

ALFA625E1HDS



Семейство продуктов Подсемейство продуктов

Источник питания Тип духовки

Управление конвекционной

печи

Вместимость

Электрическое подключение

Другие возможные варианты

мощности

Арр 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

230 V 3~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz

Недоступно

Прямой пар

Да

798x757x793 mm

1521 MM



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

Цифровой TFT-дисплей

Да

Нержавеющая сталь LCD-дисплей с сенсорным

управлением

Цвет символов цифрового дисплея Фронтальная панель

Серия

Белый

Да Alfa

Управление

Изменяемые программы 100

Предварительный разогрев

Да

SMEG SPA 16.12.2025



Диапазон

программирования таймера

Шаги программы приготовления Отложенный старт от 1 минуты до 99 часов +

бесконечно

3 + предварительный разогрев

Да

Регулировка отвода

пара

Уровни

пароувлажнения

Отвод пара из камеры

Система охлаждения

Регулировка времени

Диапазон температур

Данные НАССР

Да

Да

5 + ручное

Опции

Вытяжной зонт

K4610X

Конструкция

Нержавеющая Материалы печи сталь/стекло/пластик Размеры внутренней 672х437х546 мм камеры (ШхГхВ) Полный объем 184,8 л Объем (нетто) 165,6 л Объем внутренней 127,3 л камеры Материал внутренней Нержавеющая сталь камеры Количество уровней Направляющие для Хромированный противней 77 mm GN1/1 - EN Расстояние между 600X400 направляющими Охлаждаемая дверца с 2 стекла двойным остеклением Открывание дверцы Боковое Тип ручки С поворотным механизмом Стекло Открываемое 2 вентилятора с изменением Тип и количество направления вращения вентиляторов 200 BT Мощность двигателя вентилятора Двухскоростной Скорость вентилятора

> 2850 об./мин. 1450 об./мин.

Сигнал окончания приготовления **Автоматическое** отключение при открытой дверце Ручное переключение термостата безопасности Приготовление с термощупом в режиме Δt Съемный дефлектор Количество ламп подсветки Мощность ламп подсветки USB **nopt** Шланг подачи воды Давление воды на входе Длина электрического кабеля (см)

Сзади Да Электронный таймер 30-270°C Да Да Да Да Да 2 галогенных лампы 40 BT Да Да

50-500 kPa (min-max)

Гальванизированный

Логистическая информация

Да

Размеры упаковки (ШхГхВ)

Стандартная скорость

Пониженная скорость

вентилятора

вентилятора

Система прямого

пароувлажнения на каждом вентиляторе

820x960x890 mm

Вес нетто Вес брутто (кг)

Задняя панель

IPX защита

77.000 кг 94.000 kg

170 cm

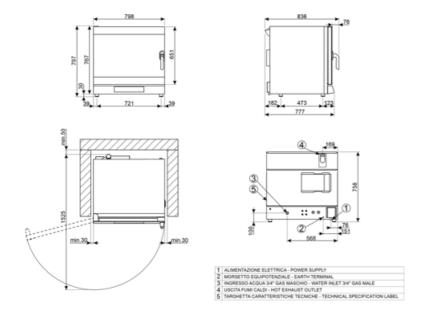
IPX3

SMEG SPA 16.12.2025



EAN-код

8017709322946



SMEG SPA 16.12.2025



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): 800х800х900 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) 800х800х300 мм

SMEG SPA 16.12.2025



Symbols glossary

-⊈ ∋

Электрический



Приготовление по термощупу + Δt (Delta T)



Нагрев с принудительной конвекцией



Термощуп



Двухскоростной вентилятор



Нагрев с принудительной конвекцией и инжекторным впрыском пара

SMEG SPA 16.12.2025



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

SMEG SPA 16.12.2025