

ALFA625E1HDS



Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	Konvektionsofen für 6 Bleche EN600x400mm oder GN1/1
Stromzufuhr	Electric
Oven type	Heißluft mit Beschwadung
Temperaturregelung	Elektronisch
Anzahl Einschübe	6 trays EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 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
Humidity generation	Direct in cavity
Regulierbare Stellfüße	Ja
Abmessungen (BxTxH)	798x757x793 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1521 mm



Einsatzbereich

Industries	Bar / Cafeterias / Bistros / Wine bars / Pubs; Hotels/Pensionen; Restaurants; Bakeries / Pastry shops; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Care facilities ; Commercial food services; Grocery shops / Food retail	Einsatzbereich	Bars/Kaffees
-------------------	---	-----------------------	--------------

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

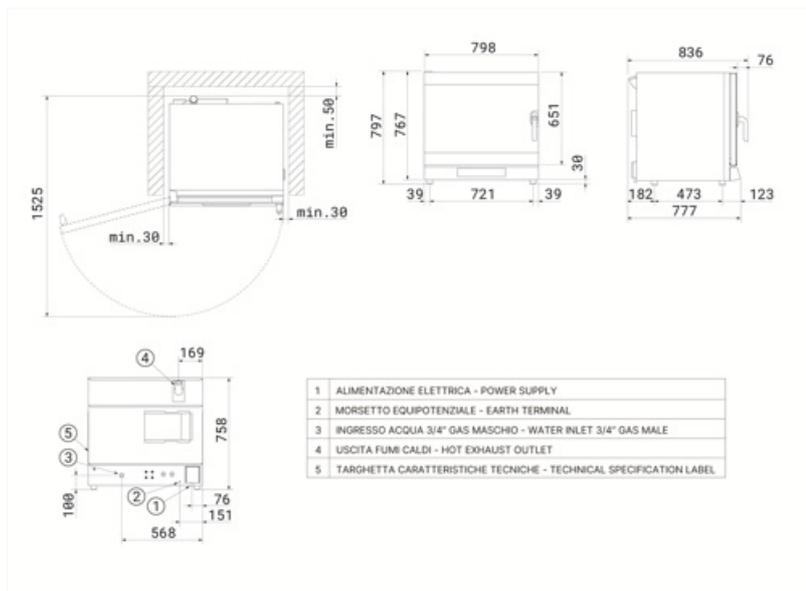
Rechtsanschlag	ALFA1035EHDSR	Einsatzbereich	K4610X
----------------	---------------	----------------	--------

Konstruktion

Material Oberfläche	Edelstahl/Glas/Kunststoffe	Beschwandungsstufen	5 + manuell
Abmessungen	672x437x546 mm	Positionierung Abluft	Rückseite
Garkammer (LxBxH)		Kühlsystem	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	Predisposition for core probe	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

Packed product dimensions (WxDxH)	960x890x820 mm	Nettogewicht	74.900 kg
EAN code	8017709322946	Bruttogewicht	94.000 kg



Kompatibel Zubehör



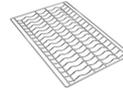
3743
Flaches Aluminium-Blech (4 St.)



3751
Set Aluminium Backblech (4 St.)



3805
Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)

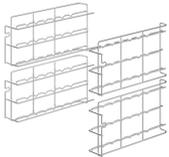


3810
Gewelltes Gitterrost Set für Baguettes (4 Stück)



3927

KITSC
Kerntemperatur Fühler für EHDS Modelle



RGN11-625-2
Gestell für Gittereroste oder flache Bleche GN1/1 für ALFA625

RUTVL
Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



SVRPP420-625
Verbindungskot für ALFA420+420 oder ALFA420+625 und Haube

T11TH20
Antihaft Behälter GN1/1 20mm tief



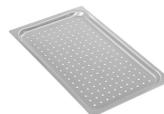
T11TH40
Behälter GN1/1 40mm Antihaft beschichtet

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-level tray holder rack for ALFA410/ALFA420/425 and ALFA625 ovens dim.(WxDxH) 800x800x900 mm (height with kit RUTVL: 998 mm)



TVL425D
4-level tray holder rack for ALFA410/ALFA420/ALFA425 (stacked) or ALFA1035 ovens, dim. (WxDxH) 800x800x504 mm (hieght with kit RUTVL: 602 mm)

TVL625D
Stand for ALFA625 stacked ovens, dim. (WxdxH) 800x800x300 mm



Symbolverzeichnis



Elektro-Anschluss



Kerntemperaturfühler



Kerntemperaturfühler + Δt



Doppelte Lüfter Geschwindigkeit



Heißluft



Heißluft mit Beschwadung

Benefit (TT)

Hinged opening

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

Two-speed fan

Perfect ventilation for the ideal cooking of the most delicate dishes

The fan speed adjustment function allows you to tailor the ventilation intensity to the specific needs of each dish, ensuring consistently flawless results. Thanks to the dual-speed setting, you can create the perfect conditions for delicate preparations such as meringues, profiteroles, and soufflés, enveloping them in a gentler, more even airflow that preserves their lightness and structure.

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 cooking stages

Flexibility and precision in every cooking stage

The ability to set multiple cooking steps in addition to preheating provides extraordinary versatility, perfectly adapting to the varying needs of each preparation. Each phase of the process can be customised with precision, optimising the cooking to achieve flawless results, whether it's a slow cook at low temperature or a perfect final browning. Thanks to this precise control of parameters, it is possible to achieve even cooking on every surface, significantly improving the quality of the finished product.

Humidity management

Impeccable cooking thanks to precise humidity control

Thanks to the effective management of small amounts of humidity, perfect browning can be achieved while maintaining the product's softness and promoting the development of its internal structure. Different humidity levels can be set, which determine the frequency of activation cycles. Each cycle consists of two seconds of water vapour spraying inside the cooking chamber, followed by a 15-second pause.