

ALFA625H-2



Famiglia Forni professionali

Sottofamiglia Forno convezione 6 teglie EN

600x400 mm o GN1/1

Alimentazione Elettrico

Tipologia forno Forno convezione con umidità

Controllo forno Manuale

Capacità teglie 6 teglie EN 600x400 mm, GN1/1 (min.

H 20 mm)

Collegamento elettrico di default 400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50 Hz

Altri collegamenti elettrici

possibili

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

Memorizzazione programmi con

applicativo

Non disponibilie

Generazione umidità

Piedini regolabili

Dimensioni del prodotto LxPxH Profondità massima a porta

aperta

Diretto in camera

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

Colore

Porta con fasce inox

Sì

Acciaio Inox

Logo Serie Smeg stampato

Alfa

Frontalino

Inox

Comandi

Regolazione tempo di

cottura

1-60 minuti + infinito

Regolazione camino

Manuale

Opzioni



Versioni cerniera destra ALFA625HR-2

Cappa abbinabile

K4610X

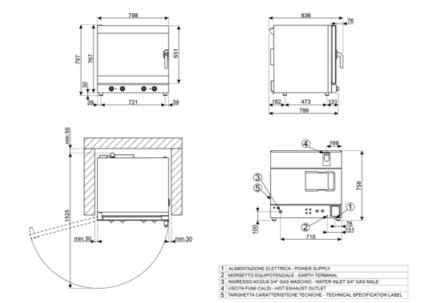
Costruzione

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

Informazioni Logistiche

Peso netto	76,000 kg	Altezza del prodotto	820 mm
Larghezza del prodotto	960 mm	imballato	
imballato		Peso lordo (kg)	93,000 kg
Profondità del prodotto	890 mm	Dimensioni del prodotto	820x960x890 mm
imballato		imballato (mm)	







Accessori Compatibili



3743

Kit 4 teglie piane in alluminio EN 600x400 mm



3751

Teglia piana forata in alluminio (4pz)



3805

Kit 4 griglie in filo cromato EN 600x400



3810

Kit 4 griglie ondulate per baquettes 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, aktezza 20



T11TH40

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40



T11XH20

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20 mm



T11XH65

Teglia alluminio GN1/1, altezza 6,5cm



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/ALFA420/425 e ALFA625 dim.800X800X900 mm (altezza con kit ruote RUTVL: 998 mm)



TVL425D

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





Supporto per forni ALFA625 sovrapposti, dim. 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.