

ALFA625H-2



Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	Konvektionsofen für 6 Bleche EN600x400mm oder GN1/1
Stromzufuhr	Electric
Oven type	Heißluft mit Beschwädung
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

Einsatzbereich	Bars / Cafés / Bistros / Weinstuben / Kneipen; Hotels / Pensionen; Restaurants; Bäckereien / Konditoreien; Gewerbliche Gastronomie; Hotels/Pensionen; Restaurants; Bakeries / Pastry shops; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Pflegeeinrichtungen; Commercial food services; Grocery shops / Food retail	Einsatzbereich	Bars/Kaffees
-----------------------	--	-----------------------	--------------

Ästhetik

Edelstahl-Rahmentür	Ja	Geprägte Gerätefront	Ja
Farbe	Edelstahl	Serie	Alfa

Bedienelemente

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

Optionen

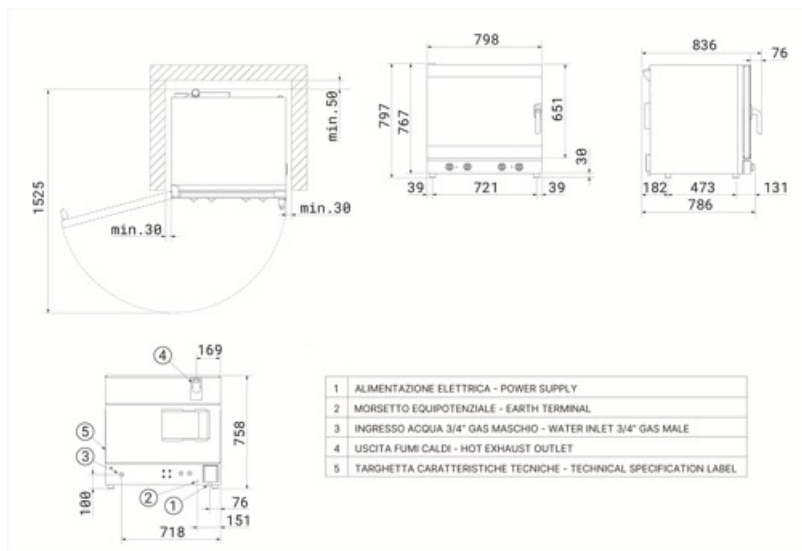
Rechtsanschlag	ALFA625HR-2	Einsatzbereich	K4610X
Rechtsanschlag	ALFA1035EHDSR		

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	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

Abmessungen des verpackten Produkts (BxTxH)	960x890x820 mm	Nettogewicht	73,900 kg
EAN code	8017709270193	Bruttogewicht	93,000 kg



Kompatibel Zubehör



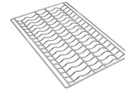
3743
Flaches Aluminium-Blech (4 St.)



3751
Set Aluminium Backblech (4 St.)



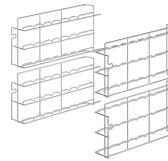
3805
Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)



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



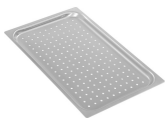
T11TH40
Behälter GN1/1 40mm Antihaft beschichtet



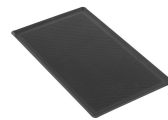
T11XH20
Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



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

Symbolverzeichnis



Elektro-Anschluss



Heißluft



Heißluft mit Beschwädung

Benefit (TT)

Mechanisches Bedienfeld

Einfache Bedienung und mühelose Kontrolle der wesentlichen Garparameter.

Das Bedienfeld mit praktischen Drehknöpfen ermöglicht eine einfache, intuitive und mühelose Steuerung der wichtigsten Funktionen. Über die Tasten lassen sich Garzeit, Temperatur und bei ausgewählten Modellen auch der Feuchtigkeitsgrad einstellen. Wird der Drehknopf auf Position 1 gestellt, wird kontinuierlich Dampf abgegeben, bis die Funktion wieder deaktiviert wird.

Bei Multifunktionsöfen mit mechanischem Bedienfeld steht zudem eine spezielle Taste zur Auswahl verschiedener Ofenfunktionen entsprechend der gewünschten Garart zur Verfügung.

Klappbare Öffnung

Leicht zugängliches Glas für eine mühelose Wartung und Reinigung.

Die Glasscheiben sind so konzipiert, dass sie leicht zugänglich und einfach inspizierbar sind, was Reinigung und Wartung besonders komfortabel macht. Diese Eigenschaft vereinfacht die Arbeiten erheblich und ermöglicht schnelle sowie effiziente Eingriffe bei maximalem Bedienkomfort und höchster Sicherheit.

Feuchtigkeitsmanagement

Makellose Garergebnisse dank präziser Feuchtigkeitskontrolle.

Dank der präzisen Steuerung geringer Feuchtigkeitsmengen wird eine perfekte Bräunung erzielt, während gleichzeitig die Saftigkeit des Produkts erhalten bleibt und die Entwicklung seiner inneren Struktur gefördert wird. Es können verschiedene Feuchtigkeitsstufen eingestellt werden, die die Häufigkeit der Aktivierungszyklen bestimmen. Jeder Zyklus besteht aus zwei Sekunden Dampfeinsprühung in den Garraum, gefolgt von einer 15-sekündigen Pause.