ALFA625E1HDS



Produktgrupp	Professionella ugnar
Underfamilj	Konvektionsugn 6 bleck EN 600 x 400 mm eller GN1/1
Strömförsörjning	Elektrisk
Ugnstyp	Konvektionsugn med befuktning
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
Befuktning	Direkt i ugnsutrymmet
Justerbara fötter	Ja
Produktmått B x D x H	798x757x793 mm
Max djup med öppen dörr	1521 mm

Målgrupp

Branscher	Bar / kafeterior / bistroer / vinbarer / pubar, Hotell, Restauranger, Bagerier / konditorier, Slakteributiker / Delikatessbutiker, Catering, Vårdinrättningar, Kommersiella mattjänster, Livsmedelsbutiker /livsmedelsdetaljhandel

Estetisk linje

Dörr med rostfria ränder	Ja	**Digital display färg**	Vit
Färg	Rostfritt stål	**Frontpanel**	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
Tillagningssteg	3 + föruppvärmning	**HACCP data**	Ja
Fördröjd start	Ja		

Alternativ

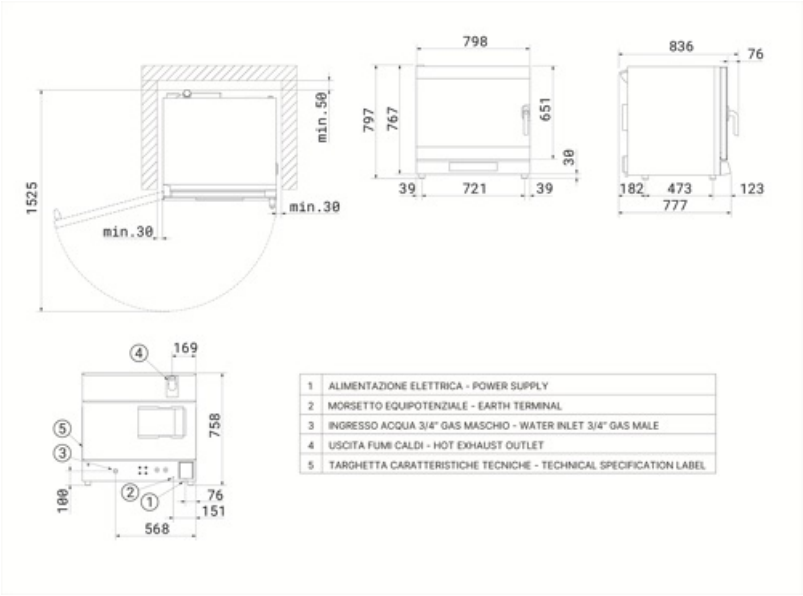
Gångjärn på höger sida	ALFA1035EHDSR	**Kondenserande huv**	K4610X

Konstruktion

Ugns material	Rostfritt stål / glas / plast	**Befuktningsnivåer**	3 + manuell
Ugns dimension (LxBxD)	672x437x546mm	**Skorstens placering**	Svart
Bruttovolym	184,8 l	**Kylsystem**	Ja
Nettovolym	165,6 l	**Tidsjustering**	Elektronisk timer
Invändig nettovolym	127,3 l	**Temperatur område**	30–270 °C
Material ugnsutrymme	Rostfritt stål	**Alarm tillagningstid slut**	Ja
Antal hyllplan	6	**Elementen stängs av när dörren är öppen**	Ja
Material gejders	Krom	**Återställbar säkerhetstermostat**	Ja
Gejderavstånd	77 mm	**Kärntemperaturgivare med tillagning med Δ t**	Ja
Dörrkonstruktion	Dubbelt glas	**Avtagbar deflektor**	Ja
Luckhängning	Sida	**Antal lampor**	2 halogenlampor
Typ av handtag	Roterande	**Effekt lampa**	40 W
Innerglas	Öppningsbar	**USB-port**	Ja
Antal fläktar	2 fläktar med tidstyrd reversering	**Anslutningsslang vatten**	Ja
Fläktmotoreffekt	200 W	**Vatteninloppstryck**	50-500 kPa (min-max)
Fläkthastighet	Dubbel hastighet	**Längd matningskabel**	170 cm
Standard fläkthastighet	2850 rpm	**Bakre panel**	Galvaniserad
Fläkthastighet vid låg hastighet	1450 rpm	**Kapslings klass (IP)**	IPX3
Befuktningssystem på varje fläkt	Ja		

Logistisk information

Mått emballage (BxDxH)	960x890x820 mm	**Nettovikt (kg)**	73,000 kg
EAN-kod	8017709322946	**Bruttovikt (kg)**	91,400 kg



Kompatibela Tillbehör



3743

KIT med 4 plana aluminiumplåtar EN 600 × 400 mm



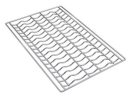
3751

Kit med 4 plana perforerade aluminiumplåtar EN 600 × 400 mm



3805

Kit med 4 förkromade galler EN 600 × 400 mm



3810

KIt med 4 vågformade trådgaller för baguetter EN 600 × 400 mm



3927

Kit för reducering av luftflöde



KITSC

Kärntemperaturgivare för EHDS-ugnserien



RGN11-625-2

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



RUTVL

Kit med 4 hjul, passar alla professionella ugnsstativ



SVRPP420-625

Anslutningssats 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



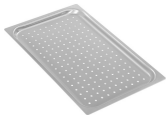
T11XH20

2 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



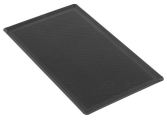
T11XH65

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



TF11XH2

Perforerad aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



TMF11TH2

Mikroperforerad non stick-plåt GN1/1



TVL425

Stativ med 16 nivåer för ALFA410/ALFA420/425- och ALFA625-ugnar, mått (B × D × H) 800 × 800 × 900 mm (höjd med sats RUTVL: 998 mm)



TVL425D

Stativ med 4 nivåer för ALFA410/ALFA420/ALFA425 (staplade) eller ALFA1035-ugnar, mått (B × D × H) 800 × 800 × 504 mm (höjd med sats RUTVL: 602 mm)



TVL625D

Stativ för staplade ALFA625-ugnar, mått (B × D × H) 800 × 800 × 300 mm

Symbols glossary



Elektrisk anslutning



Kärntemperaturgivare



Varmluft



Varmluft med injektion av ånga



Fläkt med dubbel hastighet



Bakning med kärntemperaturgivare, genom temperaturskillnad (Δ t)

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 exakt 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.