

ALFA625E1HDS



Produktgruppe	Profesjonelle ovner
Underkategori	Konveksjonsovn 6 brett EN 600 x 400 mm eller GN1/1
Elektrisk tilkobling	Elektrisk
Ovnstype	Konveksjonsovn med fukting
Ovnskontroll	Elektronisk
Fatkapasitet	6 stekebrett EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Elektrisk tilkobling	400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
Andre elektriske forbindelser	230 V 3~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
Wifi-forbindelse	Ikke tilgjengelig
Fukting	Direkte i ovnsrommet
Justerbare føtter	Ja
Produktmål BxDxH	798x757x793 mm
Dybde åpen dør	1521 mm



Målgruppe

Industrier	Bar / Kaféer / Bistro / Vinbarer / Puber, Hoteller, Restauranter, Bakeri / Konditori, Slakterbutikker / Delikatesseforretninger, Catering, Pleiehjem, Restaurantbransje, Matbutikker / Matbransje
-------------------	--

Estetisk linje

Dør med striper i rustfritt stål	Ja	Led farge	Hvit
Farge	Rustfritt stål	Frontpanel	Ja
Displaytype	LCD Touch	Serie	Alfa

Kontroller

Oppskriftnummer	100	Forvarming	Ja
Innstillingsområde timerfunksjon	Fra ett minutt til 99 timer + endeløs	Skorsteinsregulering	Ja
Tilberedningstrinn	3 + forvarming	Haccp-data	Ja
Forsinket start	Ja		

Funksjoner

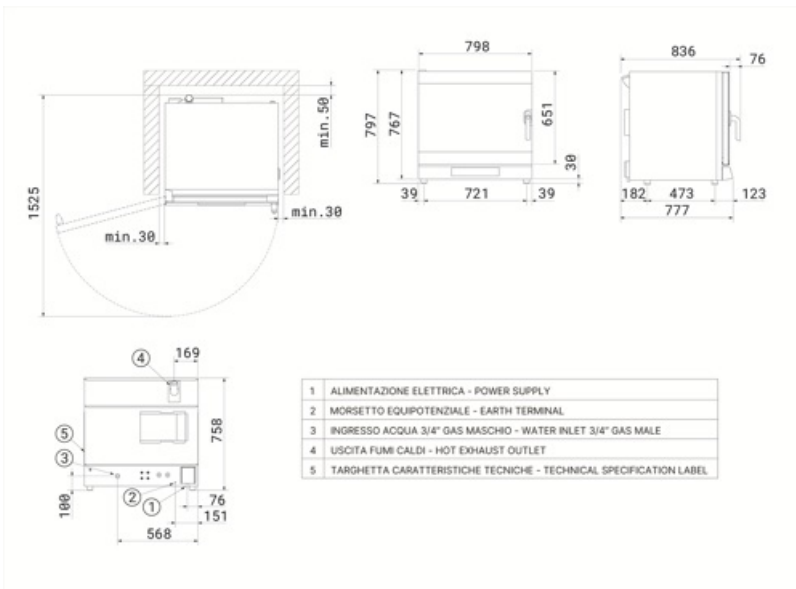
Hengsel høyre side	ALFA1035EHDSR	Kombinerbar hett	K4610X
--------------------	---------------	------------------	--------

Konstruksjon

Ovnmaterialer	Rustfritt stål / glass / plast	Fuktingsnivåer	5 + manuell
Mål, kammer	672x437x546mm	Vann opplasting	Bak
Bruttovolum	184,8 lit	Kjølesystem	Ja
Nettovolum	165,6 lit	Timer-type	Elektrisk
Innvendig nettovolum	127,3 l	Temperaturområde	30-270°C
Materiale, kammer	Rustfritt stål	Alarm steking ferdig	Ja
Antall hyller	6	Sikkerhetsbryter med åpen dør	Ja
Materiale i geiderne	Krom	Tilbakestillbar sikkerhetstermostat	Ja
Geideravstand	77 mm	Predisposisjon for steketermometer Δt	Ja
Dørkonstruksjon	Dobbelglass	Vann opplasting	Ja
Dør åpning type	Side	Illuminazione	2 halogenlamper
Type håndtak	Roterende	Lyseffekt	40 W
Bevegelig glass	Kan åpnes med hengsler	USB-port	Ja
Viftetype og nummer	2 motsatt roterende vifter med tidsstyrt retningsendring	Vann opplasting	Ja
Motorhastighet	200 W	Vanninnløpstrykk	50-500 kPa (min-max)
Motorhastighet	Dobbel hastighet	Lengde på kabel	170 cm
Standard viftehastighet	2850 r/min	Panel bak	Galvanisert
Viftehastighet ved lav hastighet	1450 r/min	Kapslingsklasse (IP)	IPX3
Befuktningssystem på hver vifte	Ja		

Logistisk informasjon

Emballasjemål (BxDxH)	960x890x820 mm	Nettovekt (kg)	73,000 kg
EAN-kode	8017709322946	Totalvekt (kg)	91,400 kg



Compatible Accessories



3743

Sett med 4 flate aluminiumsbrett EN 600 × 400 mm



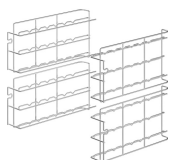
3805

Sett med 4 forkrommede trådgitter EN 600 × 400 mm



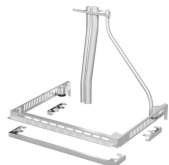
3927

Reduksjonssett luftstrøm



RGN11-625-2

Støttesett for rister eller flate brett GN1/1 egnet for ALFA625 modeller



SVRPP420-625

Koblingssett for to stablede ALFA420+420 eller ALFA420+625 modeller og hette



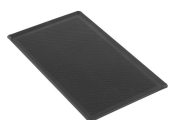
T11TH40

4 cm høyde GN1/1 non-stick brett for Galileo professional



T11XH65

6,5 cm høyde aluminium GN1/1 brett for Galileo professional



TMF11TH2

GN 1/1 non-sticking mikrohullet brett



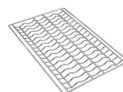
TVL425D

Stativ med 4 nivåer for ALFA410/ALFA420/ALFA425 (stablet) eller ALFA1035-ovner, mål (B × D × H) 800 × 800 × 504 mm (høyde med sett RUTVL: 602 mm)



3751

Sett med 4 flate perforerte aluminiumsbrett EN 600 × 400 mm



3810

Sett med 4 bølgeformede trådgitter for baguetter EN 600 × 400 mm



KITSC

Kjernetemperaturføler for EHDS-ovnserien



RUTVL

Sett med 4 hjul, passer alle profesjonelle ovnstativ



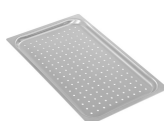
T11TH20

2 cm høyde GN1/1 non-stick brett for Galileo professional



T11XH20

2 cm høyde aluminium GN1/1 brett for Galileo professional



TF11XH2

Gjennomhullet aluminium GN1/1 brett for Galileo professional



TVL425

Stativ med 16 nivåer for ALFA410/ALFA420/425- og ALFA625-ovner, mål (B × D × H) 800 × 800 × 900 mm (høyde med sett RUTVL: 998 mm)



TVL625D

Stativ for stablede ALFA625-ovner, mål (B × D × H) 800 × 800 × 300 mm

Symbols glossary

	Elektrisk		Kjernetemperatursonde
	Kjernetemperaturbaking med temperaturforskjell (Δt)		Dobbel viftehastighet
	Tvungen viftevarming		Tvungen viftevarming med innføring av fuktighet

Benefit (TT)

Hengslet åpning

Lett tilgjengelig glass for enkel vedlikehold og rengjøring

Glasspanelene er designet for å være lett tilgjengelige og inspiserbare, noe som sikrer stor bekvemmelighet under rengjøring og vedlikehold. Denne funksjonen forenkler prosessen betraktelig, noe som gjør den rask og effektiv, samtidig som den sikrer at alle inngrep kan utføres med maksimal komfort og fullstendig sikkerhet.

Dobbel vifte hastighet

Perfekt ventilasjon for ideell matlaging av de mest delikate rettene

Med viftens hastighetsjusteringsfunksjon kan du skreddersy ventilasjonsintensiteten til de spesifikke behovene for hver rett, noe som sikrer konsekvent feilfrie resultater. Takket være dobbel hastighetsinnstilling kan du skape de perfekte forholdene for delikate tilberedninger som marengs, profiterol og soufflé, og gi dem med en mildere, jevnere luftstrøm som bevarer deres letthet og struktur.

LCD Touch

Intuitivt grensesnitt for enkel og nøyaktig justering av tilberedningsparametere

Kontrollpanelet er enkelt og intuitivt, og er designet for å gi en sømløs og uanstrengt brukeropplevelse. Utstyrt med dedikerte knapper, muliggjør det nøyaktig regulering av alle matlagningsparametere, fra temperatur til varighet, fuktighetsnivå og vifte hastighet. Det sentrale displayet gir en klar og umiddelbar oversikt over de valgte innstillingene, slik at du alltid har alt under kontroll for feilfrie resultater, uten kompromisser.

3 tilberedningstrinn

Fleksibilitet og presisjon i hvert tilberedningstrinn

Muligheten til å stille inn flere tilberedningstrinn i tillegg til forvarming, gir ekstraordinær allsidighet og tilpasser seg perfekt til de varierende behovene til hver tilberedning. Hver fase av prosessen kan tilpasses nøyaktig og optimaliserer tilberedningen for å oppnå feilfrie resultater, enten det er langsteking ved lav temperatur eller en perfekt avsluttende bruning. Takket være denne presise parameterkontrollen er det mulig å oppnå jevn steking på alle overflater, noe som forbedrer kvaliteten på det ferdige produktet betydelig.

Fuktighetsstyring

Utrolig matlaging takket være presis fuktighetskontroll

Takket være effektiv håndtering av små mengder fuktighet, kan perfekt bruning oppnås samtidig som produktets mykhet opprettholdes og utviklingen av dets indre struktur fremheves. Ulike fuktighetsnivåer kan stilles inn, som bestemmer hyppigheten av aktiveringssyklusene. Hver syklus består av to sekunder med vanddampspraying inne i stekekammeret, etterfulgt av en 15-sekunders pause.