

ALFA625H-2



Famiglia

Sottofamiglia

Alimentazione

Tipologia forno

Controllo forno

Capacità teglie

Collegamento elettrico di default

Altri collegamenti elettrici possibili

Memorizzazione programmi con applicativo

Generazione umidità

Piedini regolabili

Dimensioni del prodotto (LxPxH)

Profondità massima a porta aperta

Forni professionali

Forno convezione 6 teglie EN
600x400 mm, GN 1/1 (min. H 20 mm)

Elettrico

Forno convezione con umidità

Manuale

6 teglie EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)

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

230 V 3~ / 16 A / 10,5 kW / 50 Hz

Non disponibili

Diretto in camera

Sì

798x757x793 mm

1521 mm



Destinazione

Settori

Bar / Caffetterie / Bistrò /
Wine bar / Pub; Hotel;
Ristoranti / Catering;
Panetterie / Pasticcerie;
Macellerie / Gastronomie;
Ristorazione collettiva;
Ospedali / case di riposo;
Ristorazione commerciale;
Grande distribuzione
organizzata

Consigliato per

Prodotti da forno

Estetica

Porta con fasce inox

Sì

Colore

Acciaio Inox

Frontalino

Serie

Inox

Alfa

Comandi

Regolazione tempo di cottura

1-60 minuti + infinito

Regolazione camino

Manuale

Opzioni

Versioni cerniera destra

ALFA625HR-2

Cappa abbinabile

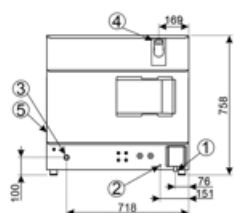
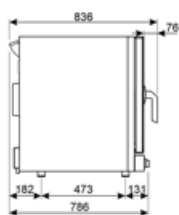
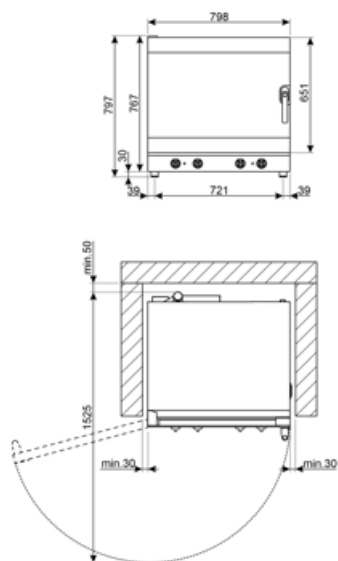
K4610X

Costruzione

Materiale forno	Acciaio inox / vetro / materie plastiche	Livelli di umidificazione	1 Manuale
Dimensioni cavità interna (LxPxH)	672x437x546 mm	Posizione camino	Posteriore
Volume lordo	184,8 lt	Tipologia timer	Elettrico
Volume netto	165,6 lt	Range temperatura	50-270°C
Volume netto interno	127,3 lt	Indicazione di fine cottura	Sì
Materiale cavità	Acciaio inox	Lampada spia arancione raggiungimento t°	Sì
Numero ripiani	6	Lampada spia verde di fine cottura	Sì
Telaio supporto teglie	Filo cromato	Interruttore sicurezza ad apertura porta	Sì
Distanza tra i ripiani	77 mm GN1/1 - EN 600X400	Termostato di sicurezza riarmo manuale	Sì
Costruzione porta	Doppio vetro	Deflettore removibile	Sì
Apertura porta	Laterale - cerniera a sinistra	Illuminazione	2 Lampade alogene
Tipologia maniglia	Rotativa	Potenza luce	40 W
Vetro	Apribile con cerniera	Tubo di carico acqua	Sì
Numero e tipologia ventole	2 ventole controrotanti in senso alternato	Pressione ingresso acqua	50-500 kPa (min-max)
Potenza motore	180 W	Lunghezza cavo di alimentazione	170 cm
Giri motore	Velocità singola	Pannello posteriore	Zincato
Giri motore velocità standard	2850 rpm	Protezione IPX	IPX3
Iniezione acqua su ogni ventola	Sì		

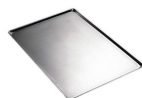
Informazioni Logistiche

Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH)	820x960x890 mm	Peso netto	76,000 kg
Codice EAN	8017709270193	Peso lordo	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

Accessori Compatibili



3743

Kit 4 teglie piane in alluminio EN 600x400 mm



3751

Kit 4 teglie piane forate in alluminio EN 600x400 mm



3805

Kit 4 griglie in filo cromato EN 600x400 mm



3810

Kit 4 griglie ondulate per baguettes EN 600x400 mm



3927

Kit riduttore flusso aria per forni serie ALFA410, 420, 625, 1035



RGN11-625-2

Supporto per teglie piane GN 1/1 per forni ALFA625



RUTVL

Kit ruote da 4 pz, adatto per tutti i modelli di tavoli dei forni professionali



SVRPP420-625

Kit giunzione forni ALFA410/420 e ALFA625 e cappa K4610X



T11TH20

Teglia GN1/1 antiaderente, altezza 20 mm



T11TH40

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40 mm



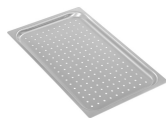
T11XH20

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20 mm



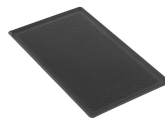
T11XH65

Teglia alluminio GN1/1, altezza 65 mm



TF11XH2

Teglia in alluminio microforata GN1/1, altezza 20 mm



TMF11TH2

Teglia GN1/1 antiaderente microforata, altezza 20 mm



TVL425

Supporto con portateglie 16 livelli per forni ALFA410/420/425 e ALFA625 dim.dim. (LxPxH) 800X800X900 mm (altezza con kit ruote RUTVL: 998 mm)



TVL425D

Supporto con portateglie 4 livelli per forni ALFA410/ALFA420/ALFA425 sovrapposti o ALFA1035, dim. (LxPxH) 800x800x504 mm (altezza con kit ruote RUTVL: 602 mm)



TVL625D

Supporto per forni ALFA625
sovrapposti, dim. (LxPxH)
800x800x300mm

Glossario simboli



Elettrico



Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare



Circolazione forzata aria calda con iniezione umidità

Benefit

Pannello comandi meccanico

Facilità d'uso e controllo senza sforzo dei parametri essenziali di cottura

Il pannello di controllo, dotato di pratiche manopole, consente una gestione semplice, intuitiva e senza sforzo delle principali funzionalità. Grazie ai pulsanti, è possibile regolare il tempo, la temperatura di cottura e, nei modelli selezionati, il livello di umidificazione. Ruotando la manopola sulla posizione 1, il vapore verrà erogato fino al suo rilascio.

Nei forni multifunzione con pannello di controllo meccanico è inoltre presente un pulsante dedicato alla selezione delle diverse funzioni del forno, in base alla modalità di cottura desiderata.

Apribile con cerniera

Vetri facilmente accessibili per una manutenzione e pulizia senza sforzo

I vetri sono progettati per essere facilmente accessibili e ispezionabili, garantendo una grande praticità durante le operazioni di pulizia e manutenzione. Questa caratteristica semplifica notevolmente il processo, rendendolo rapido ed efficiente, e assicurando che ogni intervento possa essere effettuato con la massima comodità ed in completa sicurezza.

Gestione umidità

Cottura impeccabile grazie ad un controllo preciso dell'umidità

Grazie alla gestione efficace di piccole quantità di umidità si può ottenere una doratura perfetta, mantenendo intatta la morbidezza del prodotto e favorendone lo sviluppo della struttura interna. È possibile impostare diversi livelli di umidificazione, che determinano la frequenza dei cicli di attivazione. Ogni ciclo consiste in due secondi di spruzzatura di acqua vaporizzata all'interno della camera di cottura, seguiti da 15 secondi di pausa.