

ALFA625E1HDS



Produktgrupp	Ugnar
Underfamilj	Konvektionsugn 6 bleck EN 600 x 400 mm eller GN1/1
Strömförsörjning	Elektrisk
Ugnstyp	Konvektionsugn med ånga
Ugnskontroll	Elektronisk
Kapacitet plåtar	6 plåt EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Standard elektrisk anslutning	400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
Andra elektriska anslutningar	230 V 3~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
WiFi-anslutning	Ej tillgänglig
Fuktgenerering	Direkt i utrymmet
Justerbara fötter	Ja
Produktmått B x D x H	798x757x793 mm
Max djup med öppen dörr	1521 mm



Distribution

Branscher	Bar / kafeterior / bistroer / vinbarer / pubar; Hotell; Restauranger; Bagerier / konditorier; Slakteributiker / Delikatessbutiker; Catering; Vårdinrättningar; Kommersiella mattjänster; Livsmedelsbutiker /livsmedelsdetaljhandel	Kondenserande huv	Barer / kaféer
------------------	--	--------------------------	----------------

Estetisk linje

Dörr med rostfria ränder	Ja	Digital display färg	Vit
Färg	Rostfritt stål	Pressad panel	Ja
Display	LCD-pekskärm	Serie	Alfa

Kommandon

Ändringsbara program	100	Förvärmning	Ja
Programmerbar i minuter	från en minut till 99 timmar + oändligt	Skorstens reglering	Ja
Flerstegstillagning	3 + föruppvärmning	HACCP data	Ja
Fördröjd start	Ja		

Alternativ

Gångjärn på höger sida ALFA1035EHDSR

Kondenserande huv

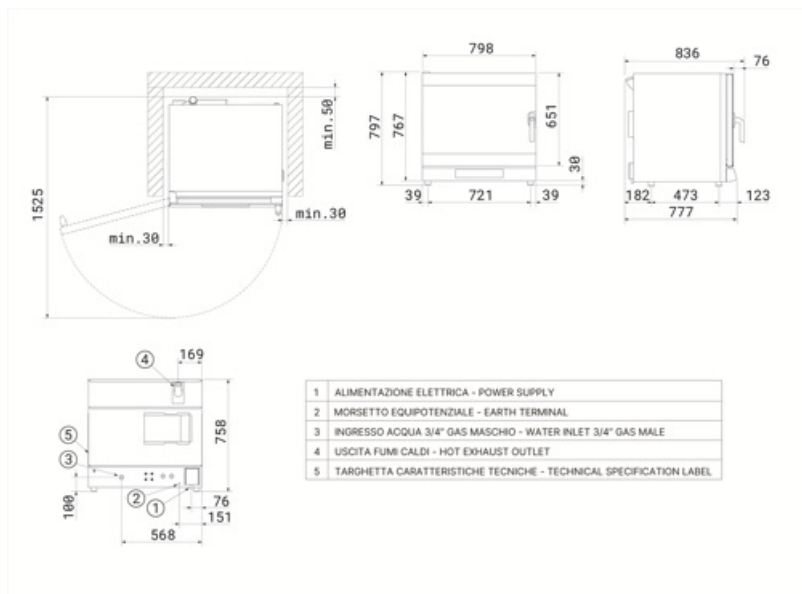
K4610X

Konstruktion

Ugns material	Rostfritt stål / glas / plast	Ångnivåer	3 + manuell
Ugns dimension (LxBxD)	672x437x546mm	Skorstens placering	Svart
Bruttovolym	462x395x340mm	Kylsystem	Ja
Nettovolym	462x395x340mm	Tidsjustering	Elektronisk timer
Invändig nettovolym	462x395x340mm	Temperatur område	30–270 °C
Material ugnsutrymme	Rostfritt stål	Alarm tillagningstid slut	Ja
Antal hyllplan	6	Elementen stängs av när dörren är öppen	Ja
Stöd för plåtar	Krom	Manuell återställning av säkerhetstermostat	Ja
Avstånd gejdern	77 mm	Kärntemperaturgivare med tillagning med Δt	Ja
Sval dörr med dubbla glas samt helt öppningsbar	Dubbelt glas	Avtagbar deflektor	Ja
Luckhängning	Sida	Antal lampor	2 halogenlampor
Typ av handtag	Roterande	Effekt lampa	40 W
Innerglass	Öppningsbar	USB-port	Ja
Antal fläktar	2 fläktar med tidstyrd reversering	Anslutnings slang vatten	Ja
Fläkt effekt	200 W	Vatteninloppstryck	50-500 kPa (min-max)
Fläkt hastighet rpm	Dubbel hastighet	Längd matningskabel	170 cm
Fläktens hastighet standard rpm	2850 rpm	Bakre panel	Galvaniserad
Fläktens hastighet vid låg fart	1450 rpm	IPX protection	IPX3
Befuktningssystem på varje fläkt	Ja		

Logistisk information

Den förpackade produktens dimensioner (BxDxH)	960x890x820 mm	Nettovikt (kg)	74.900 kg
EAN-kod	8017709322946	Bruttovikt (kg)	94.000 kg



Kompatibela Tillbehör



3743

Flat bakplåt i aluminium



3751

Flat perforerad bakplåt i aluminium



3805

Platt krompläterat trådgaller



3810

Vågformad bakplåt för baguetter



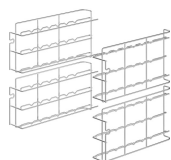
3927

Kit för reducering av luftflöde



KITSC

Kit nedre och övre hylla



RGN11-625-2

Ställ för flata bakplåtar eller galler, kit GN1/1, passar för ALFA625-modeller



RUTVL

Hjulsats för alla ugnsbordsmodeller (4-pack)



SVRPP420-625

Anslutningsats för två staplade ALFA420+420 eller ALFA420+625 modeller och kåpa



T11TH20

2 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



T11TH40

4 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



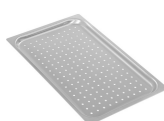
T11XH20

2 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



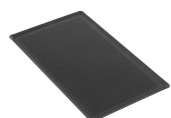
T11XH65

6,5 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



TF11XH2

Perforerad aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



TMF11TH2

Mikroperorerad non stick-plåt GN1/1



TVL425

Plåthållarstativ med 16 nivåer för ALFA410/ALFA420/425 och ALFA625 ugn dim.(BxDxH) 800x800x900 mm (höjd med kit RUTVL:998 mm)



TVL425D

Hållarstativ med 4 nivåer ALFA410/ALFA420/ALFA425 (staplade) eller ALFA1035 ugnar, dim. (BxDxH) 800x800x504 mm (höjd med kit RUTVL: 602 mm)



TVL625D

Ställ för ALFA625 staplade ugnar, dim. (BxdxH) 800x800x300 mm

Symbols glossary



Elektrisk anslutning



Kärntemperaturgivare



Bakning med kärntemperaturgivare, genom
temperaturskillnad (Δt)



Fläkt med dubbel hastighet



Varmluft



Varmluft med injektion av ånga

Benefit (TT)

Gångjärnsöppning

Lättåtkomligt glas för enkelt underhåll och rengöring

Glaspanelerna är utformade för att vara lättåtkomliga och inspekterbara, vilket säkerställer stor bekvämlighet vid rengöring och underhåll. Denna funktion förenklar processen avsevärt, vilket gör den snabb och effektiv, samtidigt som varje ingrepp kan utföras med maximal komfort och fullständig säkerhet.

Fläkt med två hastigheter

Perfekt ventilation för idealisk tillagning av de mest ömtåliga rätterna

Med fläkthastighetsjusteringen kan du skräddarsy ventilationsintensiteten efter varje rätts specifika behov, vilket säkerställer ett konsekvent felfritt resultat. Tack vare den dubbla hastighetsinställningen kan du skapa perfekta förhållanden för ömtåliga tillagningar som maränger, profiteroler och suffléer, och omsluta dem i ett mildare, jämnare luftflöde som bevarar deras lätthet och struktur.

LCD-pekskärm

Intuitivt gränssnitt för enkel och exakt justering av matlagningsparametrar

Kontrollpanelen, enkel och intuitiv, är utformad för att erbjuda en problemfri och smidig användarupplevelse. Utrustad med dedikerade knappar möjliggör den exakta justering av varje tillagningsparameter, från temperatur till tid, luftfuktighetsnivå till fläkthastighet. Den centrala displayen ger en tydlig och omedelbar översikt över de valda inställningarna, vilket säkerställer att du alltid har allt under kontroll för felfria resultat, utan kompromisser.

3 tillagningssteg

Flexibilitet och precision i varje tillagningssteg

Möjligheten att ställa in flera tillagningssteg utöver förvärmning ger extraordinär mångsidighet och anpassar sig perfekt till de varierande behoven hos varje tillagning. Varje fas i processen kan anpassas med precision, vilket optimerar tillagningen för att uppnå felfria resultat, oavsett om det är en långkokning vid låg temperatur eller en perfekt slutlig bryning. Tack vare denna exakta parameterkontrollen är det möjligt att uppnå jämn tillagning på alla ytor, vilket avsevärt förbättrar kvaliteten på den färdiga produkten.

Fuktighetshantering

Oklanderlig tillagning tack vare exakt fuktighetskontroll

Tack vare effektiv hantering av små mängder fuktighet kan perfekt bryning uppnås samtidigt som produktens mörhet bibehålls och utvecklingen av dess inre struktur främjas. Olika fuktighetsnivåer kan ställas in, vilket avgör frekvensen av aktiveringscyklerna. Varje cykel består av två sekunders vattenånga som sprutas in i tillagningskammaren, följt av en 15-sekunders paus.