ALFA625E1HDS

Famille	Fours professionnels
Subfamily	Convection oven 6 trays en 600x400 mm or GN1/1
Type de four	A air pulsé avec humidification
Contrôle four	Électronique
Capacité des plaques	6 plaques 600x400 mm - GN1/1
Alimentation électrique	400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
Technologie vapeur	Directe
Stockage de programmes avec application	Indisponible
Profondeur maximale avec la porte ouverte	1521 mm
Pieds réglables	Oui
Poids net	77.000 kg
Product dimensions WxDxH	798x757x793 mm

Distribution

Utilisateurs potentiels	Bars/Cafés; Hôtels; Restaurants/ Traiteurs; Boulangerie/Pâtisserie; Laboratoires industriels boulangerie et pâtisserie; Boucheries	**Suggéré pour**	Boulangerie

Esthétique

Couleur	Inox	**Couleur de l'affichage numérique**	Blanc
Porte avec bandeaux en inox	Oui	**Bandeau de commande embouti**	Oui
Type d'afficheur	Oui	**Logo**	Smeg imprimé

Commandes

Programmes modifiables	100	**Réglage de la cheminée**	Oui
Minutes programmables	1-60 + en continu	**Données Haccp**	Oui
Cuisson enchaînée	3 + préchauffage		

Programmes / Fonctions

Fonctions de cuisson

A air pulsé

A air pulsé avec humidification

Sonde de cuisson

Sonde à coeur + Δ t

Fonction vitesse turbine réglable :

Vitesse turbine réglable

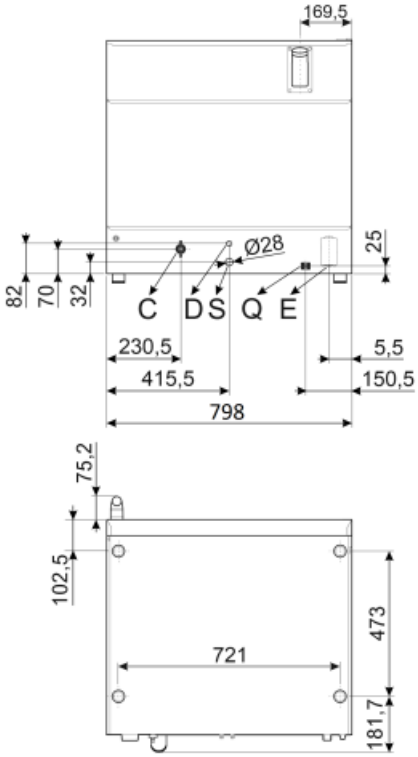
Options

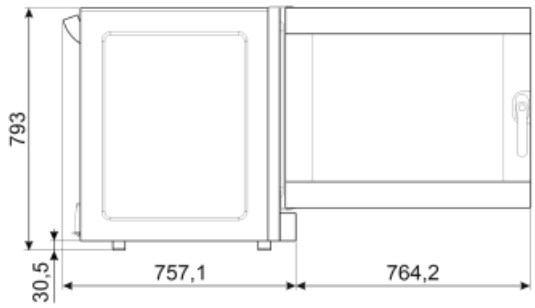
Hotte associée	K4610X

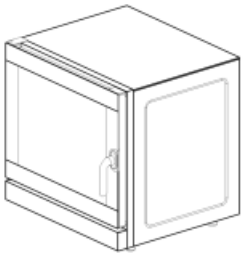
Construction

Matériaux du four	Email Ever Clean
Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	672x437x546mm
Volume brut	184,8 litres
Volume net	165,6 litres
Volume interne net	127,3 litres
Matériau de la cavité	Inox AISI 304
Nombre de niveaux	6
Cadre de support de plaques	Fil Chromé
Distance entre les plaques	75 mm
Construction de la porte	Double vitre
Ouverture de la porte	Latérale - charnières à gauche
Type de poignée	Par rotation
Vitre interne	Ouverture par charnière
Nombre de turbines	2 turbines contrarotatives à sens alterné
Puissance du moteur de la turbine	200 W
Vitesse du moteur	2
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2850
Vitesse faible en tr/min	1450

Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	Oui
Niveaux d'humidification	5 + manuel
Position de l'échappement	A l'arrière
Système de refroidissement	Oui
Type de minuterie	Electrique
Plage de température	50-280°C
Signal sonore fin de cuisson	Oui
Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte	Oui
Thermostat de sécurité à réarmement manuel	Oui
Cuisson avec sonde à cœur avec Δ t	Oui
Déflecteur amovible	Oui
Nombre de lumières	2 lampes à LED
Puissance éclairage	40 W
Port USB	Oui
Tuyau d'alimentation en eau	Oui
Longueur câble d'alimentation	170 cm
Panneau postérieur	Galvanisé
Protection IPX	IPX3







Q	MORSETTO EQUIPOTENZIALE EARTH TERMINAL
E	CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRICITY SUPPLY CABLE
C	TUBO DI CARICO FILLER HOSE
S	TUBO DI SCARICO *(solo su alcuni modelli)* DRAIN HOSE *(on some models only)*
D	TUBO DI CARICO PER DOCCETTA LAVAGGIO *(solo su alcuni modelli)* WATER SUPPLY MANUAL WASHING SYSTEM *(on some models only)*

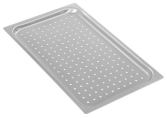
Not included accessories

3805

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

3927

Kit réduction flux d'air (2 pièces)

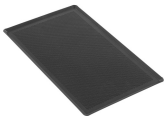


TF11XH2

Plateau GN1/1 en aluminium perforé pour Galileo professionel

3743

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



TMF11TH2

Plateau microperforé anti-adhésif GN 1/1

SVRPP625

Kit de superposition entre deux fours 625/420 et hotte

T11XH20

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

SVRPP420-625

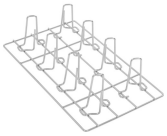
Connector kit for two stacked ALFA420+420 or ALFA420+625 models and hood

T11XH65

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

T11TH20

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



G11X8P

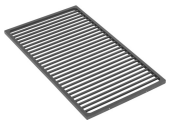
8 grilles verticales GN1/1 pour Galileo professionel

KITSC

Kit pour étage inférieur et supérieur

RGN11-625-2

Support kit for grids or flat trays GN1/1 suitable for ALFA625 models

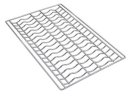


G11T

Plateau anti-adhésif GN1/1 pour Galileo professionel

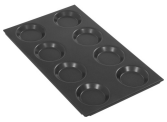
3751

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



3810

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



T8S11T

Plateau anti-adhésif 8 trous GN 1/1 pour Galileo professionel

T11TH40

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

Symbols glossary (TT)

Sonde de cuisson

Cuisson de la sonde par différence de température (Δ t)

Double speed fan

Turbine

Turbine avec humidification