ALFA625E1HDS



Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Конвекционная печь 6 уровней для противней 600x400 мм или гастроемкостей GN1/1.
Источник питания	Электрический
Тип духовки	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
Управление конвекционной печи	Электронный
Вместимость	6 уровней для противней 600x400 мм, гастроемкостей GN1/1 (мин. глубина 20 мм)
Электрическое подключение	400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
Другие возможные варианты мощности	230 V 3~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
App **для создания рецептов**	Недоступно
Парогенератор	Прямой пар
Регулируемые по высоте ножки	Да
Размеры (ВхШхГ)	798x757x793 mm
Максимальная глубина с открытой дверцей	1521 мм

Дистрибуция

Отрасли промышленности	Бары / Кафетерии / Бистро / Винные бары / Пабы, Отели, Рестораны, Пекарни / Кондитерские, Мясные магазины / Гастрономы, Кейтеринг, Учреждения по уходу, Коммерческие услуги общественного питания, Продуктовые магазины / Розничная торговля продуктами питания

Эстетика

Дверца с планками из нержавеющей стали	Да	**Цвет символов цифрового дисплея**	Белый
Цвет	Нержавеющая сталь	**Фронтальная панель**	Да
Жидкокристаллический дисплей с активной матрицей	Жидкокристаллический дисплей с сенсорным управлением	**Серия**	Alfa

Управление

Изменяемые программы	100
Диапазон программирования таймера	от 1 минуты до 99 часов + бесконечно
Шаги программы приготовления	3 + предварительный разогрев
Отложенный старт	Да
Предварительный разогрев	Да
Регулировка отвода пара	Да
Данные HACCP	Да

Опции

Вытяжной зонт	K4610X

Электрическое подключение

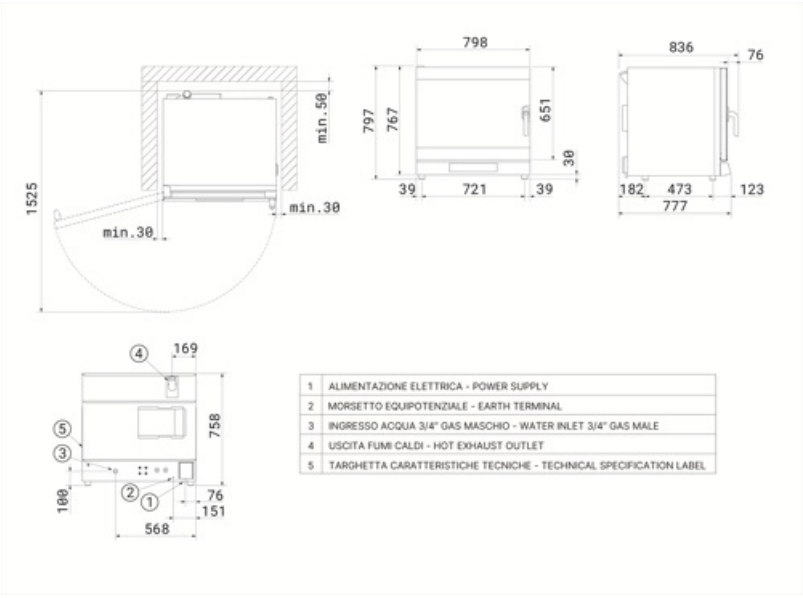
Potential equalisation	Yes

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик
Размеры внутренней камеры (ШxГxВ)	672x437x546 мм
Полный объем	184,8 л
Объем (нетто)	165,6 л
Объем внутренней камеры	127,3 л
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Направляющие для противней	Хромированный
Расстояние между направляющими	77 mm
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	2 стекла
Открывание дверцы	Боковое
Тип ручки	С поворотным механизмом
Стекло	Открываемое
Тип и количество вентиляторов	2 вентилятора с изменением направления вращения
Мощность двигателя вентилятора	200 Вт
Скорость вентилятора	Двухскоростной
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.
Пониженная скорость вентилятора	1450 об./мин.
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да
Уровни пароувлажнения	5 + ручное
Отвод пара из камеры	Сзади
Система охлаждения	Да
Регулировка времени	Электронный таймер
Диапазон температур	30-270°C
Сигнал окончания приготовления	Да
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Ручное переключение термостата безопасности	Да
Приготовление с термощупом в режиме Δ t	Да
Съемный дефлектор	Да
Количество ламп подсветки	2 галогенных лампы
Мощность ламп подсветки	40 Вт
USB порт	Да
Шланг подачи воды	Да
Давление воды на входе	50-500 kPa (min-max)
Длина электрического кабеля (см)	170 см
Задняя панель	Гальванизированный
IPX защита	IPX3

Логистическая информация

Размеры упаковки (ШxГxВ)	960x890x820 mm	**Вес нетто**	73,000 кг
		Вес брутто (кг)	91,400 kg
Международный артикул (EAN-код)	8017709322946		



Совместимые Аксессуары



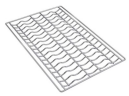
3743



3751



3805



3810



3927



KITSC



RGN11-625-2



RUTVL

Комплект колес для всех моделей столов для духовых шкафов (4 шт.)



SVRPP420-625

Комплект разъемов для двух установленных друг на друга моделей ALFA420+420 или ALFA420+625 и вытяжки



T11TH20

Гастроемкость с антипригарным покрытием GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



T11TH40

Гастроемкость с антипригарным покрытием GN1/1 высотой 4 см для Galileo professional



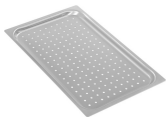
T11XH20

Алюминиевая гастроемкость GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



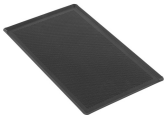
T11XH65

Алюминиевая гастроемкость GN1/1 высотой 6,5 см для Galileo professional



TF11XH2

Алюминиевая перфорированная гастроемкость GN1/1 для Galileo professional



TMF11TH2

Гастроемкость с микроперфорацией GN 1/1 с антипригарным покрытием



TVL425

16-уровневая стойка для противней для печей ALFA410/ALFA420/425 и ALFA625, размеры (ШхГхВ): 800x800x900 мм (высота с комплектом RUTVL: 998 мм)



TVL425D

4-уровневая стойка для противней для печей ALFA410/ALFA420/ALFA425 (в колонне) или ALFA1035, размеры (ШхГхВ) 800x800x504 мм (высота с комплектом RUTVL: 602 мм)



TVL625D

Подставка для печей ALFA625, размеры (ШхГхВ) 800x800x300 мм

Symbols glossary


Электрический


Нагрев с принудительной конвекцией


Двухскоростной вентилятор


Термощуп


Нагрев с принудительной конвекцией и инжекторным впрыском пара


Приготовление по термощупу + Δt (Delta T)

Benefit (TT)

Распашное открывание

Легкосъемное стекло для легкого обслуживания и чистки

Стеклянные панели спроектированы таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ и возможность осмотра, что обеспечивает удобство при чистке и техническом обслуживании. Эта особенность значительно упрощает процесс, делая его быстрым и эффективным, гарантируя, что каждое вмешательство может быть выполнено с максимальным комфортом и полной безопасностью.

Двухскоростной вентилятор

Идеальная вентиляция для идеального приготовления самых изысканных блюд

Функция регулировки скорости вентилятора позволяет вам адаптировать интенсивность вентиляции к конкретным потребностям каждого блюда, гарантируя неизменно безупречные результаты. Благодаря настройке двух скоростей вы можете создать идеальные условия для деликатных блюд, таких как безе, профитроли и суфле, окутывая их более мягким и равномерным потоком воздуха, который сохраняет их легкость и структуру.

Сенсорный дисплей

Интуитивно понятный интерфейс для простой и точной настройки параметров приготовления

Панель управления, простая и интуитивно понятная, разработана для обеспечения бесперебойного и легкого пользовательского опыта. Оснащенная специальными кнопками, она позволяет точно регулировать каждый параметр приготовления, от температуры до продолжительности, уровня влажности и скорости вентилятора. Центральный дисплей обеспечивает четкий и мгновенный обзор выбранных настроек, гарантируя, что у вас всегда все под контролем для безупречных результатов без компромиссов.

3 **этапа приготовления**

Гибкость и точность на каждом этапе приготовления

Возможность установки нескольких этапов приготовления в дополнение к предварительному нагреву обеспечивает исключительную универсальность, идеально подстраиваясь под различные потребности каждого приготовления. Каждую фазу процесса можно настроить с точностью, оптимизируя приготовление для достижения безупречных результатов, будь то медленное приготовление при низкой температуре или идеальное финальное подрумянивание. Благодаря такому точному контролю параметров можно добиться равномерного приготовления на каждой поверхности, что значительно улучшает качество готового продукта.

Управление влажностью

Безупречное приготовление пищи благодаря точному контролю влажности

Благодаря эффективному управлению небольшим количеством влаги можно добиться идеального подрумянивания, сохраняя при этом мягкость продукта и способствуя развитию его внутренней структуры. Можно устанавливать различные уровни влажности, которые определяют частоту циклов активации. Каждый цикл состоит из двух секунд распыления водяного пара внутри варочной камеры, за которыми следует 15-секундная пауза