

# ALFA625H-2



<b>Famiglia</b>	Forni professionali
<b>Sottofamiglia</b>	Forno convezione 6 teglie EN 600x400 mm, GN 1/1 (min. H 20 mm)
<b>Alimentazione</b>	Elettrico
<b>Tipologia forno</b>	Forno convezione con umidità
<b>Controllo forno</b>	Manuale
<b>Capacità teglie</b>	6 teglie EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
<b>Collegamento elettrico di default</b>	400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50 Hz
<b>Altri collegamenti elettrici possibili</b>	230 V 3~ / 16 A / 10,5 kW / 50 Hz
<b>Memorizzazione programmi con applicativo</b>	Non disponibile
<b>Generazione umidità</b>	Diretto in camera
<b>Piedini regolabili</b>	Sì
<b>Dimensioni del prodotto (LxPxH)</b>	798x757x793 mm
<b>Profondità massima a porta aperta</b>	1521 mm



## Destinazione

<b>Settori</b>	Bar / Caffetterie / Bistrò / Wine bar / Pub; Hotel; Ristoranti / Catering; Panetterie / Pasticcerie; Macellerie / Gastronomie; Ristorazione collettiva; Ospedali / case di riposo; Ristorazione commerciale; Grande distribuzione organizzata	<b>Consigliato per</b>	Prodotti da forno
----------------	--	------------------------	-------------------

## Estetica

<b>Porta con fasce inox</b>	Sì	<b>Frontalino</b>	Inox
<b>Colore</b>	Acciaio Inox	<b>Serie</b>	Alfa

## Comandi

<b>Regolazione tempo di cottura</b>	1-60 minuti + infinito	<b>Regolazione camino</b>	Manuale
-------------------------------------	------------------------	---------------------------	---------

## Opzioni

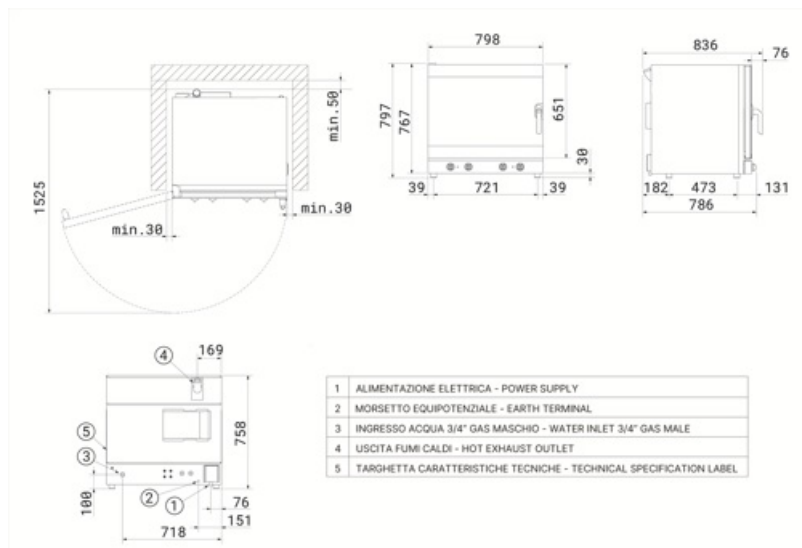
<b>Versioni cerniera destra</b>	ALFA625HR-2	<b>Cappa abbinabile</b>	K4610X
---------------------------------	-------------	-------------------------	--------

## Costruzione

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

## Informazioni Logistiche

<b>Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH)</b>	960x890x820 mm	<b>Peso netto</b>	73.900 kg
<b>Codice EAN</b>	8017709270193	<b>Peso lordo</b>	93.000 kg



## 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



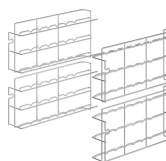
**3810**

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 per sovrapposizione 2 forni 4 teglie EN 600x400 con cappa K4610X, 1 forno 4 teglie EN 600x400 + 1 forno 6 teglie EN 600x400 con cappa K4610X o 2 forni 6 teglie EN 600x400 senza cappa



**T11TH20**

Teglia GN1/1 antiaderente, altezza 20 mm



**T11TH40**

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40 mm



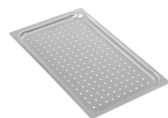
**T11XH20**

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20 mm



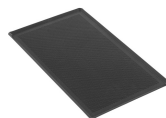
**T11XH65**

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.