

ALFA625E1HDSR

Famiglia Forni professionali

Sottofamiqlia

600x400 mm, GN 1/1 (min. H 20 mm)

Alimentazione

Tipologia forno Forno convezione con umidità

Controllo forno Elettronico

6 teglie EN 600x400 mm, GN1/1 (min. Capacità teglie

H 20 mm)

Collegamento elettrico di default 400 V $3\text{N}\sim$ / 16 A / 10.5 kW / 50-60

Altri collegamenti elettrici

possibili

Memorizzazione programmi con

applicativo

Generazione umidità

Piedini regolabili

Dimensioni del prodotto (LxPxH)

Profondità massima a porta

aperta

Forno convezione 6 teglie EN

230 V 3~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz

Non disponibilie

Diretto in camera

Sì

1521 mm

798x757x793 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

Consigliato per

Prodotti da forno

Estetica

Colore

Porta con fasce inox

Tipologia display

Acciaio Inox LCD Touch

Colore digit display

Frontalino

Serie

Bianchi

Inox Alfa

Comandi

Numero programmi

Regolazione tempo di

memorizzabili

cottura

100

Sì

da 1 minuto a 99 ore +

infinito

Numero step 3 + preriscaldamento **Preriscaldamento** Regolazione camino

Dati HACCP

Sì Sì

Sì



Partenza differita Sì

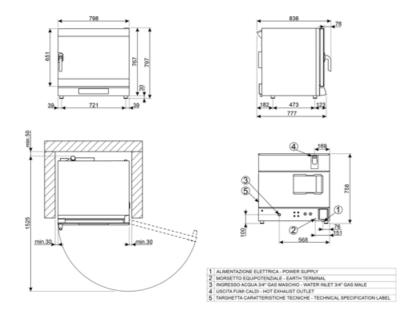
Opzioni

Cerniera destra Sì Cappa abbinabile K4610X

Costruzione

Materiale forno	Acciaio inox / vetro / materie plastiche	Livelli di umidificazione Posizione camino	5 + manuale Posteriore
Dimensioni cavità interna (LxPxH)	672x437x546 mm	Sistema di raffreddamento	Sì
Volume lordo	184,8 lt	componenti	
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	Sì
Numero ripiani	6	cottura	
Telaio supporto teglie	Filo cromato	Interruttore sicurezza	Sì
Distanza tra i ripiani	77 mm GN1/1 - EN	ad apertura porta	~ \
	600X400	Termostato di sicurezza riarmo manuale	Sì
Costruzione porta	Doppio vetro		6)
Apertura porta	Laterale - cerniera a destra	Predisposizione sonda al cuore	Sì
Tipologia maniglia	Rotativa	Deflettore removibile	Sì
Vetro	Apribile con cerniera	Illuminazione	2 Lampade alogene
Numero e tipologia	2 ventole controrotanti in	Potenza luce	40 W
ventole	senso alternato	Porta USB	Sì
Potenza motore	200 W	Tubo di carico acqua	Sì
Giri motore	Due velocità	Pressione ingresso	50-500 kPa (min-max)
Giri motore velocità standard	2850 rpm	acqua	, ,
Giri motore velocità ridotta	1450 rpm	Lunghezza cavo di alimentazione	170 cm
Iniezione acqua su ogni	Sì	Pannello posteriore	Zincato
ventola	.	Protezione IPX	IPX3







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, aktezza 20 mm



T11TH40

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40

T11XH20



Teglia alluminio GN1/1, altezza 20 mm



T11XH65

Teglia alluminio GN1/1, altezza 6,5cm

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/ALFA420/425 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

Ф

Elettrico



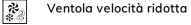
Sonda al cuore



Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare



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.