

# ALFA625E1HDS



<b>Famille</b>	Fours professionnels
<b>Sous-famille</b>	Four à convection 6 plaques EN 600x400mm ou GN1/1
<b>Power supply</b>	Electrique
<b>Oven type</b>	A air pulsé avec humidification
<b>Contrôle four</b>	Électronique
<b>Capacité des plaques</b>	6 plateaux EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
<b>Alimentation électrique</b>	400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
<b>Autre raccordement électriques possibles</b>	230 V 3~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
<b>Stockage de programmes avec application</b>	Indisponible
<b>Humidity generation</b>	Direct in cavity
<b>Pieds réglables</b>	Oui
<b>Dimensions</b>	798x757x793 mm
<b>Profondeur maximale avec la porte ouverte</b>	1521 mm



## Distribution

<b>Industries</b>	Bar / Cafeterias / Bistros / Wine bars / Pubs; Hôtels; Restaurants; Bakeries / Pastry shops; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Care facilities ; Commercial food services; Grocery shops / Food retail	<b>Suggéré pour</b>	Boulangerie
-------------------	---	---------------------	-------------

## Esthétique

<b>Série</b>	Alfa	<b>Couleur de l'affichage numérique</b>	Blanc
<b>Couleur</b>	Inox	<b>Bandeau de commande embouti</b>	Oui
<b>Porte avec bandeaux en inox</b>	Oui	<b>Logo</b>	Smeg imprimé
<b>Type d'afficheur</b>	LCD tactile		

## Commandes

<b>Programmes modifiables</b>	100	<b>Préchauffage</b>	Oui
<b>Minutes programmables</b>	1-60 + en continu	<b>Réglage de la cheminée</b>	Oui
<b>Cuisson enchaînée</b>	3 + préchauffage	<b>Données Haccp</b>	Oui
<b>Départ différé</b>	Oui		

## Options

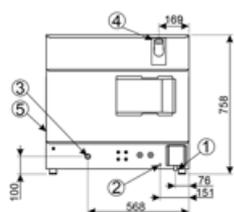
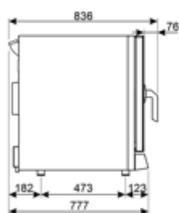
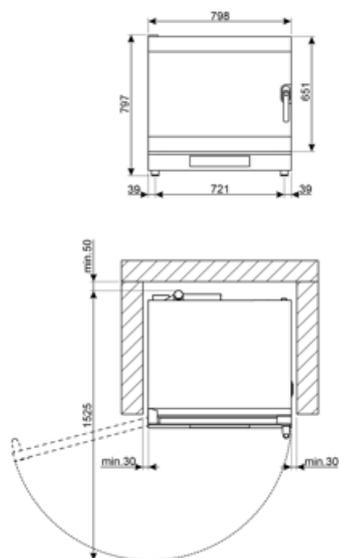
Hotte associée K4610X

## Construction

<b>Matériaux du four</b>	Email Ever Clean	<b>Niveaux d'humidification</b>	5 + manuel
<b>Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)</b>	672x437x546mm	<b>Position de l'échappement</b>	A l'arrière
<b>Volume brut</b>	184,8 litres	<b>Système de refroidissement</b>	Oui
<b>Volume net</b>	165,6 litres	<b>Type de minuterie</b>	Electrique
<b>Volume interne net</b>	127,3 litres	<b>Plage de température</b>	30-270°C
<b>Matériau de la cavité</b>	Inox AISI 304	<b>Signal sonore fin de cuisson</b>	Oui
<b>Nombre de niveaux</b>	6	<b>Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte</b>	Oui
<b>Cadre de support de plaques</b>	Fil Chromé	<b>Thermostat de sécurité à réarmement manuel</b>	Oui
<b>Distance entre les plaques</b>	75 mm	<b>Cuisson avec sonde à cœur avec <math>\Delta t</math></b>	Oui
<b>Construction de la porte</b>	Double vitre	<b>Déфлекteur amovible</b>	Oui
<b>Ouverture de la porte</b>	Latérale - charnières à gauche	<b>Nombre de lumières</b>	2 lampes halogènes
<b>Type de poignée</b>	Par rotation	<b>Puissance éclairage</b>	40 W
<b>Vitre interne</b>	Ouverture par charnière	<b>Port USB</b>	Oui
<b>Nombre de turbines</b>	2 turbines contrarotatives à sens alterné	<b>Tuyau d'alimentation en eau</b>	Oui
<b>Puissance du moteur de la turbine</b>	200 W	<b>Pression d'entrée de l'eau</b>	50-500 kPa (min-max)
<b>Vitesse du moteur</b>	2	<b>Longueur câble d'alimentation</b>	170 cm
<b>Vitesse standard maximale du moteur en tr/min</b>	2850	<b>Panneau postérieur</b>	Galvanisé
<b>Vitesse faible en tr/min</b>	1450	<b>Protection IPX</b>	IPX3
<b>Système d'humidification dirigé sur chaque turbine</b>	Oui		

## Informations logistiques

<b>Poids net</b>	77,000 kg	<b>Hauteur du produit emballé</b>	820 mm
<b>Largeur du produit emballé</b>	960 mm	<b>Poids brut</b>	94,000
<b>Profondeur du produit emballé</b>	890 mm	<b>Dimensions du produit emballé (mm)</b>	



- |   |  |
|---|--|
| 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 |

## Accessoires Compatibles



**3743**

Kit plaques à pâtisseries en aluminium  
(4 pièces) - 600x400mm



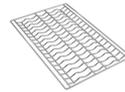
**3751**

Kit plaques à pâtisseries en aluminium  
perforées (4 pièces) - 600x400mm



**3805**

Kit grilles en fil chromées (4 pièces) -  
600x400mm



**3810**

Kit grilles ondulées en fil chromées  
pour baguettes (4 pièces) -  
600x400mm



**3927**

Kit réduction flux d'air (2 pièces)



**KITSC**

Kit pour étage inférieur et supérieur



**RGN11-625-2**

Support rack for GN 1/1 flat trays,  
suitable for ALFA625 models



**RUTVL**

Set of 4 wheels, fits all professional  
oven tables



**SVRPP420-625**

Connector kit for two stacked  
ALFA420+420 or ALFA420+625 models  
and hood



**T11TH20**

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 2 cm  
de hauteur pour Galileo professionnel



**T11TH40**

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 4 cm de  
hauteur pour Galileo professionnel



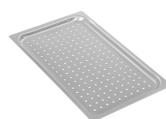
**T11XH20**

Plateau GN1/1 en aluminium de 2 cm  
de hauteur pour Galileo professionnel



**T11XH65**

Plateau GN1/1 en aluminium de 6,5 cm  
de hauteur pour Galileo professionnel



**TF11XH2**

Plateau GN1/1 en aluminium perforé  
pour Galileo professionnel



**TMF11TH2**

Plateau microperforé anti-adhésif GN  
1/1



**TVL425**

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



**TVL425D**

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



**TVL625D**

Support for stacked ALFA625 ovens,  
dim. 800x800x300mm

## Symbols glossary

---



Electrique



Sonde de cuisson



Cuisson de la sonde par différence de température ( $\Delta t$ )



Double speed fan



Turbine



Turbine avec humidification

---

## Benefit (TT)

---

### Ouverture avec charnière

Vitre facilement accessible pour un entretien et un nettoyage sans effort

Les panneaux de verre sont conçus pour être facilement accessibles et inspectables, ce qui garantit une grande commodité lors des opérations de nettoyage et d'entretien. Cette caractéristique simplifie considérablement le processus, le rendant rapide et efficace, tout en garantissant que chaque intervention peut être effectuée avec un maximum de confort et en toute sécurité.

### 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.

### Écran LCD

L'interface intuitive permet un réglage simple et précis des paramètres de cuisson

Le panneau de contrôle, simple et intuitif, est conçu pour offrir une expérience utilisateur fluide et sans effort. Il permet un ajustement précis de chaque paramètre de cuisson, de la température à la durée, du niveau d'humidité à la vitesse du ventilateur. L'écran central offre une vue d'ensemble claire et immédiate des réglages sélectionnés, vous assurant de toujours avoir tout sous contrôle pour des résultats impeccables.

### 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.