

# ALFA625E1HDS

<b>Семейство продуктов</b>	Конвекционные печи
<b>Подсемейство продуктов</b>	Конвекционная печь на 6 противней размером 600x400 мм или GN1/1.
<b>Тип конвекционной печи</b>	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
<b>Управление конвекционной печи</b>	Электронный
<b>Вместимость</b>	6 уровней 600x400 мм либо GN1/1
<b>Электрическое подключение</b>	400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
<b>Технология подачи пара</b>	Инжекторный впрыск
<b>Апп для создания рецептов</b>	Недоступно
<b>Максимальная глубина с открытой дверцей</b>	1521 мм
<b>Регулируемые по высоте ножки</b>	Да
<b>Вес нетто</b>	77,000 кг
<b>Размеры (ВxШxГ)</b>	798x757x793 mm
<b>EAN-код</b>	8017709322946



## Дистрибуция

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

## Эстетика

<b>Цвет</b>	Нержавеющая сталь	<b>Цвет символов цифрового дисплея</b>	Белый
<b>Дверца с планками из нержавеющей стали</b>	Да	<b>Фронтальная панель</b>	Да
<b>Цифровой TFT-дисплей</b>	Да	<b>Логотип</b>	Smeg штампованный

## Управление

<b>Изменяемые программы</b>	100	<b>Регулировка отвода пара</b>	Да
<b>Диапазон программирования таймера</b>	0-60 + бесконечность	<b>Данные HACCP</b>	Да
<b>Шаги программы приготовления</b>	3 + предварительный разогрев		

## Программы/ функции

## Функции приготовления



Конвекция



Конвекция + пароувлажнение



Термощуп



Термощуп + дельта Т-приготовление

## Регулируемая скорость вращения вентилятора



Регулируемая скорость вращения

вентилятора

## Опции

Вытяжной зонт K4610X

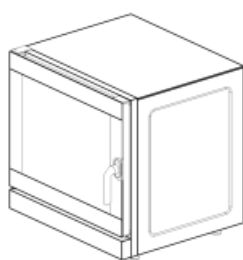
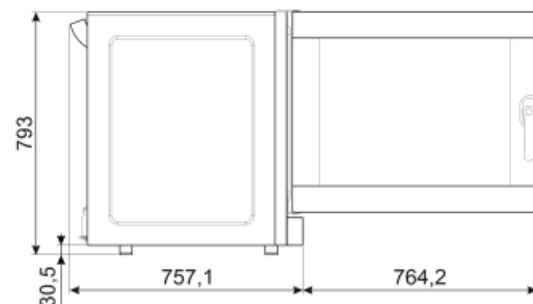
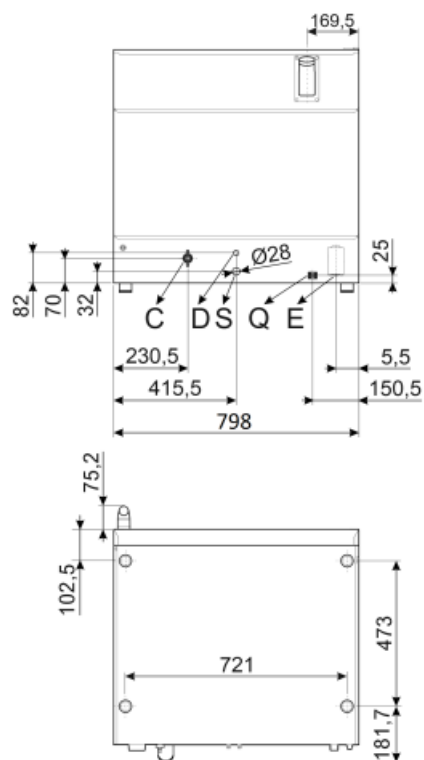
## Конструкция

<b>Материалы печи</b>	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	<b>Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе</b>	Да
<b>Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)</b>	672x437x546 мм	<b>Уровни пароувлажнения</b>	5 + ручное
<b>Полный объем</b>	184,8 л	<b>Отвод пара из камеры</b>	Сзади
<b>Объем (нетто)</b>	165,6 л	<b>Система охлаждения</b>	Да
<b>Объем внутренней камеры</b>	127,3 л	<b>Регулировка времени</b>	Электронный таймер
<b>Материал внутренней камеры</b>	Нержавеющая сталь	<b>Диапазон температур</b>	50-280°C
<b>Количество уровней</b>	6	<b>Сигнал окончания приготовления</b>	Да
<b>Направляющие для противней</b>	Хромированный	<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да
<b>Расстояние между направляющими</b>	75 мм	<b>Ручное переключение термостата безопасности</b>	Да
<b>Охлаждаемая дверца с двойным остеклением</b>	2 стекла	<b>Приготовление с термощупом в режиме Δ t</b>	Да
<b>Открывание дверцы</b>	Боковое	<b>Съемный дефлектор</b>	Да
<b>Тип ручки</b>	С поворотным механизмом	<b>Количество ламп подсветки</b>	2 LED-лампы
<b>Стекло</b>	Открываемое	<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт
<b>Количество вентиляторов</b>	2 вентилятора с изменением направления вращения	<b>USB порт</b>	Да
<b>Мощность двигателя вентилятора</b>	200 Вт	<b>Шланг подачи воды</b>	Да
<b>Скорость вентилятора</b>	Двухскоростной	<b>Длина электрического кабеля (см)</b>	170 см
<b>Стандартная скорость вентилятора</b>	2850 об./мин.		

**Пониженная скорость вентилятора** 1450 об./мин.

**Задняя панель IPX защита**

**Гальванизированный 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)

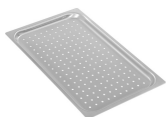
## Not included accessories



**3805**

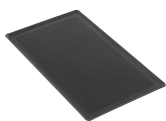
**TF11XH2**

Алюминиевая перфорированная  
гастроемкость GN1/1 для Galileo  
professional



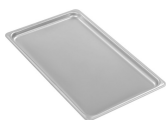
**TMF11TH2**

Гастроемкость с микроперфорацией GN  
1/1 с антипригарным покрытием



**T11XH20**

Алюминиевая гастроемкость GN1/1  
высотой 2 см для Galileo professional



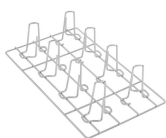
**T11XH65**

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

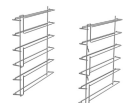


**G11X8P**

Решетка для жарки курицы - гриль для 8  
куриц GN1/1 для Galileo Pro



**RGN11-625-2**



**3751**



**T8S11T**

Гастроемкость GN 1/1 на 8 ячеек с  
антипригарным покрытием для Galileo  
professional



**3927**

**3743**



**SVRPP625**

**SVRPP420-625**

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



**T11TH20**

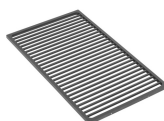
Гастроемкость с антипригарным  
покрытием GN1/1 высотой 2 см для  
Galileo professional



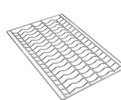
**KITSC**

**G11T**

Гастроемкость с антипригарным  
покрытием GN1/1 для Galileo  
professional



**3810**



**T11TH40**

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



---

## Symbols glossary (ТТ)

---



Термощуп



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и  
инжекторным впрыском пара



Двухскоростной вентилятор



Приготовление по термощупу +  $\Delta t$  (Delta T)