

ALFA625ENT

| | |
|--|---|
| Семейство продуктов | Конвекционные печи |
| Подсемейство продуктов | Конвекционные печи 600x400 мм либо GN1/1 |
| Тип конвекционной печи | Конвекция; конвекция + пароувлажнение |
| Электрическое подключение | 400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz |
| Максимальная глубина с открытой дверцей | 1521 мм |
| Регулируемые по высоте ножки | Да |
| Вес нетто | 81,000 кг |
| Размеры (ВxШxГ) | 798x757x793 mm |
| EAN-код | 8017709274979 |



Дистрибуция

| | |
|----------------|--|
| Решения | Бары/Кафе; Отели; Рестораны/кейтеринг; Пекарни/Кондитерские; Пекарские и кондитерские лаборатории при заводах; Мясные лавки; Мясное производство; Больницы; Школы |
|----------------|--|

Эстетика

| | | | |
|---|--|--|-------------------|
| Цвет | Нержавеющая сталь | Цвет символов цифрового дисплея | Белый |
| Дверца с планками из нержавеющей стали | Да | Фронтальная панель | Да |
| Цифровой TFT-дисплей | LCD-дисплей с сенсорным управлением | Логотип | Smeg штампованный |

Управление

| | | | |
|--|----------------------|------------------------------------|----|
| Изменяемые программы | 99 | Регулировка отвода пара | Да |
| Диапазон программирования таймера | 0-99 + бесконечность | Данные НАССР | Да |
| Шаги программы приготовления | 9 | | |

Опции

Петли справа

ALFA625EHTR

Вытяжной зонт

Бары/Кафе; Отели; K4610X

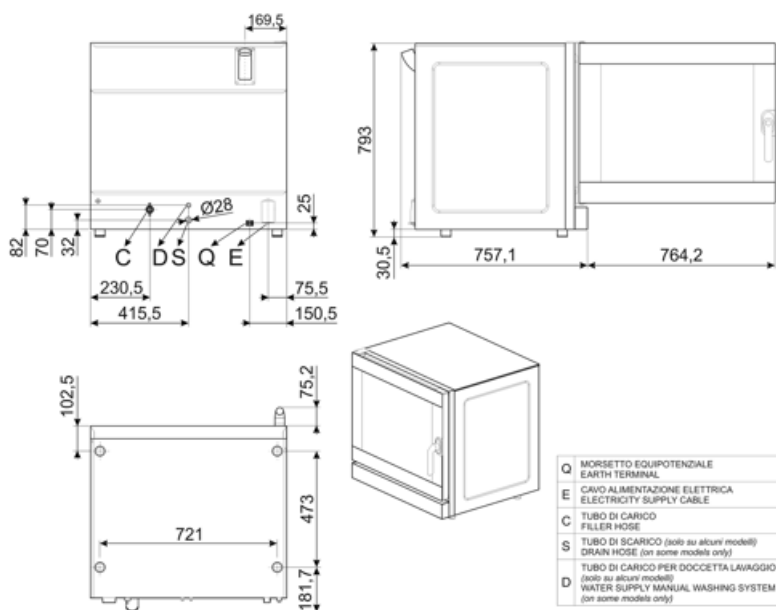
Аксессуары в комплекте

Температурный щуп

KITSC

Конструкция

| | | | |
|---|----------------------------------|--|--------------------|
| Материалы печи | Нержавеющая сталь/стекло/пластик | Отвод пара из камеры | Сзади |
| Размеры внутренней камеры (ШxГxВ) | 672x437x546 мм | Система охлаждения | Да |
| Полный объем | 184,8 л | Регулировка времени | Электронный таймер |
| Объем (нетто) | 165,6 л | Диапазон температур | 50-280°C |
| Объем внутренней камеры | 127,3 л | Сигнал окончания приготовления | Да |
| Материал внутренней камеры | Нержавеющая сталь | Автоматическое отключение при открытой дверце | Да |
| Количество уровней | 6 | Ручное переключение термостата безопасности | Да |
| Направляющие для противней | Хромированный | Съемный дефлектор | Да |
| Расстояние между направляющими | 75 мм | Выключение подсветки при открывании дверцы | Да |
| Охлаждаемая дверца с двойным остеклением | 2 стекла | Количество ламп подсветки | 2 LED-лампы |
| Открывание дверцы | Боковое | Мощность ламп подсветки | 40 Вт |
| Тип ручки | С поворотным механизмом | USB порт | Да |
| Стекло | Открываемое | Шланг подачи воды | Да |
| Стандартная скорость вентилятора | 2850 об./мин. | Длина электрического кабеля (см) | 170 см |
| Пониженная скорость вентилятора | 1450 об./мин. | Задняя панель | Гальванизированный |
| Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе | Да | IPX защита | IPX3 |
| Уровни пароувлажнения | 5 + ручное | | |



| | |
|---|---|
| Q | MORSETTO EQUIPOTENZIALE EARTH TERMINAL |
| E | CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRICITY SUPPLY CABLE |
| C | TUBO DI CARICO FILLER HOSE |
| S | TUBO DI SCARICO (solo su alcuni modelli) DRAIN HOSE (on some models only) |
| D | TUBO DI CARICO PER DOCCETTA LAVAGGIO (solo su alcuni modelli) WATER SUPPLY MANUAL WASHING SYSTEM (on some models only) |

Совместимые Аксессуары

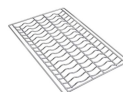


3743

3751



3805



3810



3927



RGN11-625-2

Symbols glossary



Термощуп



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и
инжекторным впрыском пара



Ручной душ



Двухскоростной вентилятор

Benefit (TT)

Hinged opening

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

Hinged opening

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

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.

LCD Touch

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

The control panel, simple and intuitive, is designed to offer a seamless and effortless user experience. Equipped with dedicated buttons, it allows precise adjustment of every cooking parameter, from temperature to duration, humidity level to fan speed. The central display provides a clear and immediate overview of the selected settings, ensuring you always have everything under control for flawless results, without compromise.