

ALFA625H-2



Grupa produktowa

Podkategoria

Zasilanie

Oven type

Kontrola pieca

Pojemność blach

Moc przyłączeniowa

Inne możliwości podłączenia elektrycznego

Przechowywanie programów

Wytwarzanie wilgotności

Regulowane nóżki

Wymiary produktu SxGxW

Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami

Piece

Piec konwekcyjny na 6 blach EN 600x400 mm lub GN1/1

elektryczne

Konwekcja z nawilżaniem

Ręczna

6 trays 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

Niedostępny

Bezpośrednio w komorze

Tak

798x757x793 mm

1521 mm



Dystrybucja

Rozwiązania

Bary / Kawiarnie / Enoteki / Restauracje; Hotele; Restauracje; Piekarnie i cukiernie; Handel detaliczny artykułami spożywczymi; Biura, stołówki i catering; Szpitale i domy opieki; Szybka gastronomia; Przemysł i mroźniki

Linia wzornicza

Drzwi z paskami ze stali nierdzewnej Tak

Kolor

Stal nierdzewna

Panel przedni
Seria

Tak
Alfa

Sterowanie

Programowanie minut 1-60 minut + nieskończoność

Regulacja komina

Regulacja manualna

Opcje

Zawiasy po prawej stronie

ALFA625HR-2

Rozwiązania

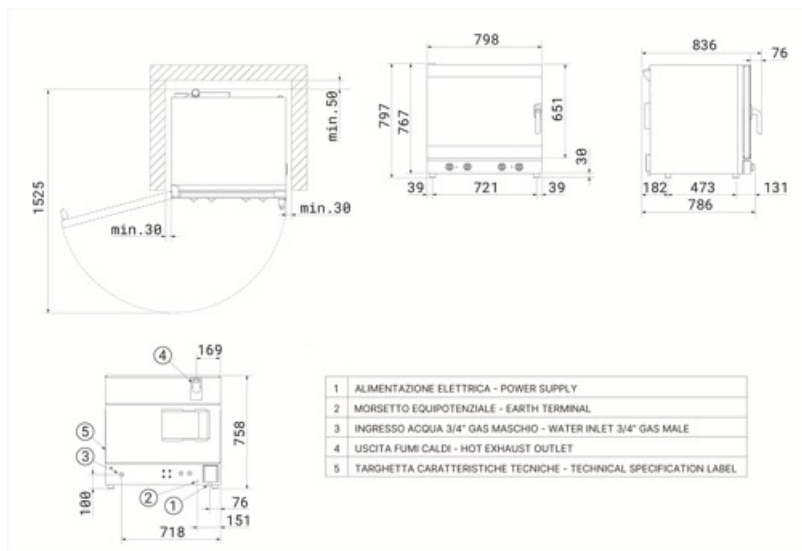
K4610X

Konstrukcja

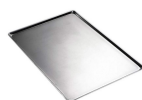
Materiały pieca	Stal nierdzewna / szkło / tworzywo sztuczne	Poziom nawilżania	Regulacja manualna
Wymiary komory	672x437x546 mm	Położenie komina	Tył
Pojemność brutto	184,8 l	Ustawienie czasu	Elektryczny
Pojemność netto	165,6 l	Zakres temperatur	50-270°C
Wewnętrzna pojemność netto	127,3 l	Alarm zakończenia cyklu	Tak
Materiał wewnętrznej komory	Stal nierdzewna	Pomarańczowa lampka kontrolna osiągnięcia t°	Tak
Liczba półek	6	Zielona lampka kontrolna osiągnięcia t°	Tak
Prowadnice blach	Drut chromowany	Zabezpieczenie / wyłączenie elementu grzejącego przy otwartych drzwiach	Tak
Odległość między prowadnicami	77 mm	Manualny reset termostatu bezpieczeństwa	Tak
Konstrukcja drzwi	Podwójne szkło	Zdemowany deflektor	Tak
Otwieranie drzwi	Boczne - zawias po lewej stronie	Oświetlenie	2 lampy halogenowe
Typ uchwyty	Obrotowy	Moc oświetlenia	40 W
Wnętrze szkło	Otwierane za pomocą zawiasu	Instalacja wodna	Tak
Typ i liczba wentylatorów	2 wentylatory pracujące w przeciwnych kierunkach, naprzemiennie	Ciśnienie wody na wlocie	50-500 kPa (min-max)
Moc silnika wentylatora	180W	Długość przewodu zasilającego	170 cm
Obroty silnika	Jedna prędkość	Tyłny panel	Galwanizowane
Obroty silnika przy standardowej prędkości	2850 obr./min	Klasa wodoszczelności	IPX3
System bezpośredniego nawilżania dla każdego wentylatora	Tak		

Informacje logistyczne

Wymiary zapakowanego produktu SxGxW	960x890x820 mm	Waga netto	73,900 kg
Kod EAN	8017709270193	Waga brutto	93,000 kg



Kompatybilne Akcesoria



3743

Blacha aluminiowa, płaska



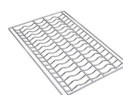
3751

Blacha aluminiowa, płaska,
perforowana



3805

Ruszt chromowany, płaski



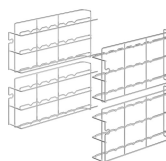
3810

Ruszt chromowany do bagietek



3927

Reduktor przepływu powietrza



RGN11-625-2

Support rack for GN 1/1 flat trays,
suitable for ALFA625 models



RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven
tables



SVRPP420-625

Connection kit for stacking two 4ltray
EN 600x400 ovens with hood
K4610X, one 4ltray EN 600x400 oven
with one 6ltray EN 600x400 oven
with hood K4610X, or two 6ltray EN
600x400 ovens without hood



T11TH20

Taca GN1/1 z powłoką zapobiegającą
przywieraniu, wysokość 20 mm



T11TH40

Taca GN1/1 z powłoką zapobiegającą
przywieraniu, wysokość 40 mm



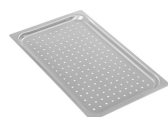
T11XH20

Taca aluminiowa GN1/1 o wysokości 2
cm, wysokość 20 mm



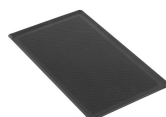
T11XH65

Taca aluminiowa GN1/1, wysokość 65
mm



TF11XH2

Taca aluminiowa perforowana GN1/1,
wysokość 20 mm



TMF11TH2

GN 1/1 nieprzywierająca
mikroperforowana taca, wysokość 20
mm



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

Słowniczek oznaczeń



Elektryczny



Termoobieg



Termoobieg z wtryskiem pary wodnej

Benefit (TT)

Mechaniczny panel sterowania

Łatwość obsługi i intuicyjna kontrola kluczowych parametrów pieczenia

Panel sterowania wyposażony w pokręta umożliwia prostą, intuicyjną i wygodną obsługę najważniejszych funkcji. Za pomocą przycisków można regulować czas pieczenia, temperaturę oraz, w wybranych modelach, poziom nawilżania. Przekręcenie pokręta do pozycji 1 uruchamia dostarczanie pary aż do momentu jej zwolnienia.

W piecach wielofunkcyjnych z mechanicznym panelem sterowania, dostępny jest także dedykowany przycisk do wyboru różnych funkcji piekarnika, dostosowanych do wybranego trybu pieczenia.

Zawiasy

Łatwo dostępne szkło, które gwarantuje szybkie i bezproblemowe czyszczenie oraz utrzymanie perfekcyjnej higieny

Panele szklane zostały zaprojektowane z myślą o łatwym dostępie i szybkim sprawdzeniu stanu, co znacząco podnosi wygodę podczas czyszczenia i konserwacji. Dzięki temu cały proces przebiega sprawnie i efektywnie, zapewniając jednocześnie maksymalny komfort oraz bezpieczeństwo pracy.

Zarządzanie wilgotnością

Perfekcyjne pieczenie dzięki precyzyjnej kontroli wilgotności

Dzięki skutecznemu zarządzaniu niewielką ilością wilgoci, możliwe jest uzyskanie idealnego zarumienienia przy jednoczesnym zachowaniu miękkości produktu oraz wspieraniu rozwoju jego struktury wewnętrznej.

Można ustawić różne poziomy wilgotności, które decydują o częstotliwości cykli aktywacji. Każdy cykl obejmuje dwusekundowe rozpylanie pary wodnej wewnątrz komory pieczenia, po którym następuje 15-sekundowa przerwa.