

ALFA625ENT

Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Конвекционные печи для противней 600x400 мм и/или габаритностей GN1/1
Тип духовки	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
Электрическое подключение	400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
Регулируемые по высоте ножки	Да
Размеры (ВxШxГ)	798x757x793 mm
Максимальная глубина с открытой дверцей	1521 мм



Дистрибуция

Отрасли промышленности	Бары / Кафетерии / Бистро / Винные бары / Пабы; Отели; Рестораны; Пекарни / Кондитерские; Пищевая промышленность; Учреждения по уходу; Мясные лавки; Мясное производство; Школы
-------------------------------	---

Эстетика

Дверца с планками из нержавеющей стали	Да	Цвет символов цифрового дисплея	Белый
Цвет	Нержавеющая сталь	Фронтальная панель	Да
Жидкокристаллический дисплей с активной матрицей	Жидкокристаллический дисплей с сенсорным управлением		

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

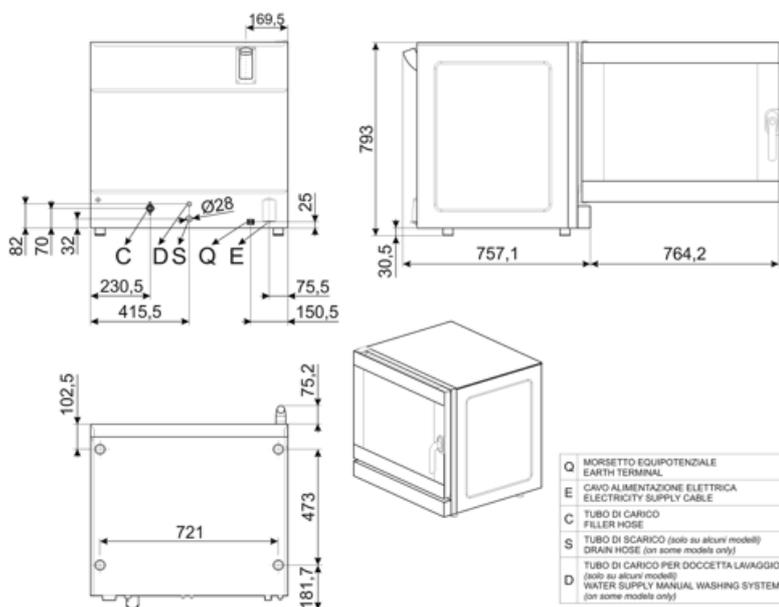
Температурный щуп KITSC

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	77 мм гастроемкости GN1/1 - противни 600X400	Выключение подсветки при открывании дверцы	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	2 стекла	Количество ламп подсветки	2 светодиодные 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		

Логистическая информация

Размеры упаковки (ШxГxВ)	820x960x890 mm	Вес нетто	81.000 кг
Международный артикул (EAN-код)	8017709274979	Вес брутто (кг)	98.000 kg



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

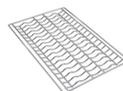


3743

3751



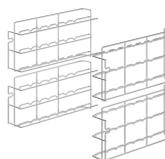
3805



3810



3927



RGN11-625-2

Symbols glossary



Термощуп



Двухскоростной вентилятор



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и инжекторным впрыском пара



Ручной душ

Benefit (TT)

Распашное открывание

Легкосъемное стекло для легкого обслуживания и чистки

Стеклянные панели спроектированы таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ и возможность осмотра, что обеспечивает удобство при чистке и техническом обслуживании. Эта особенность значительно упрощает процесс, делая его быстрым и эффективным, гарантируя, что каждое вмешательство может быть выполнено с максимальным комфортом и полной безопасностью.

Двухскоростной вентилятор

Идеальная вентиляция для идеального приготовления самых изысканных блюд

Функция регулировки скорости вентилятора позволяет вам адаптировать интенсивность вентиляции к конкретным потребностям каждого блюда, гарантируя неизменно безупречные результаты. Благодаря настройке двух скоростей вы можете создать идеальные условия для деликатных блюд, таких как безе, профитроли и суфле, окутывая их более мягким и равномерным потоком воздуха, который сохраняет их легкость и структуру.

Сенсорный дисплей

Интуитивно понятный интерфейс для простой и точной настройки параметров приготовления

Панель управления, простая и интуитивно понятная, разработана для обеспечения бесперебойного и легкого пользовательского опыта. Оснащенная специальными кнопками, она позволяет точно регулировать каждый параметр приготовления, от температуры до продолжительности, уровня влажности и скорости вентилятора. Центральный дисплей обеспечивает четкий и мгновенный обзор выбранных настроек, гарантируя, что у вас всегда все под контролем для безупречных результатов без компромиссов.