ALFA625H-2



Produktgruppe	Professionelle ovne
Underfamilie	Varmluftovn 6 bakker en 600x400 mm eller GN1/1
Elektrisk tilslutning	Elektrisk
Ovntype	Konvektionsovn med befugtning
Ovnbetjening	Mekanisk
Bakker kapacitet	6 bakker EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Elektrisk tilslutning	400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50 Hz
Anden elektrisk forbindelse	230 V 3~ / 16 A / 10,5 kW / 50 Hz
WiFi-forbindelse	Ikke tilgængelig
Befugtning	Direkte i ovnrummet
Justerbare fødder	Ja
Produktdimensioner BxDxH	798x757x793 mm
Dybde åben låge	1521 mm

Målgruppe

Industrier	Bar / Cafeteriaer / Bistroer / Vinbarer / Pubber, Hoteller, Restauranter, Bagerier / Konditorier, Slagterforretninger / Delikatesser, Catering, Plejefaciliteter, Kommercielle fødevaretjenester, Dagligvarebutikker / Fødevaredetailhandel

Æstetik

Låge med striber i rustfri stål	Ja	**Frontpanel**	Ja
Farve	Rustfrit stål	**Serie**	Alfa

Betjeninger

Timer indstillingsområde	1-60 minutter + endeløs	**Skorstensregulering**	Manuel

Valgmuligheder

Højrehåndshængsel	ALFA625HR-2	**Kombinerbar emhætte**	K4610X
Højrehåndshængsel	ALFA1035EHDSR		

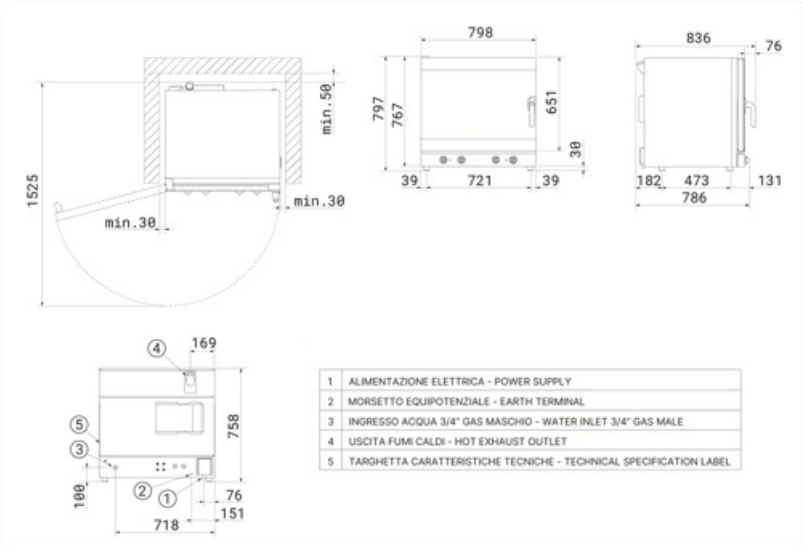
Konstruktion

Ovnmaterialer	Rustfrit stål / glas / plast
Ovnrum dimensioner	672x437x546mm
Bruttovolumen	184,8 l
Nettovolumen	165,6 lt
Indvendig nettovolumen	127,3 lt
Ovnrum materiale	Rustfrit stål
Antal hylder	6
Materiale i gejderne	Forkromet
Gejderafstand	77 mm
Lågekonstruktion	Dobbelt glas
Lågeåbning	Sidevent
Håndtag type	Roterende
Åbnbart glas	Kan åbnes med hængsel
Ventilatortype og nummer	2 modkørende ventilatorer med tidsretning
Motorhastighed	180W
Motorhastighed	Enkelthastighed
Motor rpm in standard speed	2850 omdr/min
Befugtningssystem på hver ventilator	Ja

Befugtningsniveauer	Manuel
Vandtilførsel	Bagpå
Timer type	Elektrisk
Temperaturområde	50-270°C
Slut madlavningsalarm	Ja
Orange lysindikator præstation	Ja
Grønt lysindikator præstation	Ja
Sikkerhedsafbryder med åben låge	Ja
Nulstilbar sikkerhedstermostat	Ja
Aftagelig deflektor	Ja
Belysning	2 Halogenpærer
Lys, effekt	40W
Vandtilførsel	Ja
Vandindløbstryk	50-500 kPa (min-max)
Kabellængde	170 cm
Bagpanel	Galvaniseret
Kapslingsklasse (IP)	IPX3

Logistiske oplysninger

Emballagemål (BxDxH)	960x890x820 mm	**Nettovægt**	74,600 kg
EAN-kode	8017709270193	**Bruttovægt (kg)**	93,000 kg



Compatible Accessories



3743

Sæt med 4 flade aluminiumsplader EN 600 × 400 mm



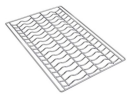
3751

Sæt med 4 flade perforerede aluminiumsplader EN 600 × 400 mm



3805

Sæt med 4 forkromede trådgitre EN 600 × 400 mm



3810

Sæt med 4 bølgeformede trådgitre til baguetter EN 600 × 400 mm



3927

Luftstrømsreduceringssæt



RGN11-625-2

Støttesæt til riste eller flade bakker GN1/1 egnet til ALFA625 modeller



RUTVL

Sæt med 4 hjul, passer til alle professionelle ovnstativer



SVRPP420-625

Forbindelsessæt til to stablede ALFA420+420 eller ALFA420+625 modeller og emhætte



T11TH20

2 cm høj GN1/1 non-stick bakke til Galileo professional



T11TH40

4 cm høj GN1/1 non-stick bakke til Galileo professional



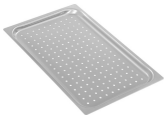
T11XH20

2 cm høj aluminium GN1/1 bakke til Galileo professional



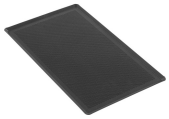
T11XH65

6,5 cm høj aluminium GN1/1 bakke til Galileo professional



TF11XH2

Perforeret aluminum GN1/1 bakke til Galileo professional



TMF11TH2

GN 1/1 non-stick mikroperforeret bakke



TVL425

Stativ med 16 niveauer til ALFA410/ALFA420/425- og ALFA625-ovne, mål (B × D × H) 800 × 800 × 900 mm (højde med sæt RUTVL: 998 mm)



TVL425D

4-niveaus stativ til ALFA410/ALFA420/ALFA425-ovne (stablede) eller ALFA1035-ovne, mål (B × D × H) 800 × 800 × 504 mm (højde med sæt RUTVL: 602 mm)



TVL625D

Stativ til stablede ALFA625-ovne, mål (B × D × H) 800 × 800 × 300 mm

Symbols glossary



Elektrisk



Ventilator forceret opvarmning



Ventilator forceret opvarmning med fugtighedsindsprøjtning

Benefit (TT)

Mekanisk kontrolpanel

Brugervenlighed og ubesværet kontrol af de vigtigste tilberedningsparametre

Betjeningspanelet, der er udstyret med praktiske knapper, muliggør enkel, intuitiv og ubesværet styring af hovedfunktionerne. Ved hjælp af knapperne kan du justere tilberedningstid, temperatur og, i udvalgte modeller, befugtningsniveauet. Ved at dreje knappen til position 1 leveres der damp, indtil den slippes. I multifunktionsovne med et mekanisk kontrolpanel er der også en dedikeret knap til valg af forskellige ovnfunktioner baseret på den ønskede tilberedningstilstand.

Hængslet åbning

Lettilgængeligt glas for nem vedligeholdelse og rengøring

Glaspanelerne er designet til at være let tilgængelige og inspicerbare, hvilket sikrer stor bekvemmelighed under rengøring og vedligeholdelse. Denne funktion forenkler processen betydeligt og gør den hurtig og effektiv, samtidig med at det sikres, at ethvert indgreb kan udføres med maksimal komfort og fuld sikkerhed.

Håndtering af fugtighed

Upåklagelig tilberedning takket være præcis fugtighedskontrol

Takket være effektiv håndtering af små mængder fugtighed kan perfekt bruning opnås, samtidig med at produktets blødhed bevares og udviklingen af dets indre struktur fremmes. Forskellige fugtighedsniveauer kan indstilles, hvilket bestemmer hyppigheden af aktiveringscyklusserne. Hver cyklus består af to sekunders vanddampsprøjtning inde i ovnrummet, efterfulgt af en 15 sekunders pause.