

ALFA625E1HDS



Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Конвекционная печь на 6 противней размером 600x400 мм или GN1/1.
Power supply	Electric
Тип конвекционной печи	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
Управление конвекционной печи	Электронный
Вместимость	6 trays EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Электрическое подключение	400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
Технология подачи пара	No
Апп для создания рецептов	Недоступно
Humidity generation	Direct in cavity
Максимальная глубина с открытой дверцей	1521 мм
Регулируемые по высоте ножки	Да
Вес нетто	77,000 кг
Размеры (ВxШxГ)	798x757x793 mm
EAN-код	8017709322946



Дистрибуция

Решения	Бары/Кафе; Отели; Рестораны/кейтеринг; Пекарни/Кондитерские; Пекарские и кондитерские лаборатории при заводах; Мясные лавки	Рекомендовано для	Бары/Кафе
----------------	---	--------------------------	-----------

Эстетика

Цвет	Нержавеющая сталь	Цвет символов цифрового дисплея	Белый
Дверца с планками из нержавеющей стали	Да	Фронтальная панель	Да
Цифровой TFT-дисплей	LCD-дисплей с сенсорным управлением	Логотип	Smeg штампованный

Управление

Изменяемые программы	100	Регулировка отвода пара	Да
Диапазон программирования таймера	0-60 + бесконечность	Данные HACCP	Да

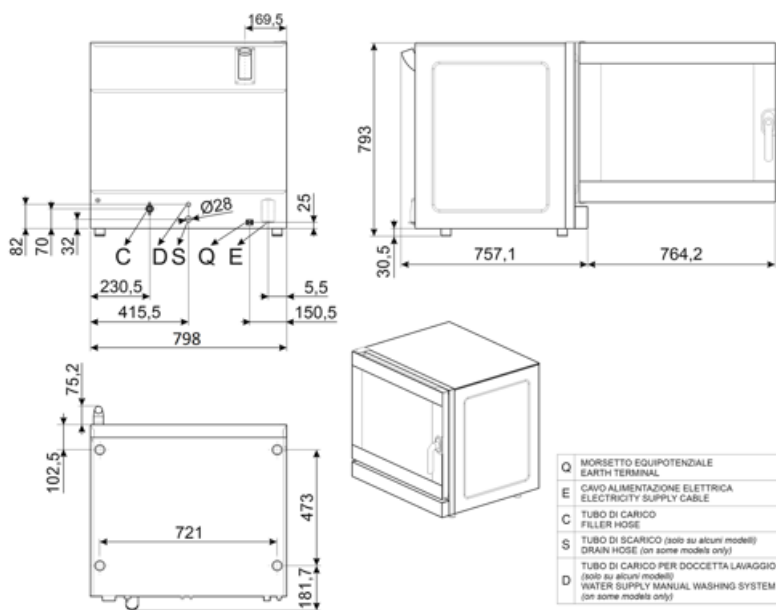
Шаги программы приготовления 3 + предварительный разогрев

Опции

Вытяжной зонт K4610X

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Уровни пароувлажнения	5 + ручное
Размеры внутренней камеры (ШxГxВ)	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	50-280°C
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь	Сигнал окончания приготовления	Да
Количество уровней направляющие для противней	6	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Расстояние между направляющими	75 мм	Ручное переключение термостата безопасности	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	2 стекла	Приготовление с термощупом в режиме Δ t	Да
Открывание дверцы	Боковое	Съемный дефлектор	Да
Тип ручки	С поворотным механизмом	Количество ламп подсветки	2 LED-лампы
Стекло	Открываемое	Мощность ламп подсветки	40 Вт
Количество вентиляторов	2 вентилятора с изменением направления вращения	USB порт	Да
Мощность двигателя вентилятора	200 Вт	Шланг подачи воды	Да
Скорость вентилятора	Двухскоростной	Давление воды на входе	50-500 kPa (min-max)
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.	Длина электрического кабеля (см)	170 см
Пониженная скорость вентилятора	1450 об./мин.	Задняя панель	Гальванизированный
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да	IPX защита	IPX3



Q	MORSETTO EQUIPOTENZIALE EARTH TERMINAL
E	CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRICITY SUPPLY CABLE
C	TUBO DI CARICO FILLER HOSE
S	TUBO DI SCARICO (solo su alcuni modelli) DRAIN HOSE (on some models only)
D	TUBO DI CARICO PER DOCCETTA LAVAGGIO (solo su alcuni modelli) WATER SUPPLY MANUAL WASHING SYSTEM (on some models only)

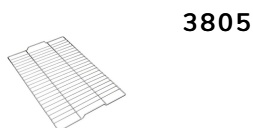
Совместимые Аксессуары



3743



3751



3805

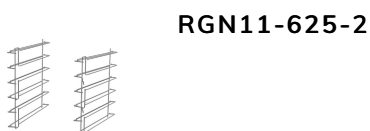


3810



3927

KITSC

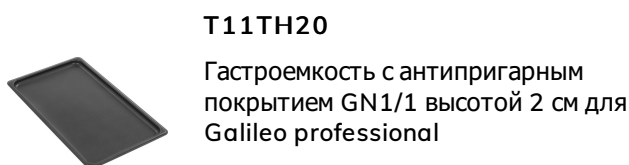


RGN11-625-2



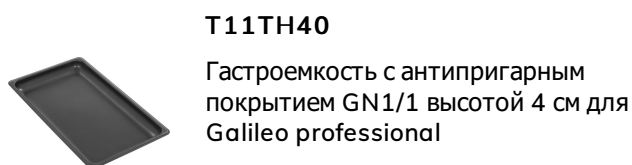
SVRPP420-625

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



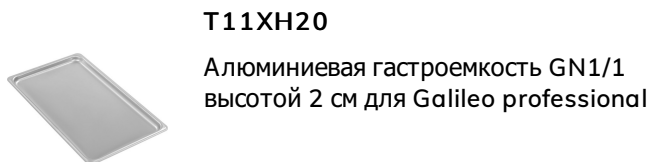
T11TH20

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



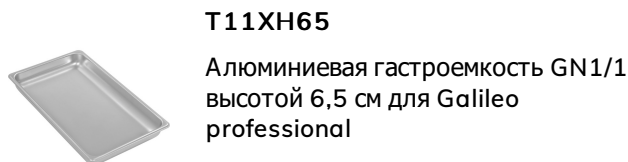
T11TH40

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



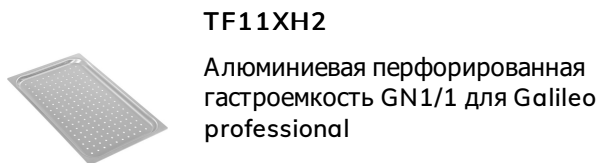
T11XH20

Алюминиевая гastroемкость GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



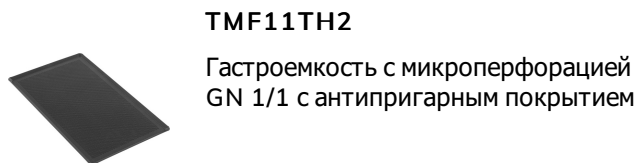
T11XH65

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



TF11XH2

Алюминиевая перфорированная гastroемкость GN1/1 для Galileo professional



TMF11TH2

Гastroемкость с микроперфорацией GN 1/1 с антипригарным покрытием

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)

Hinged opening

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

Hinged opening

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

Two-speed fan

Perfect ventilation for the ideal cooking of the most delicate dishes

The fan speed adjustment function allows you to tailor the ventilation intensity to the specific needs of each dish, ensuring consistently flawless results. Thanks to the dual-speed setting, you can create the perfect conditions for delicate preparations such as meringues, profiteroles, and soufflés, enveloping them in a gentler, more even airflow that preserves their lightness and structure.

LCD Touch

Interfaccia intuitiva per una regolazione semplice e precisa dei parametri di cottura

The control panel, simple and intuitive, is designed to offer a seamless and effortless user experience. Equipped with dedicated buttons, it allows precise adjustment of every cooking parameter, from temperature to duration, humidity level to fan speed. The central display provides a clear and immediate overview of the selected settings, ensuring you always have everything under control for flawless results, without compromise.

3 cooking stages

Flexibility and precision in every cooking stage

The ability to set multiple cooking steps in addition to preheating provides extraordinary versatility, perfectly adapting to the varying needs of each preparation. Each phase of the process can be customised with precision, optimising the cooking to achieve flawless results, whether it's a slow cook at low temperature or a perfect final browning. Thanks to this precise control of parameters, it is possible to achieve even cooking on every surface, significantly improving the quality of the finished product.

Humidity management

Impeccable cooking thanks to precise humidity control

Thanks to the effective management of small amounts of humidity, perfect browning can be achieved while maintaining the product's softness and promoting the development of its internal structure. Different humidity levels can be set, which determine the frequency of activation cycles. Each cycle consists of two seconds of water vapour spraying inside the cooking chamber, followed by a 15-second pause.