ALFA625E1HDSR



Famiglia	Forni professionali
Sottofamiglia	Forno convezione 6 teglie EN 600x400 mm, GN 1/1 (min. H 20 mm)
Alimentazione	Elettrico
Tipologia forno	Forno convezione con umidità
Controllo forno	Elettronico
Capacità teglie	6 teglie EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Collegamento elettrico di default	400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
Altri collegamenti elettrici possibili	230 V 3~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
Memorizzazione programmi con applicativo	Non disponibilie
Generazione umidità	Diretto in camera
Piedini regolabili	Sì
Dimensioni del prodotto (LxPxH)	798x757x793 mm
Profondità massima a porta aperta	1521 mm

Destinazione

Settori	Bar / Caffetterie / Bistrò / Wine bar / Pub, Hotel, Ristoranti / Catering, Panetterie / Pasticcerie, Macellerie / Gastronomie, Ristorazione collettiva, Ospedali / case di riposo, Ristorazione commerciale, Grande distribuzione organizzata

Estetica

Porta con fasce inox	Sì	**Colore digit display**	Bianchi
Colore	Acciaio Inox	**Frontalino**	Inox
Tipologia display	LCD Touch	**Serie**	Alfa

Comandi

Numero programmi memorizzabili	100	**Preriscaldamento**	Sì
Regolazione tempo di cottura	da 1 minuto a 99 ore + infinito	**Regolazione camino**	Sì
Numero step	3 + preriscaldamento	**Dati HACCP**	Sì

Partenza differita	Sì

Opzioni

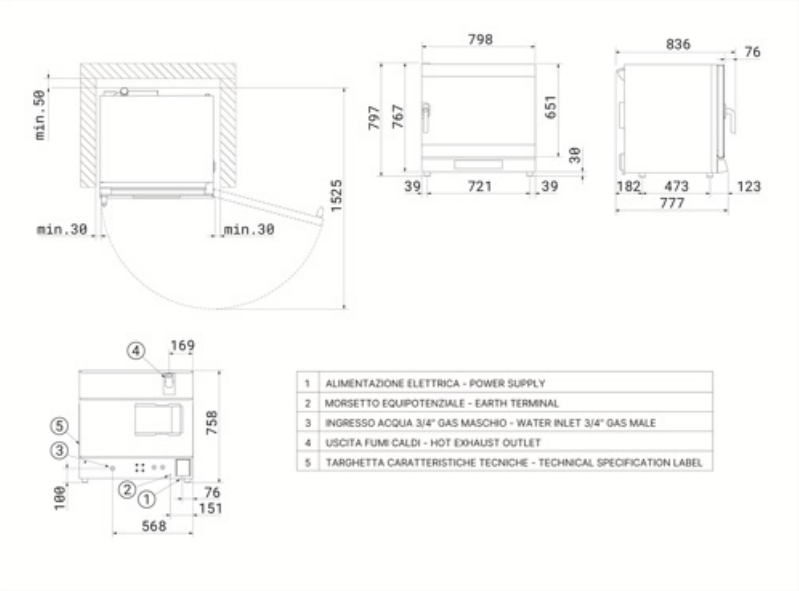
Cerniera destra	Sì	**Cappa abbinabile**	K4610X

Costruzione

Materiale forno	Acciaio inox / vetro / materie plastiche	**Livelli di umidificazione**	5 + manuale
Dimensioni cavità interna (LxPxH)	672x437x546 mm	**Posizione camino**	Posteriore
Volume lordo	184,8 lt	**Sistema di raffreddamento componenti**	Sì
Volume netto	165,6 lt	**Tipologia timer**	Elettronico
Volume netto interno	127,3 lt	**Range temperatura**	30-270°C
Materiale cavità	Acciaio inox	**Indicazione di fine cottura**	Sì
Numero ripiani	6	**Interruttore sicurezza ad apertura porta**	Sì
Telaio supporto teglie	Filo cromato	**Termostato di sicurezza riarmo manuale**	Sì
Distanza tra i ripiani	77 mm	**Predisposizione sonda al cuore**	Sì
Costruzione porta	Doppio vetro	**Deflettore removibile**	Sì
Apertura porta	Laterale - cerniera a destra	**Illuminazione**	2 Lampade alogene
Tipologia maniglia	Rotativa	**Potenza luce**	40 W
Vetro	Apribile con cerniera	**Porta USB**	Sì
Numero e tipologia ventole	2 ventole controrotanti in senso alternato	**Tubo di carico acqua**	Sì
Potenza motore	200 W	**Pressione ingresso acqua**	50-500 kPa (min-max)
Giri motore	Due velocità	**Lunghezza cavo di alimentazione**	170 cm
Giri motore velocità standard	2850 rpm	**Pannello posteriore**	Zincato
Giri motore velocità ridotta	1450 rpm	**Protezione IPX**	IPX3
Iniezione acqua su ogni ventola	Sì		

Informazioni Logistiche

Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH)	960x890x820 mm	**Peso netto**	74,600 kg
Codice EAN	8017709343156	**Peso lordo**	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

Accessori Compatibili



KITSC

Kit sonda al cuore per forni serie EHDS



RUTVL

Kit ruote da 4 pz, adatto per tutti i modelli di tavoli dei forni professionali



T11TH20

Teglia GN1/1 antiaderente, altezza 20 mm



T11TH40

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40 mm



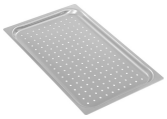
T11XH20

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20 mm



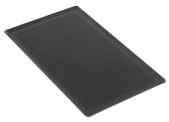
T11XH65

Teglia alluminio GN1/1, altezza 65 mm



TF11XH2

Teglia in alluminio microforata GN1/1, altezza 20 mm



TMF11TH2

Teglia GN1/1 antiaderente microforata, altezza 20 mm



TVL425

Supporto con portateglie 16 livelli per forni ALFA410/420/425 e ALFA625 dim.dim. (LxPxH) 800X800X900 mm (altezza con kit ruote RUTVL: 998 mm)



TVL425D

Supporto con portateglie 4 livelli per forni ALFA410/ALFA420/ALFA425 sovrapposti o ALFA1035, dim. (LxPxH) 800x800x504 mm (altezza con kit ruote RUTVL: 602 mm)



TVL625D

Supporto per forni ALFA625 sovrapposti, dim. (LxPxH) 800x800x300mm

Glossario simboli


Elettrico


Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare


Ventola velocità ridotta


Sonda al cuore


Circolazione forzata aria calda con iniezione umidità


Sonda al cuore con cottura per differenza temperatura (Δ t)

Benefit

Apribile con cerniera

Vetri facilmente accessibili per una manutenzione e pulizia senza sforzo

I vetri sono progettati per essere facilmente accessibili e ispezionabili, garantendo una grande praticità durante le operazioni di pulizia e manutenzione. Questa caratteristica semplifica notevolmente il processo, rendendolo rapido ed efficiente, e assicurando che ogni intervento possa essere effettuato con la massima comodità ed in completa sicurezza.

Ventola a due velocità

Ventilazione su misura per una cottura perfetta dei cibi più delicati

La funzione di regolazione della velocità della ventola permette di adattare l'intensità della ventilazione alle esigenze specifiche di ogni preparazione, garantendo sempre risultati impeccabili. Grazie alla doppia velocità, è possibile creare le condizioni ideali per la cottura di pietanze delicate come meringhe, bignè e soufflé, avvolgendole in un flusso d'aria più dolce e uniforme, che ne preserva leggerezza e struttura.

LCD Touch

Interfaccia intuitiva per una regolazione semplice e precisa dei parametri di cottura

Il pannello di controllo, semplice e intuitivo, è progettato per offrire un'esperienza d'uso immediata e senza sforzo. Dotato di tasti dedicati, consente di regolare con precisione ogni parametro di cottura, dalla temperatura alla durata, dal livello di umidità alla velocità della ventola. Il display centrale fornisce una chiara e rapida visualizzazione delle impostazioni selezionate, permettendoti di avere sempre tutto sotto controllo per risultati impeccabili, senza compromessi.

3 step di cottura

Flessibilità e precisione in ogni fase di cottura

La possibilità di impostare più step di cottura oltre al preriscaldamento offre una straordinaria versatilità, rispondendo perfettamente alle diverse esigenze di ogni preparazione. Ciascuna fase del processo può essere personalizzata con precisione, ottimizzando la cottura per ottenere risultati impeccabili, sia che si tratti di una cottura lenta a bassa temperatura o di una doratura finale perfetta. Grazie a questo controllo accurato dei parametri, è possibile ottenere una cottura uniforme su ogni superficie, migliorando significativamente la qualità del prodotto finito.

Gestione umidità

Cottura impeccabile grazie ad un controllo preciso dell'umidità

Grazie alla gestione efficace di piccole quantità di umidità si può ottenere una doratura perfetta, mantenendo intatta la morbidezza del prodotto e favorendone lo sviluppo della struttura interna. È possibile impostare diversi livelli di umidificazione, che determinano la frequenza dei cicli di attivazione. Ogni ciclo consiste in due secondi di spruzzatura di acqua vaporizzata all'interno della camera di cottura, seguiti da 15 secondi di pausa.