# ALFA625E1HDS



| | |
|---|---|
| **Produktfamilie** | Öfen |
| **Unterkategorie** | Konvektionsofen für 6 Bleche EN600x400mm oder GN1/1 |
| **Stromzufuhr** | Elektrisch |
| **Ofentyp** | Heißluft mit Beschwadung |
| **Temperaturregelung** | Elektronisch |
| **Anzahl Einschübe** | 6 Bleche, 600 x 400 mm, GN 1/1 (Mindesthöhe 20 mm) |
| **Stromversorgung / Leistungsaufnahme** | 400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz |
| **weitere elektr. Anschlussvarianten** | 230 V 3~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz |
| **Programm-Speicher** | Nicht vorhanden |
| **Feuchtigkeitserzeugung** | Direkt im Garraum |
| **Regulierbare Stellfüße** | Ja |
| **Abmessungen (BxTxH)** | 798x757x793 mm |
| **Tiefe bei geöffneter Tür** | 1521 mm |

## Einsatzbereich

| | |
|---|---|
| **Einsatzbereich** | Bars / Cafés / Bistros / Weinstuben / Kneipen, Hotels/Pensionen, Restaurants, Bäckereien / Konditoreien, Metzgereien / Feinkostgeschäfte, Catering, Pflegeeinrichtungen, Gewerbliche Gastronomie, Lebensmittelgeschäfte / Lebensmitteleinzelhandel |

## Ästhetik

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Edelstahl-Rahmentür** | Ja | **Farbe LEDs** | Weiß |
| **Farbe** | Edelstahl | **Geprägte Gerätefront** | Ja |
| **Display** | LCD Touch | **Serie** | Alfa |

## Bedienelemente

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Anzahl Programme** | 100 | **Vorheizung** | Ja |
| **Einstellung Timer** | 1-99 min. + endlos | **Regulierung des Kaminabzugs** | Ja |
| **Kochschritte** | 3 + Vorheizung | | |
| **Zeitvorwahl** | Ja | **Haccp-Daten** | Ja |

## Optionen

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Rechtsanschlag** | ALFA1035EHDSR | **Einsatzbereich** | K4610X |

## Elektrischer Anschluss

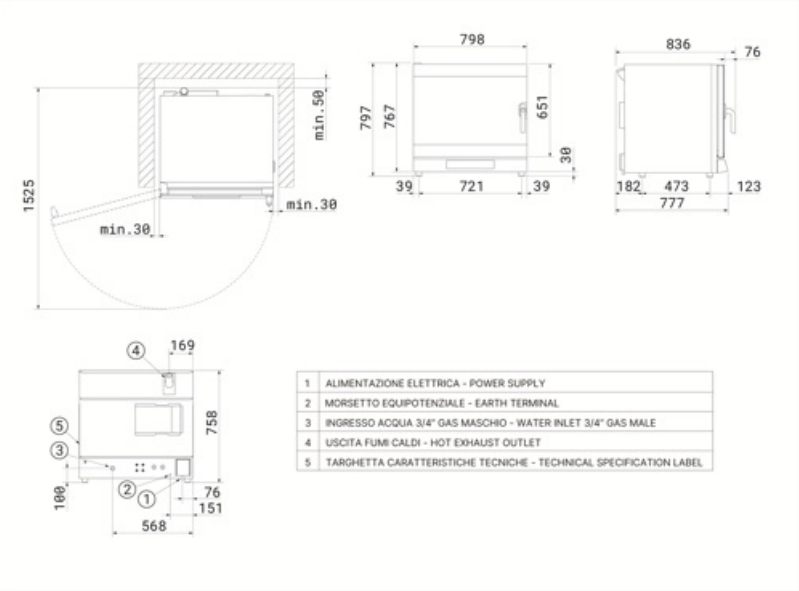
| | |
|---|---|
| **Potential equalisation** | Yes |

## Konstruktion

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Material Oberfläche** | Edelstahl/Glas/Kunststoffe | **Beschwandungsstufen** | 5 + manuell |
| **Abmessungen Garkammer (LxBxH)** | 672x437x546 mm | **Positionierung Abluft** | Rückseite |
| **Gesamt Garraum Volumen** | 184,8 lt | **Kühlsystem** | Ja |
| **Netto Garraum Volumen** | 165,6 lt | **Timer-Typ** | Elektrisch |
| **Nutzbarer Innenraum** | 127,3 l | **Temperatureinstellung** | 30-270°C |
| **Material der Garkammer** | Edelstahl | **Signal für Garende** | Ja |
| **Anzahl der Roste** | 6 | **Sicherheitsschalter offene Tür** | Ja |
| **Rostgestell** | Chrom | **Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung** | Ja |
| **Abstand zwischen den Blechen** | 77 mm | **Anschluss für Kerntemperaturfühler** | Ja |
| **Türkonstruktion** | Zweifach-Verglasung | **Abnehmbare Luftleitbleche** | Ja |
| **Türöffnung** | Seite | **Garkammerbeleuchtung** | 2 Halogenbeleuchtungen |
| **Ausführung des Türgriffs** | gerundet | **Leistung der Beleuchtung** | 40 W |
| **Innenglas aufklappbar** | Zu öffnen mit Scharnieren | **USB-Anschluss** | Ja |
| **Reversierender Lüfter** | 2 im Wechsel gegenläufige autoreverse Lüfter | **Wasseraufnahme** | Ja |
| **Leistung des Lüfters** | 200 W | **Wassereinlassdruck** | 50-500 kPa (min-max) |
| **Drehzahl U/min.** | Doppelte Drehzahl | **Länge des Netzkabels** | 170 cm |
| **Lüftermotor bei Standard-Drehzahl** | 2850 U/min. | **Rückpanel** | Vollverzinkt |
| **Lüftermotor U/min. min.** | 1450 U/min. | **IPX-Schutzklasse** | IPX3 |
| **Beschwadung auf jedem Lüfterrad** | Ja | | |

## Logistik-Informationen

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Verpacktes Produkt Dimensionen** | 960x890x820 mm | **Nettogewicht** | 73,000 kg |
| **EAN code** | 8017709322946 | **Bruttogewicht** | 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 |

## Kompatibel Zubehör



**3743**

Flaches Alumimium-Blech (4 St.)



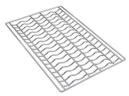
**3751**

Set Aluminium Backblech ( 4 St.)



**3805**

Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)



**3810**

Gewelltes Gitterrost Set für Baguettes ( 4 Stück)



**3927**



**KITSC**

Kerntemperatur Fühler für EHDS Modelle



**RGN11-625-2**

Gestell für Gittereroste oder flache Bleche GN1/1 für ALFA625



**RUTVL**

4er-Set Rollen, passend für alle professionellen Backtische



**SVRPP420-625**

Verbindungskot für ALFA420+420 oder ALFA420+625 und Haube



**T11TH20**

Antihaft Behälter GN1/1 20mm tief



**T11TH40**

Behälter GN1/1 40mm Antihaft beschichtet



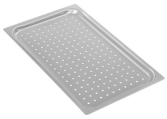
**T11XH20**

Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



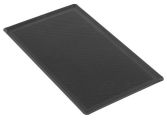
**T11XH65**

Aluminium Behälter GN 1/1 65mm hoch



**TF11XH2**

Perforierter Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



**TMF11TH2**

Perforierter Behälter GN 1/1 Antihaft beschichtet 20mm hoch



**TVL425**

16-stöckiges Einschubgestell für die Öfen ALFA410/ALFA420/425 und ALFA625; Abmessungen (BxTxH): 800 x 800 x 900 mm (Höhe mit Bausatz RUTVL: 998 mm)



**TVL425D**

4-stöckiges Einschubgestell für die Öfen ALFA410/ALFA420/ALFA425 (gestapelt) oder ALFA1035, Abmessungen (BxTxH) 800 x 800 x 504 mm (Höhe mit Bausatz RUTVL: 602 mm)



**TVL625D**

Ständer für ALFA625-Etagenöfen, Abmessungen (BxTxH) 800 x 800 x 300 mm

## Symbolverzeichnis

 Elektro-Anschluss

 Kerntemperaturfühler

 Heißluft

 Heißluft mit Beschwadung

 Doppelte Lüfter Geschwindigkeit

 Kerntemperaturfühler + Δ t

# Benefit (TT)

### Klappbare Öffnung

Leicht zugängliches Glas für eine mühelose Wartung und Reinigung.

Die Glasscheiben sind so konzipiert, dass sie leicht zugänglich und einfach inspizierbar sind, was Reinigung und Wartung besonders komfortabel macht. Diese Eigenschaft vereinfacht die Arbeiten erheblich und ermöglicht schnelle sowie effiziente Eingriffe bei maximalem Bedienkomfort und höchster Sicherheit.

### Zweistufiger Lüfter

Perfekte Luftzirkulation für das ideale Garen selbst empfindlichster Speisen.

Die Funktion zur Anpassung der Lüftergeschwindigkeit ermöglicht es, die Luftzirkulation optimal auf die jeweiligen Anforderungen der Speisen abzustimmen und so stets perfekte Ergebnisse zu erzielen. Dank der zweistufigen Einstellung lassen sich ideale Bedingungen für empfindliche Zubereitungen wie Baiser, Windbeutel oder Soufflés schaffen, indem sie von einem sanfteren und gleichmäßigeren Luftstrom umgeben werden, der ihre Leichtigkeit und Struktur bewahrt.

### LCD-Touch-Display

Intuitive Benutzeroberfläche für eine einfache und präzise Einstellung aller Garparameter.

Das übersichtliche und intuitive Bedienfeld sorgt für ein nahtloses und komfortables Nutzungserlebnis.

Dank spezieller Tasten lassen sich alle Garparameter – von Temperatur und Garzeit bis hin zu Feuchtigkeitsgrad und Lüftergeschwindigkeit – präzise einstellen. Das zentrale Display bietet dabei jederzeit einen klaren Überblick über alle gewählten Einstellungen und garantiert perfekte Ergebnisse ohne Kompromisse.

### 3 Garstufen

Flexibilität und Präzision in jeder Phase des Garprozesses.

Die Möglichkeit, neben dem Vorheizen mehrere Garstufen einzustellen, bietet außergewöhnliche Vielseitigkeit und passt sich perfekt an die unterschiedlichen Anforderungen jeder Zubereitung an. Jede Phase des Garprozesses kann präzise individuell angepasst werden, um optimale Ergebnisse zu erzielen – sei es beim schonenden Niedrigtemperaturgaren oder beim perfekten abschließenden Bräunen. Dank dieser exakten Steuerung der Parameter wird ein gleichmäßiges Garergebnis auf allen Ebenen erreicht und die Qualität des Endprodukts deutlich verbessert.

### Feuchtigkeitsmanagement

Makellose Garergebnisse dank präziser Feuchtigkeitskontrolle.

Dank der präzisen Steuerung geringer Feuchtigkeitsmengen wird eine perfekte Bräunung erzielt, während gleichzeitig die Saftigkeit des Produkts erhalten bleibt und die Entwicklung seiner inneren Struktur gefördert wird. Es können verschiedene Feuchtigkeitsstufen eingestellt werden, die die Häufigkeit der Aktivierungszyklen bestimmen. Jeder Zyklus besteht aus zwei Sekunden Dampfeinsprühung in den Garraum, gefolgt von einer 15-sekündigen Pause.