

ALFA625E1HDS



Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	Konvektionsofen für 6 Bleche EN600x400mm oder GN1/1
Stromzufuhr	Elektrisch
Ofentyp	Heißluft mit Beschwädung
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	Haccp-Daten	Ja
Zeitvorwahl	Ja		

Optionen

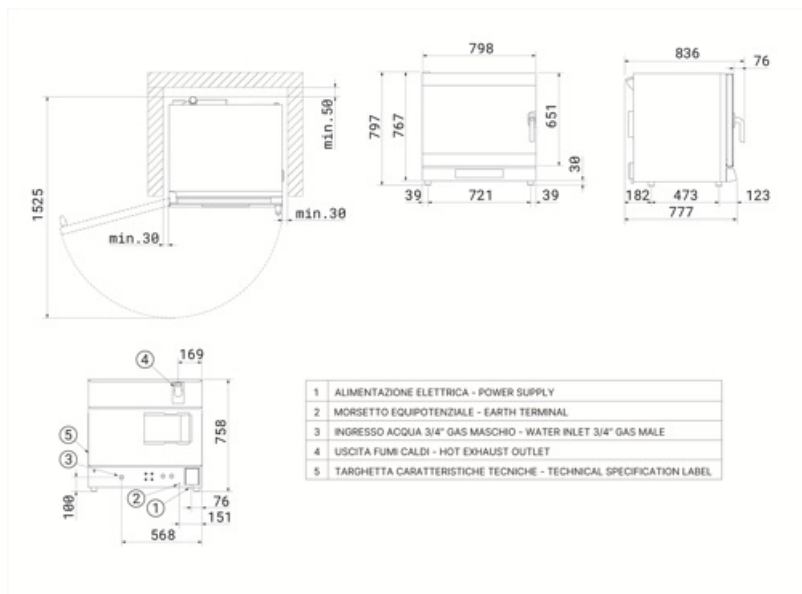
Rechtsanschlag	ALFA1035EHDSR	Einsatzbereich	K4610X
----------------	---------------	----------------	--------

Konstruktion

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

Logistik-Informationen

Verpacktes Produkt Dimensionen	960x890x820 mm	Nettogewicht	72,300 kg
EAN code	8017709322946	Bruttogewicht	91,400 kg



Kompatibel Zubehör



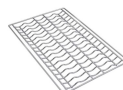
3743
Flaches Aluminium-Blech (4 St.)



3751
Set Aluminium Backblech (4 St.)



3805
Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)

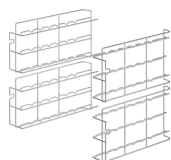


3810
Gewelltes Gitterrost Set für Baguettes (4 Stück)



3927

KITSC
Kerntemperatur Fühler für EHDS Modelle



RGN11-625-2
Gestell für Gitterroste 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



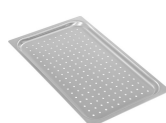
T11TH40
Behälter GN1/1 40mm Antihaft beschichtet



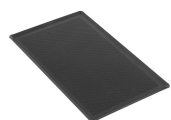
T11XH20
Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



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 Beschwädung



Doppelte Lüfter Geschwindigkeit



Kerntemperaturfühler + Δt

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.