ALFA625E1HDS



Produktgruppe	Professionelle ovne
Underfamilie	Varmluftovn 6 bakker en 600x400 mm eller GN1/1
Elektrisk tilslutning	Elektrisk
Ovntype	Konvektionsovn med befugtning
Ovnbetjening	Elektronisk
Bakker kapacitet	6 bakker EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Elektrisk tilslutning	400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
Anden elektrisk forbindelse	230 V 3~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
WiFi-forbindelse	Ikke tilgængelig
Befugtning	Direkte i ovnrummet
Justerbare fødder	Ja
Produktdimensioner BxDxH	798x757x793 mm
Dybde åben låge	1521 mm

Målgruppe

Industrier	Bar / Cafeteriaer / Bistroer / Vinbarer / Pubber, Hoteller, Restauranter, Bagerier / Konditorier, Slagterforretninger / Delikatesser, Catering, Plejefaciliteter, Kommercielle fødevaretjenester, Dagligvarebutikker / Fødevaredetailhandel

Æstetik

Låge med striber i rustfri stål	Ja	**Led-farve**	Hvid
Farve	Rustfrit stål	**Frontpanel**	Ja
Displaytype	Touch LCD	**Serie**	Alfa

Betjeninger

Opskrifter antal	100	**Forvarmning**	Ja
Timer indstillingsområde	fra et minut til 99 timer + endeløs	**Skorstensregulering**	Ja
Tilberedningstrin	3 + forvarmning	**Haccp data**	Ja
Forsinket start	Ja		

Valgmuligheder

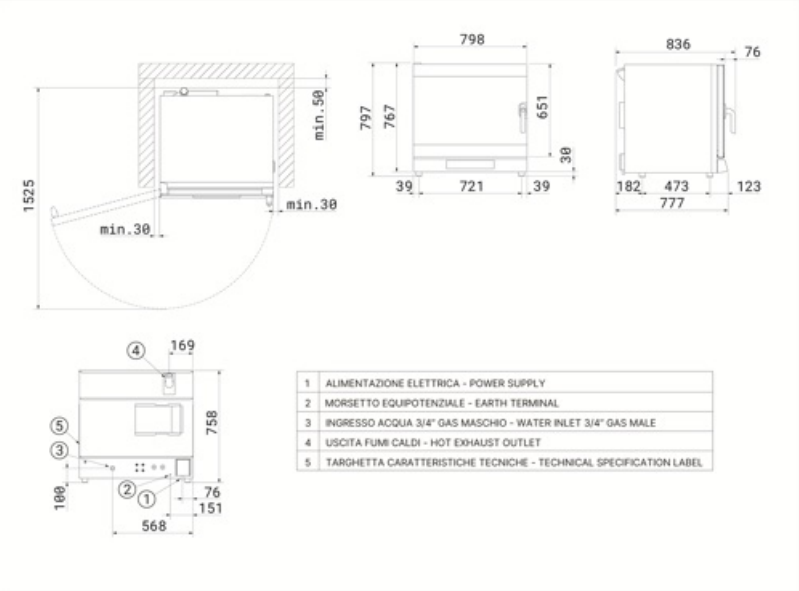
Højrehåndshængsel	ALFA1035EHDSR	**Kombinerbar emhætte**	K4610X

Konstruktion

Ovnmaterialer	Rustfrit stål / glas / plast	**Befugtningsniveauer**	5 + manuel
Ovnrum dimensioner	672x437x546mm	**Vandtilførsel**	Bagpå
Bruttovolumen	184,8 l	**Kølesystem**	Ja
Nettovolumen	165,6 lt	**Timer type**	Elektrisk
Indvendig nettovolumen	127,3 lt	**Temperaturområde**	30-270°C
Ovnrum materiale	Rustfrit stål	**Slut madlavningsalarm**	Ja
Antal hylder	6	**Sikkerhedsafbryder med åben låge**	Ja
Materiale i gejderne	Forkromet	**Nulstilbar sikkerhedstermostat**	Ja
Gejderafstand	77 mm	**Predisponering for kernesonde Δ t**	Ja
Lågekonstruktion	Dobbelt glas	**Aftagelig deflektor**	Ja
Lågeåbning	Sidevent	**Belysning**	2 Halogenpærer
Håndtag type	Roterende	**Lys, effekt**	40W
Åbnbart glas	Kan åbnes med hængsel	**USB-port**	Ja
Ventilatortype og nummer	2 modkørende ventilatorer med tidsretning	**Vandtilførsel**	Ja
Motorhastighed	200 W	**Vandindløbstryk**	50-500 kPa (min-max)
Motorhastighed	Dobbelt hastighed	**Kabellængde**	170 cm
Motor rpm in standard speed	2850 omdr/min	**Bagpanel**	Galvaniseret
Ventilatorhastighed ved lav hastighed	1450 omdr/min	**Kapslingsklasse (IP)**	IPX3
Befugtningssystem på hver ventilator	Ja		

Logistiske oplysninger

Emballagemål (BxDxH)	960x890x820 mm	**Nettovægt**	73,000 kg
EAN-kode	8017709322946	**Bruttovægt (kg)**	91,400 kg



1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Compatible Accessories



3743

Sæt med 4 flade aluminiumsplader EN 600 × 400 mm



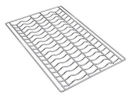
3751

Sæt med 4 flade perforerede aluminiumsplader EN 600 × 400 mm



3805

Sæt med 4 forkromede trådgitre EN 600 × 400 mm



3810

Sæt med 4 bølgeformede trådgitre til baguetter EN 600 × 400 mm



3927

Luftstrømsreduceringssæt



KITSC

Kernetemperaturføler til EHDS-ovnserien



RGN11-625-2

Støttesæt til riste eller flade bakker GN1/1 egnet til ALFA625 modeller



RUTVL

Sæt med 4 hjul, passer til alle professionelle ovnstativer



SVRPP420-625

Forbindelsessæt til to stablede ALFA420+420 eller ALFA420+625 modeller og emhætte



T11TH20

2 cm høj GN1/1 non-stick bakke til Galileo professional



T11TH40

4 cm høj GN1/1 non-stick bakke til Galileo professional



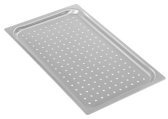
T11XH20

2 cm høj aluminium GN1/1 bakke til Galileo professional



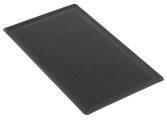
T11XH65

6,5 cm høj aluminium GN1/1 bakke til Galileo professional



TF11XH2

Perforeret aluminum GN1/1 bakke til Galileo professional



TMF11TH2

GN 1/1 non-stick mikroperforeret bakke



TVL425

Stativ med 16 niveauer til ALFA410/ALFA420/425- og ALFA625-ovne, mål (B × D × H) 800 × 800 × 900 mm (højde med sæt RUTVL: 998 mm)



TVL425D

4-niveaus stativ til ALFA410/ALFA420/ALFA425-ovne (stablede) eller ALFA1035-ovne, mål (B × D × H) 800 × 800 × 504 mm (højde med sæt RUTVL: 602 mm)



TVL625D

Stativ til stablede ALFA625-ovne, mål (B × D × H) 800 × 800 × 300 mm

Symbols glossary



Elektrisk



Kernesonde



Bagning med kernesonde med temperaturforskel (Δ t)



Ventilator med dobbelt hastighed



Ventilator forceret opvarmning



Ventilator forceret opvarmning med fugtighedsindsprøjtning

Benefit (TT)

Hængslet åbning

Lettilgængeligt glas for nem vedligeholdelse og rengøring

Glaspanelerne er designet til at være let tilgængelige og inspicerbare, hvilket sikrer stor bekvemmelighed under rengøring og vedligeholdelse. Denne funktion forenkler processen betydeligt og gør den hurtig og effektiv, samtidig med at det sikres, at ethvert indgreb kan udføres med maksimal komfort og fuld sikkerhed.

Blæser med to hastigheder

Perfekt ventilation til ideel tilberedning af de mest delikate retter

Med justering af ventilatorhastigheden kan du tilpasse ventilationsintensiteten til de specifikke behov for hver ret og sikre et ensartet og fejlfrit resultat. Takket være den dobbelte hastighedsindstilling kan du skabe de perfekte forhold for delikate tilberedninger såsom marengs, profiteroles og soufflés og indhylle dem i en blidere og mere jævn luftstrøm, der bevarer deres lethed og struktur.

Touch LCD

Intuitiv grænseflade til enkel og præcis justering af madlavningsparametre

Kontrolpanelet, enkelt og intuitivt, er designet til at give en problemfri og ubesværet brugeroplevelse. Udstyret med dedikerede knapper giver det mulighed for præcis justering af alle tilberedningsparametre, fra temperatur til varighed, luftfugtighedsniveau til ventilatorhastighed. Det centrale display giver et klart og øjeblikkeligt overblik over de valgte indstillinger, hvilket sikrer, at du altid har alt under kontrol for fejlfrie resultater uden kompromis.

3 tilberedningstrin

Fleksibilitet og præcision i alle tilberedningstrin

Muligheden for at indstille flere tilberedningstrin ud over forvarmning giver ekstraordinær alsidighed og tilpasser sig perfekt til de varierende behov i hver tilberedning. Hver fase af processen kan tilpasses præcist og optimere tilberedningen for at opnå fejlfrie resultater, uanset om det er en langsom tilberedning ved lav temperatur eller en perfekt afsluttende bruning. Takket være denne præcise parameterkontrol er det muligt at opnå en jævn tilberedning på alle overflader, hvilket forbedrer kvaliteten af det færdige produkt betydeligt.

Håndtering af fugtighed

Upåklagelig tilberedning takket være præcis fugtighedskontrol

Takket være effektiv håndtering af små mængder fugtighed kan perfekt bruning opnås, samtidig med at produktets blødhed bevares og udviklingen af dets indre struktur fremmes. Forskellige fugtighedsniveauer kan indstilles, hvilket bestemmer hyppigheden af aktiveringscyklusserne. Hver cyklus består af to sekunders vanddampsprøjtning inde i ovnrummet, efterfulgt af en 15 sekunders pause.