

ALFA625E1HDS



Семейство продуктов
Подсемейство продуктов

Источник питания
Тип духовки

Управление конвекционной печи

Вместимость

Электрическое подключение

Другие возможные варианты мощности

Апп для создания рецептов

Парогенератор

Регулируемые по высоте ножки

Размеры (ВхШхГ)

Максимальная глубина с открытой дверцей

Конвекционные печи
Конвекционная печь на 6 противней размером 600x400 мм или GN1/1.
Электрический
Конвекция; конвекция + пароувлажнение
Электронный
6 противней EN 600x400 мм, GN1/1 (мин. Н 20 мм)
400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
230 V 3~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz

Недоступно
Прямой пар
Да
798x757x793 mm
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

Рекомендовано для

Бары/Кафе

Эстетика

Дверца с планками из нержавеющей стали

Да

Цвет

Нержавеющая сталь

Цифровой TFT-дисплей

LCD-дисплей с сенсорным управлением

Цвет символов цифрового дисплея

Белый

Фронтальная панель

Да

Серия

Alfa

Управление

Изменяемые программы 100

Предварительный разогрев

Да

Диапазон программирования таймера	от 1 минуты до 99 часов + бесконечно
Шаги программы приготовления	3 + предварительный разогрев
Отложенный старт	Да

Регулировка отвода пара	Да
Данные НАССР	Да

Опции

Вытяжной зонт	K4610X
----------------------	--------

Конструкция

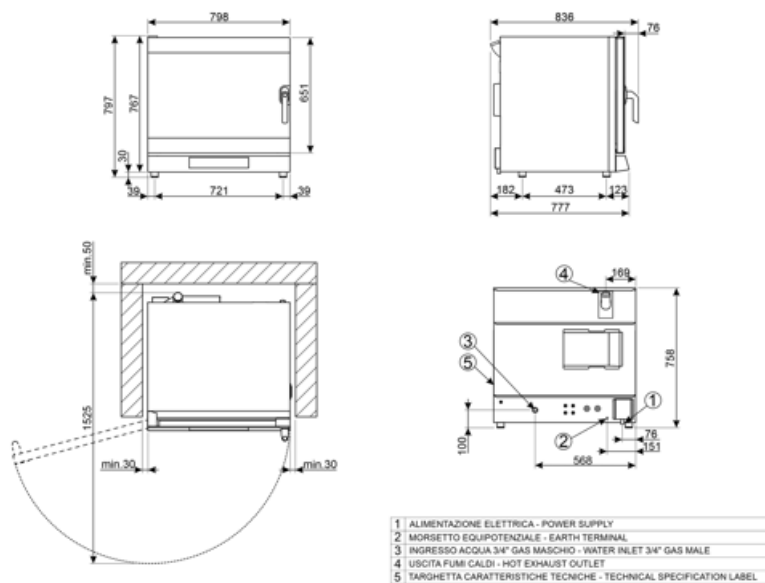
Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Уровни пароувлажнения	5 + ручное
Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)	672x437x546 мм	Отвод пара из камеры	Сзади
Полный объем	184,8 л	Система охлаждения	Да
Объем (нетто)	165,6 л	Регулировка времени	Электронный таймер
Объем внутренней камеры	127,3 л	Диапазон температур	30-270°C
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь	Сигнал окончания приготовления	Да
Количество уровней	6	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Направляющие для противней	Хромированный	Ручное переключение термостата безопасности	Да
Расстояние между направляющими	77 mm GN1/1 - EN 600X400	Приготовление с термощупом в режиме Δ t	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	2 стекла	Съемный дефлектор	Да
Открывание дверцы	Боковое	Количество ламп подсветки	2 галогенных лампы
Тип ручки	С поворотным механизмом	Мощность ламп подсветки	40 Вт
Стекло	Открываемое	USB порт	Да
Тип и количество вентиляторов	2 вентилятора с изменением направления вращения	Шланг подачи воды	Да
Мощность двигателя вентилятора	200 Вт	Давление воды на входе	50-500 kPa (min-max)
Скорость вентилятора	Двухскоростной	Длина электрического кабеля (см)	170 см
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.	Задняя панель IPX защита	Гальванизированный IPX3
Пониженная скорость вентилятора	1450 об./мин.		
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да		

Логистическая информация

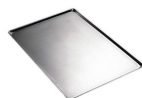
Размеры упаковки (ШхГхВ)	820x960x890 mm	Вес нетто	77,000 кг
		Вес брутто (кг)	94,000 kg

EAN-код

8017709322946



Совместимые Аксессуары



3743



3805



3927



RGN11-625-2



SVRPP420-625

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



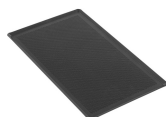
T11TH40

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



T11XH65

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



TMF11TH2

Гastroемкость с микроперфорацией GN 1/1 с антипригарным покрытием

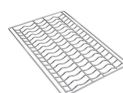


TVL425D

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



3751



3810



KITSC



RUTVL

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



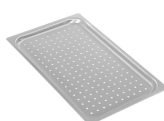
T11TH20

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



T11XH20

Алюминиевая гastroемкость GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



TF11XH2

Алюминиевая перфорированная гastroемкость GN1/1 для Galileo professional



TVL425

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



TVL625D

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

Symbols glossary

	Электрический		Термощуп
	Нагрев с принудительной конвекцией		Нагрев с принудительной конвекцией и инжекторным впрыском пара
	Двухскоростной вентилятор		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 LCD-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