

ALFA625E1HDS



Famiglia Forni professionali

Sottofamiqlia Forno convezione 6 teglie EN

600x400 mm o GN1/1

Alimentazione Elettrico

Tipologia forno Forno convezione con umidità

Controllo forno Elettronico

Capacità teglie 6 teglie EN 600x400 mm, GN1/1 (min.

H 20 mm)

Collegamento elettrico di default 400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60

Altri collegamenti elettrici

Memorizzazione programmi con

applicativo

Generazione umidità

Piedini regolabili

Dimensioni del prodotto LxPxH Profondità massima a porta

aperta

possibili

Non disponibilie

Diretto in camera

Sì

798x757x793 mm

1521 mm



Destinazione

Bar / Caffetterie / Bistrò / Settori

> Wine bar / Pub; Hotel; Ristoranti / Catering; Panetterie / Pasticcerie; Macellerie / Gastronomie; Ristorazione collettiva: Ospedali / case di riposo; Ristorazione commerciale;

Grande distribuzione

organizzata

Consigliato per

Prodotti da forno

Estetica

Porta con fasce inox

Colore

Tipologia display Colore digit display Sì

Acciaio Inox LCD Touch Bianchi

Frontalino

Logo Serie Inox

Smeg stampato

Alfa

Comandi

Numero programmi

memorizzabili

Regolazione tempo di

cottura

100

da 1 minuto a 99 ore +

infinito

Preriscaldamento

Regolazione camino

Dati HACCP

Sì Sì

Sì

SMEG SPA 01/11/2025



Numero step 3 + preriscaldamento

Partenza differita S

Opzioni

Cappa abbinabile K4610X

Costruzione

Materiale forno Dimensioni cavità interna (LxPxH)	Acciaio inox / vetro / materie plastiche 672x437x546 mm	Livelli di umidificazione Posizione camino Sistema di raffreddamento	5 + manuale Posteriore Sì
Volume lordo	184,8 lt	componenti	=1 1
Volume netto	165,6 lt	Tipologia timer	Elettronico
Volume netto interno	127,3 lt	Range temperatura	30-270°C
Materiale cavità	Acciaio inox	Indicazione di fine	Sì
Numero ripiani	6	cottura	
Telaio supporto teglie	Filo cromato	Interruttore sicurezza	Sì
Distanza tra i ripiani	77 mm GN1/1 - EN	ad apertura porta	
·	600X400	Termostato di sicurezza	Sì
Costruzione porta	Doppio vetro	riarmo manuale	
Apertura porta	Laterale - cerniera a	Predisposizione sonda al cuore	Sì
Tipologia maniglia	Rotativa	Deflettore removibile	Sì
Vetro	Apribile con cerniera	Illuminazione	2 Lampade alogene
Numero e tipologia	2 ventole controrotanti in	Potenza luce	40 W
ventole	senso alternato	Porta USB	Sì
Potenza motore	200 W	Tubo di carico acqua	Sì
Giri motore	Due velocità	Pressione ingresso	50-500 kPa (min-max)
Giri motore velocità	2850 rpm	acqua	
standard	·	Lunghezza cavo di	170 cm
Giri motore velocità	1450 rpm	alimentazione	
ridotta	·	Pannello posteriore	Zincato
Iniezione acqua su ogni	Sì	Protezione IPX	IPX3

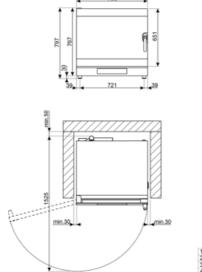
Informazioni Logistiche

ventola

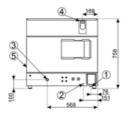
Peso netto	//,000 kg	Altezza del prodotto	820 mm
Larghezza del prodotto	960 mm	imballato	
imballato		Peso lordo (kg)	94,000 kg
Profondità del prodotto	890 mm	Dimensioni del prodotto	820x960x890 mm
imballato		imballato (mm)	

SMEG SPA 01/11/2025









ALMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
 MORSETTO EGUPPOTRIALE - EARTH TERMAL
 MORSEGO GOGIA 3ºF GAS MAGEOLO - WATER NILET 3ºF GAS MALE
 GOGIA FURM CALDI - HOT ESPANJST OUTLET
 MORSEGO CANATHERISTRICH ERECHEL - ESCHNICAL SPECIFICATION LABEL
 MORSEGO CANATHERISTRICH ERECHEL - ESCHNICAL SPECIFICATION LABEL

SMEG SPA 01/11/2025



Accessori Compatibili



3743

Kit 4 teglie piane in alluminio EN 600x400 mm



3751

Teglia piana forata in alluminio (4pz)



3805

Kit 4 griglie in filo cromato EN 600x400



3810

Kit 4 griglie ondulate per baquettes EN 600x400 mm



3927

Kit riduttore flusso aria per forni serie ALFA410, 420, 625, 1035



KITSC

Kit sonda al cuore per forni serie EHDS



RGN11-625-2

Supporto per teglie piane GN 1/1 per forni ALFA625



RUTVL

Kit ruote da 4 pz, adatto per tutti i modelli di tavoli dei forni professionali



SVRPP420-625

Kit giunzione forni ALFA410/420 e ALFA625 e cappa K4610X



T11TH20

Teglia GN1/1 antiaderente, aktezza 20 mm



T11TH40

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40



T11XH20

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20



T11XH65

Teglia alluminio GN1/1, altezza 6,5cm



TF11XH2

Teglia in alluminio microforata GN1/1, altezza 20 mm



TMF11TH2

Teglia GN1/1 antiaderente microforata, altezza 20 mm



TVL425

Supporto con portateglie 16 livelli per forni ALFA410/ALFA420/425 e ALFA625 dim.800X800X900 mm (altezza con kit ruote RUTVL: 998 mm)



TVL425D

Supporto con portateglie 4 livelli per forni ALFA410/ALFA420/ALFA425 sovrapposti o ALFA1035, dim. 800x800x504 mm (altezza con kit ruote RUTVL: 602 mm)



TVL625D

Supporto per forni ALFA625 sovrapposti, dim. 800x800x300mm

SMEG SPA 01/11/2025



Glossario simboli

Ф

Elettrico



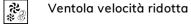
Sonda al cuore



Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare



Circolazione forzata aria calda con iniezione umidità



Sonda al cuore con cottura per differenza temperatura (Δ t)

SMEG SPA 01/11/2025



Benefit

Apribile con cerniera

Vetri facilmente accessibili per una manutenzione e pulizia senza sforzo

I vetri sono progettati per essere facilmente accessibili e ispezionabili, garantendo una grande praticità durante le operazioni di pulizia e manutenzione. Questa caratteristica semplifica notevolmente il processo, rendendolo rapido ed efficiente, e assicurando che ogni intervento possa essere effettuato con la massima comodità ed in completa sicurezza.

Ventola a due velocità

Ventilazione su misura per una cottura perfetta dei cibi più delicati

La funzione di regolazione della velocità della ventola permette di adattare l'intensità della ventilazione alle esigenze specifiche di ogni preparazione, garantendo sempre risultati impeccabili. Grazie alla doppia velocità, è possibile creare le condizioni ideali per la cottura di pietanze delicate come meringhe, bignè e soufflé, avvolgendole in un flusso d'aria più dolce e uniforme, che ne preserva leggerezza e struttura.

LCD Touch

Interfaccia intuitiva per una regolazione semplice e precisa dei parametri di cottura

Il pannello di controllo, semplice e intuitivo, è progettato per offrire un'esperienza d'uso immediata e senza sforzo. Dotato di tasti dedicati, consente di regolare con precisione ogni parametro di cottura, dalla temperatura alla durata, dal livello di umidità alla velocità della ventola. Il display centrale fornisce una chiara e rapida visualizzazione delle impostazioni selezionate, permettendoti di avere sempre tutto sotto controllo per risultati impeccabili, senza compromessi.

3 step di cottura

Flessibilità e precisione in ogni fase di cottura

La possibilità di impostare più step di cottura oltre al preriscaldamento offre una straordinaria versatilità, rispondendo perfettamente alle diverse esigenze di ogni preparazione. Ciascuna fase del processo può essere personalizzata con precisione, ottimizzando la cottura per ottenere risultati impeccabili, sia che si tratti di una cottura lenta a bassa temperatura o di una doratura finale perfetta. Grazie a questo controllo accurato dei parametri, è possibile ottenere una cottura uniforme su ogni superficie, migliorando significativamente la qualità del prodotto finito.

Gestione umidità

Cottura impeccabile grazie ad un controllo preciso dell'umidità

Grazie alla gestione efficace di piccole quantità di umidità si può ottenere una doratura perfetta, mantenendo intatta la morbidezza del prodotto e favorendone lo sviluppo della struttura interna. È possibile impostare diversi livelli di umidificazione, che determinano la frequenza dei cicli di attivazione. Ogni ciclo consiste in due secondi di spruzzatura di acqua vaporizzata all'interno della camera di cottura, seguiti da 15 secondi di pausa.

SMEG SPA 01/11/2025