ALFA625E1HDSR



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

Distribution

Industries	Bars / Cafétérias / Bistros / Bars à vin / Pubs, Hôtels, Restaurants, Boulangeries / Pâtisseries, Boucheries / Charcuteries, Service traiteur, Établissements de soins, Restauration commerciale, Épiceries / Vente au détail alimentaire

Esthétique

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

Commandes

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

Cuisson enchaînée	3 + préchauffage
Départ différé	oui

Options

Charnières à droite	oui	**Hotte associée**	K4610X

Raccordement électrique

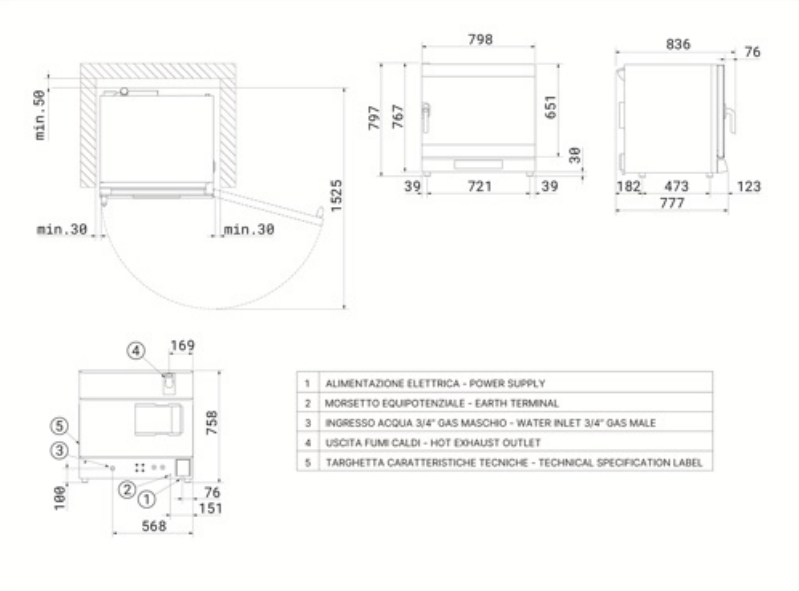
Potential equalisation	Yes

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 Δ t**	oui
Construction de la porte	Double vitre	**Déflecteur 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**	74,600 kg
Code EAN	8017709343156	**Poids brut**	93,000 kg



1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

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 professionel

T11TH40



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

T11XH20



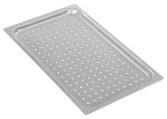
Plateau GN1/1 en aluminium de 2 cm de hauteur pour Galileo professionel

T11XH65



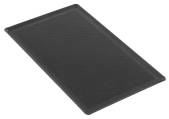
Plateau GN1/1 en aluminium de 6,5 cm de hauteur pour Galileo professionel

TF11XH2



Plateau GN1/1 en aluminium perforé pour Galileo professionel

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


Turbine


Double speed fan


Sonde de cuisson


Turbine avec humidification


Cuisson de la sonde par différence de température (Δ 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.

Ventilateur à deux vitesses

Une ventilation parfaite pour une cuisson idéale des préparations les plus délicates

La fonction de réglage de la vitesse du ventilateur permet d'adapter l'intensité de la ventilation aux besoins spécifiques de chaque préparation, garantissant ainsi des résultats toujours impeccables.

Grâce aux deux vitesses disponibles, vous pouvez créer les conditions idéales pour les préparations délicates telles que les meringues, les profiteroles et les soufflés, en les enveloppant d'un flux d'air plus doux et plus homogène, qui préserve leur légèreté et leur 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 étapes de cuisson

Flexibilité et précision à chaque étape de cuisson

La possibilité de programmer plusieurs étapes de cuisson, en complément du préchauffage, offre une polyvalence exceptionnelle et permet de s'adapter parfaitement aux différentes exigences de chaque préparation.

Chaque phase du processus peut être personnalisée avec précision afin d'optimiser la cuisson et d'obtenir des résultats impeccables, qu'il s'agisse d'une cuisson lente à basse température ou d'un brunissage final parfait.

Grâce à ce contrôle précis des paramètres, il est possible d'obtenir une cuisson homogène sur toute la surface, améliorant considérablement la qualité du produit fini.

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.