

ALFA625H-2



Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	Konvektionsofen für 6 Bleche EN600x400mm oder GN1/1
Stromzufuhr	Electric
Oven type	Heißluft mit Beschwadung
Temperaturregelung	Manuell
Anzahl Einschübe	6 trays EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Stromversorgung / Leistungsaufnahme	400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50 Hz
weitere elektr. Anschlussvarianten	230 V 3~ / 16 A / 10,5 kW / 50 Hz
Programm-Speicher	Nicht vorhanden
Humidity generation	Direct in cavity
Regulierbare Stellfüße	Ja
Abmessungen (BxTxH)	798x757x793 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1521 mm



Einsatzbereich

Industries	Bar / Cafeterias / Bistros / Wine bars / Pubs; Hotels/Pensionen; Restaurants; Bakeries / Pastry shops; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Care facilities ; Commercial food services; Grocery shops / Food retail	Einsatzbereich	Bars/Kaffees
-------------------	---	-----------------------	--------------

Ästhetik

Edelstahl-Rahmentür Farbe	Ja Edelstahl	Geprägte Gerätefront Serie	Ja Alfa
--------------------------------------	-----------------	---------------------------------------	------------

Bedienelemente

Einstellung Timer	1-60 min. + Dauerbetrieb	Regulierung des Kaminabzugs	Manuell
--------------------------	--------------------------	--	---------

Optionen

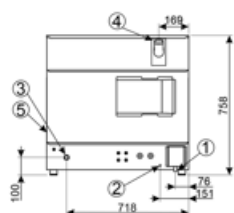
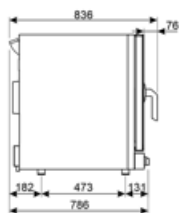
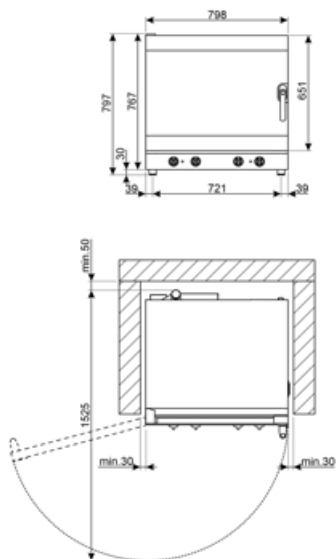
Rechtsanschlag	ALFA625HR-2	Einsatzbereich	K4610X
Rechtsanschlag	ALFA1035EHDSR		

Konstruktion

Material Oberfläche	Edelstahl/Glas/Kunststoffe	Beschwandungsstufen	Manuell
Abmessungen Garkammer (LxBxH)	672x437x546 mm	Positionierung Abluft	Rückseite
Gesamt Garraum Volumen	184,8 lt	Timer-Typ	Elektrisch
Netto Garraum Volumen	165,6 lt	Temperatureinstellung	50-270°C
Nutzbarer Innenraum	127,3 l	Signal für Garende	Ja
Material der Garkammer	Edelstahl	Orange Kontrollleuchte bei T°C-Erreichung	Ja
Anzahl der Roste	6	Grüne Kontrollleuchte für Zeitablauf	Ja
Rostgestell	Chrom	Sicherheitsschalter offene Tür	Ja
Abstand zwischen den Blechen	77 mm GN1/1 - EN 600X400	Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung	Ja
Türkonstruktion	Zweifach-Verglasung	Abnehmbare Luftleitbleche	Ja
Türöffnung	Seite	Garkammerbeleuchtung	2 Halogenbeleuchtungen
Ausführung des Türgriffs	gerundet	Leistung der Beleuchtung	40 W
Innenglas aufklappbar	Zu öffnen mit Scharnieren	Wasseraufnahme	Ja
Reversierender Lüfter	2 im Wechsel gegenläufige autoreverse Lüfter	Wassereinlassdruck	50-500 kPa (min-max)
Leistung des Lüfters	180 W	Länge des Netzkabels	170 cm
Drehzahl U/min.	Einfach	Rückpanel	Vollverzinkt
Lüftermotor bei Standard-Drehzahl	2850 U/min.	IPX-Schutzklasse	IPX3
Beschwädung auf jedem Lüfterrad	Ja		

Logistik-Informationen

Packed product dimensions (WxDxH)	820x960x890 mm	Nettogewicht	87,300 kg
EAN code	8017709270193	Bruttogewicht	93,000 kg



- | | |
|---|--|
| 1 | ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY |
| 2 | MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL |
| 3 | INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE |
| 4 | USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET |
| 5 | TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL |

Kompatibel Zubehör



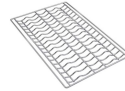
3743
Flaches Aluminium-Blech (4 St.)



3751
Set Aluminium Backblech (4 St.)



3805
Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)

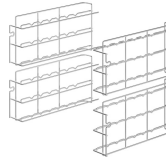


3810
Gewelltes Gitterrost Set für Baguettes (4 Stück)



3927

RGN11-625-2
Gestell für Gitterroste oder flache Bleche GN1/1 für ALFA625



RUTVL
Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



SVRPP420-625
Verbindungskot für ALFA420+420 oder ALFA420+625 und Haube



T11TH20
Antihaft Behälter GN1/1 20mm tief



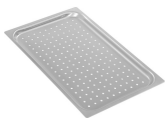
T11TH40
Behälter GN1/1 40mm Antihaft beschichtet



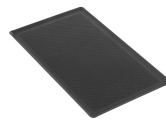
T11XH20
Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



T11XH65
Aluminium Behälter GN 1/1 65mm hoch



TF11XH2
Perforierter Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



TMF11TH2
Perforierter Behälter GN 1/1 Antihaft beschichtet 20mm hoch



TVL425
16-level tray holder rack for ALFA410/ALFA420/425 and ALFA625 ovens dim. (WxDxH) 800x800x900 mm (height with kit RUTVL: 998 mm)



TVL425D
4-level tray holder rack for ALFA410/ALFA420/ALFA425 (stacked) or ALFA1035 ovens, dim. (WxDxH) 800x800x504 mm (height with kit RUTVL: 602 mm)



TVL625D
Stand for ALFA625 stacked ovens, dim. (WxDxH) 800x800x300 mm

Symbols glossary



Elektro-Anschluss



Heißluft



Heißluft mit Beschwattung

Benefit (TT)

Mechanical control panel

Ease of use and effortless control of the essential cooking parameters

The control panel, equipped with practical knobs, allows for simple, intuitive, and effortless management of the main functions. Using the buttons, you can adjust the cooking time, temperature, and, in selected models, the level of humidification. By turning the knob to position 1, steam will be delivered until it is released.

In multifunction ovens with a mechanical control panel, there is also a dedicated button for selecting different oven functions based on the desired cooking mode.

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.

Humidity management

Impeccable cooking thanks to precise humidity control

Thanks to the effective management of small amounts of humidity, perfect browning can be achieved while maintaining the product's softness and promoting the development of its internal structure. Different humidity levels can be set, which determine the frequency of activation cycles. Each cycle consists of two seconds of water vapour spraying inside the cooking chamber, followed by a 15-second pause.