

# ALFA625E1HDSR



<b>Famille</b>	Fours professionnels
<b>Sous-famille</b>	Four à convection 6 plaques EN 600x400mm ou GN1/1
<b>Power supply</b>	Electrique
<b>Type de four</b>	A air pulsé avec humidification
<b>Contrôle four</b>	Électronique
<b>Capacité des plaques</b>	6 plateaux EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
<b>Alimentation électrique</b>	400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
<b>Autre raccordement électriques possibles</b>	230 V 3~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
<b>Stockage de programmes avec application</b>	Indisponible
<b>Génération d'humidité</b>	Directement dans la cavité
<b>Pieds réglables</b>	oui
<b>Dimensions</b>	798x757x793 mm
<b>Profondeur maximale avec la porte ouverte</b>	1521 mm



## Distribution

<b>Industries</b>	Bars / Cafétérias / Bistros / Bars à vin / Pubs; Hôtels; Restaurants; Boulangeries / Pâtisseries; Boucheries / Charcuteries; Service traiteur; Établissements de soins; Restauration commerciale; Épicerie / Vente au détail alimentaire
-------------------	--

## Esthétique

<b>Porte avec bandeaux en inox</b>	oui	<b>Couleur de l'affichage numérique</b>	Blanc
<b>Couleur</b>	Inox	<b>Bandeau de commande embouti</b>	oui
<b>Type d'afficheur</b>	LCD tactile	<b>Série</b>	Alfa

## Commandes

<b>Programmes modifiables</b>	100	<b>Préchauffage</b>	oui
<b>Minutes programmables</b>	de 1 minute à 99 heures + sans fin	<b>Réglage de la cheminée</b>	oui
		<b>Données Haccp</b>	oui

Cuisson enchaînée	3 + préchauffage
Départ différé	oui

## Options

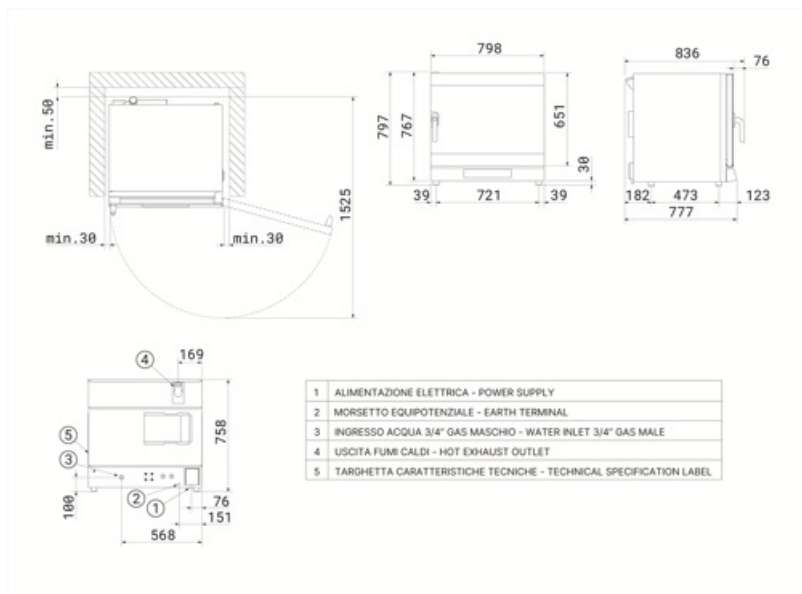
Charnières à droite	oui	Hotte associée	K4610X
---------------------	-----	----------------	--------

## Construction

Matériaux du four	Acier inoxydable / verre / plastiques	Niveaux d'humidification	5 + manuel
Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	672x437x546mm	Position de l'échappement	A l'arrière
Volume brut	184,8 litres	Système de refroidissement	oui
Volume net	165,6 litres	Type de minuterie	Electrique
Volume interne net	127,3 litres	Plage de température	30-270°C
Matériau de la cavité	Inox AISI 304	Signal sonore fin de cuisson	oui
Nombre de niveaux	6	Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte	oui
Cadre de support de plaques	Fil Chromé	Thermostat de sécurité à réarmement manuel	oui
Distance entre les plaques	77 mm	Cuisson avec sonde à cœur avec $\Delta t$	oui
Construction de la porte	Double vitre	Déфлекteur amovible	oui
Ouverture de la porte	Latérale - charnière à droite	Nombre de lumières	2 lampes halogènes
Type de poignée	Par rotation	Puissance éclairage	40 W
Vitre interne	Ouverture par charnière	Port USB	oui
Nombre de turbines	2 turbines contrarotatives à sens alterné	Tuyau d'alimentation en eau	oui
Puissance du moteur de la turbine	200 W	Pression d'entrée de l'eau	50-500 kPa (min-max)
Vitesse du moteur	2	Longueur câble d'alimentation	170 cm
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2850	Panneau postérieur	Galvanisé
Vitesse faible en tr/min	1450	Protection IPX	IPX3
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	oui		

## Informations logistiques

Packed product dimensions (WxDxH)	960x890x820 mm	Poids net	74,900 kg
Code EAN	8017709343156	Poids brut	94,000 kg



## Accessoires Compatibles



### KITSC

Kit pour étage inférieur et supérieur



### RUTVL

Lot de 4 roulettes, compatible avec toutes les tables de four professionnelles



### T11TH20

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 2 cm de hauteur pour Galileo professionnel



### T11TH40

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 4 cm de hauteur pour Galileo professionnel



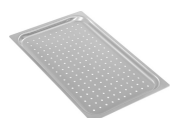
### T11XH20

Plateau GN1/1 en aluminium de 2 cm de hauteur pour Galileo professionnel



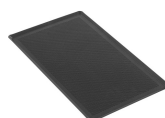
### T11XH65

Plateau GN1/1 en aluminium de 6,5 cm de hauteur pour Galileo professionnel



### TF11XH2

Plateau GN1/1 en aluminium perforé pour Galileo professionnel



### TMF11TH2

Plateau microperforé anti-adhésif GN 1/1



### TVL425

Support à 16 niveaux pour fours ALFA410/ALFA420/425 et ALFA625 ; dimensions (L x P x H) : 800 x 800 x 900 mm (hauteur avec le kit RUTVL : 998 mm)



### TVL425D

Support à 4 niveaux pour fours ALFA410/ALFA420/ALFA425 (empilables) ou ALFA1035, dim. (L x P x H) 800 x 800 x 504 mm (hauteur avec le kit RUTVL : 602 mm)



### TVL625D

Support pour fours superposés ALFA625, dim. (L x P x H) 800 x 800 x 300 mm

---

## Symbols glossary

---



Electrique



Sonde de cuisson



Turbine



Turbine avec humidification



Double speed fan



Cuisson de la sonde par différence de température ( $\Delta t$ )

## Benefit (TT)

---

### Ouverture avec charnière

Vitre facilement accessible pour un entretien et un nettoyage sans effort

Les panneaux de verre sont conçus pour être facilement accessibles et inspectables, ce qui garantit une grande commodité lors des opérations de nettoyage et d'entretien. Cette caractéristique simplifie considérablement le processus, le rendant rapide et efficace, tout en garantissant que chaque intervention peut être effectuée avec un maximum de confort et en toute sécurité.

### 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.

### Écran LCD

L'interface intuitive permet un réglage simple et précis des paramètres de cuisson

Le panneau de contrôle, simple et intuitif, est conçu pour offrir une expérience utilisateur fluide et sans effort. Il permet un ajustement précis de chaque paramètre de cuisson, de la température à la durée, du niveau d'humidité à la vitesse du ventilateur. L'écran central offre une vue d'ensemble claire et immédiate des réglages sélectionnés, vous assurant de toujours avoir tout sous contrôle pour des résultats impeccables.

### 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.

### Gestion de l'humidité

Cuisson impeccable grâce à un contrôle précis de l'humidité

Grâce à une gestion efficace de faibles quantités d'humidité, un brunissage parfait peut être obtenu tout en préservant le moelleux du produit et en favorisant le développement de sa structure interne.

Différents niveaux d'humidité peuvent être sélectionnés ; ils déterminent la fréquence des cycles d'activation. Chaque cycle se compose de deux secondes d'injection de vapeur d'eau dans la cavité de cuisson, suivies d'une pause de 15 secondes.