zijn voor hoge volumes en gestandaardiseerde productie. Multifunctionele modellen combineren convectie met extra kookmodi en bieden meer flexibiliteit en controle voor consistente en nauwkeurige resultaten, zelfs bij complexe gerechten.

4-Niveaus oven
435×320 mm



4-Niveaus oven
EN 600×400 mm,
GN 1/1 (min. H 20 mm)



6-Niveaus oven
EN 600×400 mm,
GN 1/1 (min. H 20 mm)



10-Niveaus oven
EN 600×400 mm,
GN 1/1 (min. H 20 mm)

