ALFA625E1HDS



Tuoteryhmä	Ammattikäyttöön tarkoitetut uunit
Alatuoteperhe	Kiertoilmauuni 6 peltiä EN 600x400 mm tai GN1/1
Teho	Sähkö
Uunin tyyppi	Tuuletin höyrytoiminnolla
Uunin säätimet	Elektroninen
Peltien määrä	6 peltiä EN 600x400 mm, GN1/1 (min. K 20 mm)
Vakio sähköliitäntä	400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
Muut sähköliitännät	230 V 3~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
WiFi-liitäntä	Ei saatavilla
Kostutus	Suoraan uunitilaan
Säädettävät jalat	Kyllä
Tuotemitat LxSxK	798x757x793 mm
Suurin syvyys oven ollessa auki	1521 mm

Käyttökohteet

Toimialat	Baarit / kahvilat / bistrot /viinibaarit / pubit, Hotellit, Ravintolat, Leipomot/konditoriat, Lihakaupat/herkkukaupat, Pitopalvelu, Hoitolaitokset, Kaupalliset ruokapalvelut, Ruokakaupat / elintarvikkeiden vähittäismyynti

Estetiikka

Luukku, jossa ruostumattomasta teräksestä tehdyt raidat	Kyllä
Väri	Ruostumaton teräs
Digitaalinäyttö TFT	LCD Touch
Digitaalinäytön väri	Valkoinen
Kohokuvioitu etupaneeli	Kyllä
Sarja	Alfa

Säätimet

Muokattavat ohjelmat	100
Ajastettavissa minuuteissa	Yhdestä minuutista 99 tuntiin + loputon
Kypsennysvaiheet	3 + esilämmitys
Käynnistysviive	Kyllä
Ohjelmat	Kyllä
Ajastinvaihtoehto	Kyllä
HACCP-tiedot	Kyllä

Vaihtoehdot

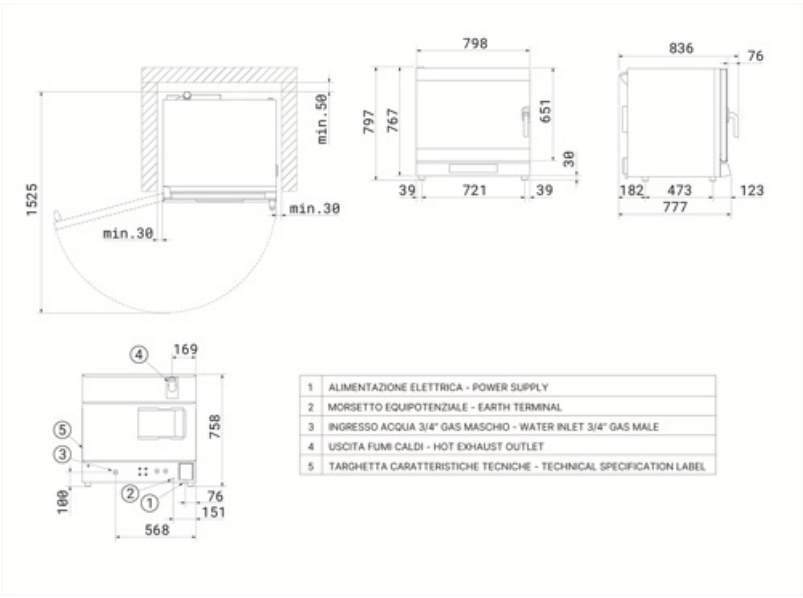
Oikeanpuoleinen sarana	ALFA1035EHDSR	**Yhdisteltävä liesituuletin**	K4610X

Rakenne

Uunin materiaalit	Ever Clean -emali	**Kostutustasot**	3 + manuaalinen
Uunin mitat (PxLxK)	672x437x546mm	**Vedentäyttö**	Taka
Brutto tilavuus	184,8 l	**Jäähdytysjärjestelmä**	Kyllä
Nettotilavuus	165,6 l	**Ajansäätö**	Elektroninen ajastin
Sisäinen nettotilavuus	127,3 l	**Lämpötila-alue**	30–270°C
Uunitilan materiaali	Ruostumaton teräs	**Hälytys kypsennysajan päättyessä**	Kyllä
Hyllyjen määrä	6	**Lämpöelementti sammuu ovea avattaessa**	Kyllä
Ohjainten materiaali	Kromattu	**Palautettava turvatermostaatti**	Kyllä
Ohjainväli	77 mm	**Lämpötila-anturi valmistettaessa t avulla**	Kyllä
Ovirakenne	Kaksoislasi	**Vedentäyttö**	Kyllä
Oven kiinnitys	Lateraalinen	**Lamppujen lukumäärä**	2 halogeenilamppua
Kahvan tyyppi	Pyörivä	**Valoteho**	40 W
Sisälasi	Avattava	**USB-portti**	Kyllä
Tuuletinten lukumäärä	2 tuuletinta ajastetulla suunnanvaihdolla	**Ilmanvaihto**	Kyllä
Puhallinmoottorin teho	200 W	**Vedentulopaine**	50-500 kPa (min-max)
Moottorin kierrosluku	Kaksinopeuksinen	**Johdon pituus**	170 cm
Vakio puhallinnopeus	2 850 kierr./min	**Takapaneeli**	Galvanoitu
Puhallinnopeus alhaisella nopeudella	1 450 kierr./min	**Kotelointiluokka (IP)**	IPX3
Kostutusjärjestelmä jokaisessa puhaltimessa	Kyllä		

Logistiikkatiedot

Pakkauksen mitat (LxSxK)	960x890x820 mm	**Nettopaino (kg)**	73,000 kg
EAN-koodi	8017709322946	**Nettopaino (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

4 tasaisen alumiinipellin sarja EN 600 × 400 mm



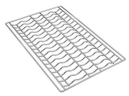
3751

4 tasaisen rei'itetyn alumiinipellin sarja EN 600 × 400 mm



3805

4 kromatun teräslankaritilän sarja EN 600 × 400 mm



3810

4 aallotetun teräslankaritilän sarja patongeille EN 600 × 400 mm



3927

Ilmavirtauksen vähennyssarja



KITSC

Ydinlämpötila-anturi EHDS-uuneille



RGN11-625-2

Tukisarja ritilöille tai litteille pelleille GN1/1, soveltuu ALFA625-malleille



RUTVL

4 pyörän sarja, sopii kaikille ammattikäyttöön tarkoitetuille uunitelineille



SVRPP420-625

Liitinsarja kahdelle pinotulle ALFA420+420- tai ALFA420+625-mallille ja liesituulettimelle



T11TH20

2 cm korkea tarttumaton GN1/1-pelti Galileo professional -uunille



T11TH40

4 cm korkea tarttumaton GN1/1-pelti Galileo professional -uunille



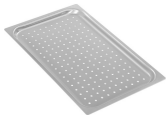
T11XH20

2 cm korkea alumiininen GN1/1-pelti Galileo professional -uunille



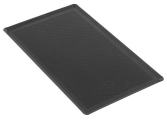
T11XH65

6,5 cm korkea alumiininen GN1/1-pelti Galileo professional -uunille



TF11XH2

Rei´itetty alumiininen GN1/1-pelti Galileo professional -uunille



TMF11TH2

Mikrorei´itetty GN 1/1 tarttumaton pelti



TVL425

Teline 16 tasolla ALFA410/ALFA420/425- ja ALFA625-uuneille, mitat (L × S × K) 800 × 800 × 900 mm (korkeus RUTVL-sarjalla: 998 mm)



TVL425D

4-tasoinen teline ALFA410/ALFA420/ALFA425-uunien (pinottuna) tai ALFA1035-uunien jaoks, mitat (L × S × K) 800 × 800 × 504 mm (korkeus RUTVL-sarjalla: 602 mm)



TVL625D

Teline pinottaville ALFA625-uuneille, mitat (L × S × K) 800 × 800 × 300 mm

Symbols glossary



Sähkö



Lämpötila-anturi



Lämpötila-anturin avulla voidaan paistaa lämpötilaeron perusteella (Δ t)



Kaksoisnopeustuuletin



Lämmitys koneellisella puhaltimella



Lämmitys koneellisella puhaltimella, mukana kosteuden ruiskutus

Benefit (TT)

Sarana-avautuminen

Helposti saavutettava lasi vaivatonta huoltoa ja puhdistusta varten

Lasipaneelit on suunniteltu helposti saavutettaviksi ja tarkastettaviksi, mikä takaa erinomaisen käyttömukavuuden puhdistus- ja huoltotoimenpiteiden aikana. Tämä ominaisuus yksinkertaistaa prosessia merkittävästi tehden siitä nopean ja tehokkaan, samalla kun se takaa, että kaikki toimenpiteet voidaan suorittaa maksimaalisella mukavuudella ja täydellisellä turvallisuudella.

Kaksinopeuksinen tuuletin

Täydellinen ilmanvaihto herkimpien ruokien ihanteelliseen kypsentämiseen

Tuulettimen nopeuden säätötoiminto mahdollistaa ilmanvaihdon voimakkuuden mukauttamisen kunkin ruoan erityistarpeisiin, varmistaen johdonmukaisesti virheettömät tulokset. Kaksoisnopeusasetuksen ansiosta voit luoda täydelliset olosuhteet herkille valmistuksille, kuten marengeille, profiteroille ja kohokkaille, ympäröiden ne lempeämmällä ja tasaisemmalla ilmavirralla, joka säilyttää niiden keveyden ja rakenteen.

LCD Touch

Intuitiivinen käyttöliittymä yksinkertaiseen ja tarkkaan kypsennysparametrien säätöön

Käyttöpaneeli, yksinkertainen ja intuitiivinen, on suunniteltu tarjoamaan saumattoman ja vaivattoman käyttökokemuksen. Varustettuna omilla painikkeilla, se mahdollistaa kaikkien kypsennysparametrien tarkan säädön, kuten lämpötilan, kypsennysajan, kosteustason ja tuulettimen nopeuden. Keskusnäyttö tarjoaa selkeän ja välittömän yleiskuvan valituista asetuksista, varmistaen, että sinulla on aina kaikki hallinnassa virheettömiä tuloksia varten ilman kompromisseja.

3 kypsennysvaihetta

Joustavuutta ja tarkkuutta kaikissa kypsennysvaiheissa

Mahdollisuus asettaa useita kypsennysvaiheita esilämmityksen lisäksi tarjoaa poikkeuksellista monipuolisuutta ja mukautuu täydellisesti kunkin valmistuksen vaihteleviin tarpeisiin. Jokainen prosessin vaihe voidaan räätälöidä tarkasti, mikä optimoi kypsennyksen ja takaa virheettömän lopputuloksen niin hidaskypsennyksessä alhaisessa lämpötilassa kuin täydellisessä loppuruskistuksessa. Tarkkaan parametrien hallintaan perustuen saavutetaan tasainen kypsennys kaikilla pinnoilla, mikä parantaa lopputuotteen laatua merkittävästi.

Kosteuden hallinta

Moitteeton kypsennys tarkan kosteudensäädön ansiosta

Pienen kosteuden määrän tehokkaan hallinnan ansiosta saavutetaan täydellinen ruskistus, samalla kun tuotteen pehmeys säilyy ja sen sisäinen rakenne kehittyy optimaalisesti. Erilaisia kosteusmääriä voidaan asettaa, jotka säätelevät aktivoitumissyklien taajuutta. Jokainen sykli koostuu kahdesta sekunnista vesihöyryn ruiskuttamista kypsennyskammioon, jonka jälkeen seuraa 15 sekunnin tauko.