

## ALFA625ЕНТ

### Семейство продуктов

Подсемейство продуктов

### Тип духовки

### Электрическое подключение

### Регулируемые по высоте ножки

### Размеры (ВxШxГ)

### Максимальная глубина с открытой дверцей

Конвекционные печи

Конвекционные печи 600x400 мм либо GN1/1

Конвекция; конвекция + пароувлажнение

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

Да

798x757x793 mm

1521 mm



## 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

### Цифровой TFT-дисплей

LCD-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

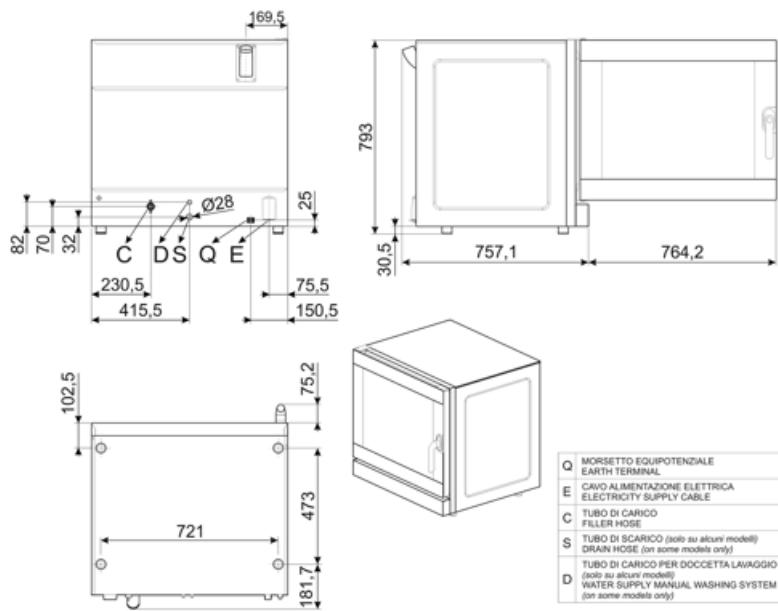
Температурный щуп KITSC

## Конструкция

<b>Материалы печи</b>	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	<b>Отвод пара из камеры</b>	Сзади
<b>Размеры внутренней камеры (ШxГxВ)</b>	672x437x546 мм	<b>Система охлаждения</b>	Да
<b>Полный объем</b>	184,8 л	<b>Регулировка времени</b>	Электронный таймер
<b>Объем (нетто)</b>	165,6 л	<b>Диапазон температур</b>	50-280°C
<b>Объем внутренней камеры</b>	127,3 л	<b>Сигнал окончания приготовления</b>	Да
<b>Материал внутренней камеры</b>	Нержавеющая сталь	<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да
<b>Количество уровней</b>	6	<b>Ручное переключение терmostата безопасности</b>	Да
<b>Направляющие для противней</b>	Хромированный	<b>Съемный дефлектор</b>	Да
<b>Расстояние между направляющими</b>	77 mm GN1/1 - EN 600X400	<b>Выключение подсветки при открывании дверцы</b>	Да
<b>Охлаждаемая дверца с двойным остеклением</b>	2 стекла	<b>Количество ламп подсветки</b>	2 LED-лампы
<b>Открывание дверцы</b>	Боковое	<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт
<b>Тип ручки</b>	С поворотным механизмом	<b>USB порт</b>	Да
<b>Стекло</b>	Открываемое	<b>Шланг подачи воды</b>	Да
<b>Стандартная скорость вентилятора</b>	2850 об./мин.	<b>Длина электрического кабеля (см)</b>	170 см
<b>Пониженная скорость вентилятора</b>	1450 об./мин.	<b>Задняя панель</b>	Гальванизированный
<b>Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе</b>	Да	<b>IPX защита</b>	IPX3
<b>Уровни пароувлажнения</b>	5 + ручное		

## Логистическая информация

<b>Размеры упаковки (ШxГxВ)</b>	820x960x890 mm	<b>Вес нетто</b>	81,000 кг
<b>EAN-код</b>	8017709274979	<b>Вес брутто (кг)</b>	98,000 kg



---

## Совместимые Аксессуары

---

**3743**



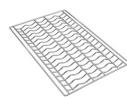
**3751**



**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, гарантуя, 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, гарантуя неизменно безупречные результаты. Благодаря настройке двух скоростей вы можете создать идеальные условия для деликатных блюд, таких как бэз, профитроли и суфле, окутывая их более мягким и равномерным потоком воздуха, который сохраняет их легкость и структуру.

### **Сенсорный LCD-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, гарантуя, что у вас всегда все под контролем для безупречных результатов без компромиссов.