

ALFA625E1HDS



Семейство продуктов

Подсемейство продуктов

Источник питания

Тип духовки

Управление конвекционной печи

Вместимость

Электрическое подключение

Другие возможные варианты мощности

App для создания рецептов

Парогенератор

Регулируемые по высоте ножки

Размеры (ВxШxГ)

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. H 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 символов цифрового дисплея

Белый

Цвет

Нержавеющая сталь

Фронтальная панель

Да

Цифровой TFT-дисплей

LCD-дисплей с сенсорным управлением

Серия

Alfa

Управление

Изменяемые программы 100

Предварительный разогрев

Да

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

Опции

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

Конструкция

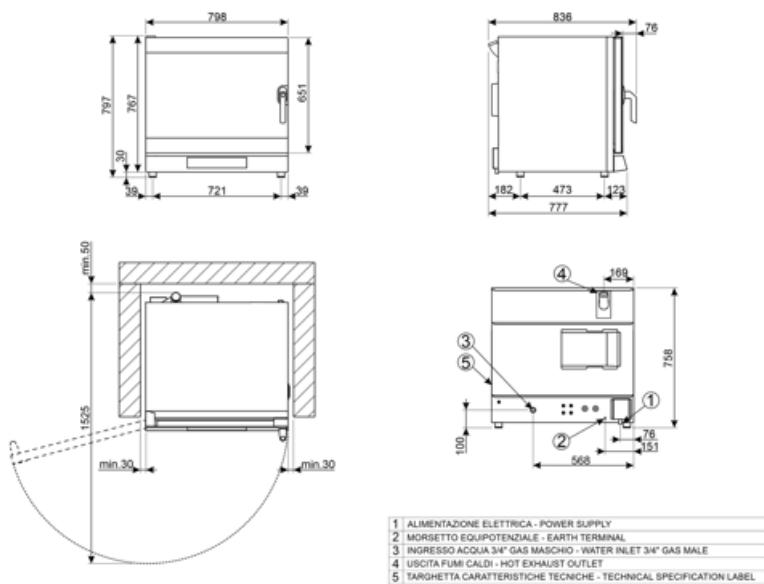
Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Уровни пароувлажнения	5 + ручное
Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)	672x437x546 мм	Отвод пара из камеры	Сзади
Полный объем	184,8 л	Система охлаждения	Да
Объем (нетто)	165,6 л	Регулировка времени	Электронный таймер
Объем внутренней камеры	127,3 л	Диапазон 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 терmostата 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	Гальванизированный
Пониженная скорость вентилятора	1450 об./мин.	IPX защита	IPX3
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

ЕАН-код

8017709322946



Совместимые Аксессуары

3743



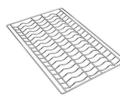
3751



3805



3810



3927



KITSC



RGN11-625-2



RUTVL



T11TH20



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

SVRPP420-625

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



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 (ШxГxВ): 800x800x900 мм (высота с комплектом RUTVL: 998 мм)

TVL425D



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



TVL625D

Подставка для печей ALFA625, размеры (ШxГxВ) 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, гарантировав неизменно безупречные результаты. Благодаря настройке двух скоростей вы можете создать идеальные условия для деликатных блюд, таких как бэз, 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, гарантировая, 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