

ALFA625EHT

Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	4 Einschübe 600x400 mm o GN1/1
Ofentyp	Heißluft mit Beschwädung
Stromversorgung / Leistungsaufnahme	400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
Regulierbare Stellfüße	Ja
Abmessungen (BxTxH)	798x757x793 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1521 mm



Einsatzbereich

Einsatzbereich	Bars / Cafés / Bistros / Weinstuben / Kneipen, Hotels/Pensionen, Restaurants, Bäckereien / Konditoreien, Lebensmittelindustrie, Pflegeeinrichtungen, Lebensmitteleinzelhandel, Fleischerei, Schulen
-----------------------	---

Ästhetik

Edelstahl-Rahmentür	Ja	Farbe LEDs	Weiß
Farbe	Edelstahl	Geprägte Gerätefront	Ja
Display	LCD Touch		

Bedienelemente

Anzahl Programme	99	Regulierung des Kaminabzugs	Ja
Einstellung Timer	1 min. - 99h + endlos	Haccp-Daten	Ja
Kochschritte	9		

Optionen

Rechtsanschlag	ALFA625EHTR	Einsatzbereich	Bars/Kaffees; Hotels/Pensionen; K4610X
-----------------------	-------------	-----------------------	--

Serienzubehör

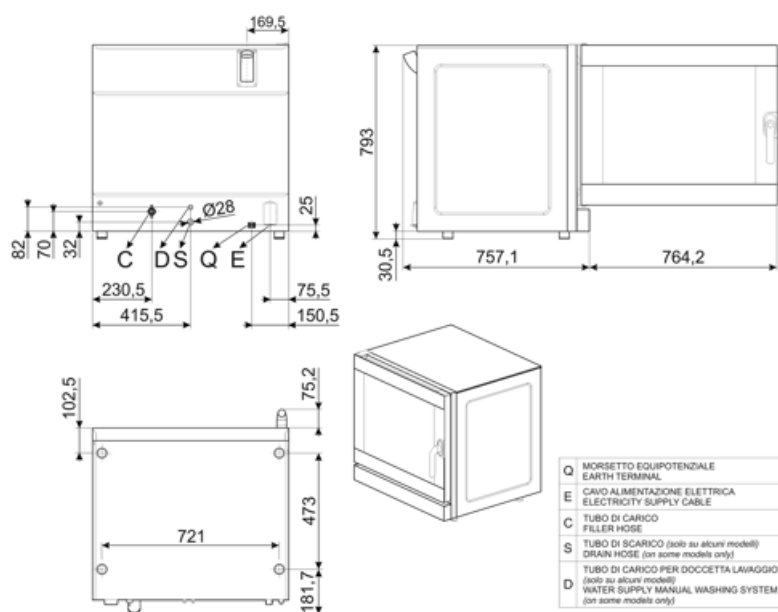
Fühler	Standard core temperature probe
--------	---------------------------------

Konstruktion

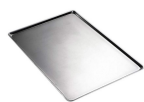
Material Oberfläche	Edelstahl/Glas/Kunststoffe	Positionierung Abluft	Rückseite
Abmessungen	672x437x546 mm	Kühlsystem	Ja
Garkammer (LxBxH)		Timer-Typ	Elektrisch
Gesamt Garraum	184,8 lt	Temperatureinstellung	50-280°C
Volumen		Signal für Garende	Ja
Netto Garraum Volumen	165,6 lt	Sicherheitsschalter	Ja
Nutzbarer Innenraum	127,3 l	offene Tür	
Material der Garkammer	Edelstahl	Sicherheitsthermostat	Ja
Anzahl der Roste	6	mit manueller	
Rostgestell	Chrom	Rückstellung	
Abstand zwischen den	77 mm	Abnehmbare	Ja
Blechen		Luftleitbleche	
Türkonstruktion	Zweifach-Verglasung	Light switch with open	Ja
Türöffnung	Seite	door	
Ausführung des	gerundet	Garkammerbeleuchtung	2 LED-Beleuchtungen
Türgriffs		Leistung der	40 W
Innenglas aufklappbar	Zu öffnen mit Scharnieren	Beleuchtung	
Lüftermotor bei	2850 U/min.	USB-Anschluss	Ja
Standard-Drehzahl		Wasseraufnahme	Ja
Lüftermotor U/min. min.	1450 U/min.	Länge des Netzkabels	170 cm
Beschwädung auf jedem	Ja	Rückpanel	Vollverzinkt
Lüfterrad		IPX-Schutzklasse	IPX3
Beschwädungsstufen	5 + manuell		

Logistik-Informationen

Verpacktes Produkt	960x890x820 mm	Nettogewicht	81,000 kg
Dimensionen		Bruttogewicht	98,000 kg
EAN code	8017709274979		



Kompatibel Zubehör



3743

Flaches Aluminium-Blech (4 St.)



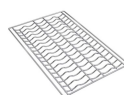
3751

Set Aluminium Backblech (4 St.)



3805

Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)

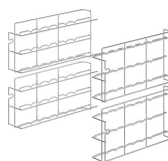


3810

Gewelltes Gitterrost Set für Baguettes
(4 Stück)



3927



RGN11-625-2

Gestell für Gitterroste oder flache
Bleche GN1/1 für ALFA625

Symbolverzeichnis



Kerntemperaturfühler



Doppelte Lüfter Geschwindigkeit



Heißluft



Heißluft mit Beschwädung



Manual washing with shower

Benefit (TT)

Klappbare Öffnung

Leicht zugängliches Glas für eine mühelose Wartung und Reinigung.

Die Glasscheiben sind so konzipiert, dass sie leicht zugänglich und einfach inspizierbar sind, was Reinigung und Wartung besonders komfortabel macht. Diese Eigenschaft vereinfacht die Arbeiten erheblich und ermöglicht schnelle sowie effiziente Eingriffe bei maximalem Bedienkomfort und höchster Sicherheit.

Zweistufiger Lüfter

Perfekte Luftzirkulation für das ideale Garen selbst empfindlichster Speisen.

Die Funktion zur Anpassung der Lüftergeschwindigkeit ermöglicht es, die Luftzirkulation optimal auf die jeweiligen Anforderungen der Speisen abzustimmen und so stets perfekte Ergebnisse zu erzielen. Dank der zweistufigen Einstellung lassen sich ideale Bedingungen für empfindliche Zubereitungen wie Baiser, Windbeutel oder Soufflés schaffen, indem sie von einem sanfteren und gleichmäßigeren Luftstrom umgeben werden, der ihre Leichtigkeit und Struktur bewahrt.

LCD-Touch-Display

Intuitive Benutzeroberfläche für eine einfache und präzise Einstellung aller Garparameter.

Das übersichtliche und intuitive Bedienfeld sorgt für ein nahtloses und komfortables Nutzungserlebnis.

Dank spezieller Tasten lassen sich alle Garparameter – von Temperatur und Garzeit bis hin zu Feuchtigkeitsgrad und Lüftergeschwindigkeit – präzise einstellen. Das zentrale Display bietet dabei jederzeit einen klaren Überblick über alle gewählten Einstellungen und garantiert perfekte Ergebnisse ohne Kompromisse.