

ALFA625H-2



Семейство продуктов
Подсемейство продуктов

Источник питания
Тип духовки

Управление конвекционной печи

Вместимость

Электрическое подключение

Другие возможные варианты мощности

Апп для создания рецептов

Парогенератор

Регулируемые по высоте ножки

Размеры (ВхШхГ)

Максимальная глубина с открытой дверцей

Конвекционные печи
Конвекционная печь 6 уровней для противней 600x400 мм или габаритов GN1/1.

Электрический
Конвекция; конвекция + пароувлажнение

Электромеханическое

6 уровней для противней 600x400 мм, габаритов GN1/1 (мин. глубина 20 мм)

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

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

Недоступно

Прямой пар

Да

798x757x793 mm

1521 мм



Дистрибуция

Отрасли промышленности

Бары / Кафетерии / Бистро / Винные бары / Пабы; Отели; Рестораны; Пекарни / Кондитерские; Мясные магазины / Гастрономы; Кейтеринг; Учреждения по уходу; Коммерческие услуги общественного питания; Продуктовые магазины / Розничная торговля продуктами питания

Рекомендовано для

Бары/Кафе

Эстетика

Дверца с планками из нержавеющей стали

Да

Цвет

Нержавеющая сталь

Фронтальная панель Серия

Да

Alfa

Управление

Диапазон программирования таймера

0-60 + бесконечность

Регулировка отвода пара

Ручная

Опции

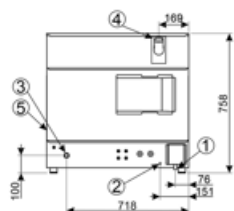
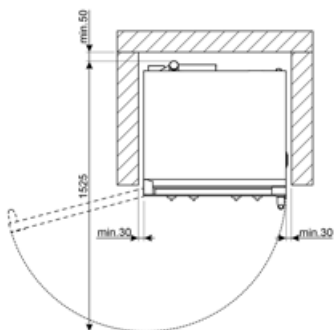
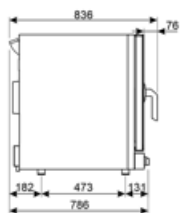
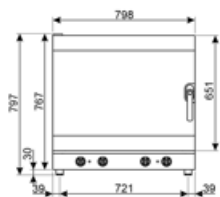
Петли справа	ALFA625HR-2	Вытяжной зонт	K4610X
---------------------	-------------	----------------------	--------

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Уровни пароувлажнения	Ручная
Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)	672x437x546 мм	Отвод пара из камеры	Сзади
Полный объем	184,8 л	Регулировка времени	Электрический
Объем (нетто)	165,6 л	Диапазон температур	50-270°C
Объем внутренней камеры	127,3 л	Сигнал окончания приготовления	Да
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь	Оранжевый индикатор достижения t°	Да
Количество уровней	6	Зеленый индикатор окончания приготовления	Да
Направляющие для противней	Хромированный	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Расстояние между направляющими	77 мм гастроемкости GN1/1 - противни 600X400	Ручное переключение термостата безопасности	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	2 стекла	Съемный дефлектор	Да
Открывание дверцы	Боковое	Количество ламп подсветки	2 галогенных лампы
Тип ручки	С поворотным механизмом	Мощность ламп подсветки	40 Вт
Стекло	Открываемое	Шланг подачи воды	Да
Тип и количество вентиляторов	2 вентилятора с изменением направления вращения	Давление воды на входе	50-500 kPa (min-max)
Мощность двигателя вентилятора	180 Вт	Длина электрического кабеля (см)	170 см
Скорость вентилятора	Одна скорость	Задняя панель	Гальванизированный
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.	IPX защита	IPX3
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да		

Логистическая информация

Размеры упаковки (ШхГхВ)	960x890x820 mm	Вес нетто	73,900 кг
Международный артикул (EAN-код)	8017709270193	Вес брутто (кг)	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 |

Совместимые Аксессуары



3743



3751



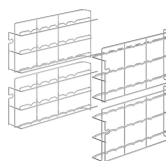
3805



3810



3927

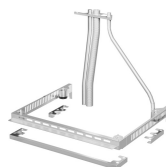


RGN11-625-2



RUTVL

Комплект колес для всех моделей столов для духовых шкафов (4 шт.)



SVRPP420-625

Комплект разъемов для двух установленных друг на друга моделей ALFA420+420 или ALFA420+625 и вытяжки



T11TH20

Гastroемкость с антипригарным покрытием GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



T11TH40

Гastroемкость с антипригарным покрытием GN1/1 высотой 4 см для Galileo professional



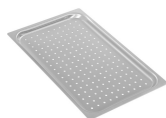
T11XH20

Алюминиевая гastroемкость GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



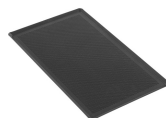
T11XH65

Алюминиевая гastroемкость GN1/1 высотой 6,5 см для Galileo professional



TF11XH2

Алюминиевая перфорированная гastroемкость GN1/1 для Galileo professional



TMF11TH2

Гastroемкость с микроперфорацией GN 1/1 с антипригарным покрытием



TVL425

16-уровневая стойка для противней для печей ALFA410/ALFA420/425 и ALFA625, размеры (ШxГxB): 800x800x900 мм (высота с комплектом RUTVL: 998 мм)



TVL425D

4-уровневая стойка для противней для печей ALFA410/ALFA420/ALFA425 (в колонне) или ALFA1035, размеры (ШxГxB) 800x800x504 мм (высота с комплектом RUTVL: 602 мм)



TVL625D

Подставка для печей ALFA625, размеры (ШxГxB) 800x800x300 мм

Symbols glossary



Электрический



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и
инжекторным впрыском пара

Benefit (ТТ)

Механическое управление

Простота использования и легкий контроль основных параметров приготовления

Панель управления, оснащенная практичными ручками, позволяет просто, интуитивно и легко управлять основными функциями. С помощью кнопок можно регулировать время приготовления, температуру и, в некоторых моделях, уровень увлажнения. При повороте ручки в положение 1 пар будет подаваться до тех пор, пока он не будет выпущен. В многофункциональных духовках с механической панелью управления также имеется специальная кнопка для выбора различных функций духовки в зависимости от желаемого режима приготовления.

Распашное открывание

Легкоъемное стекло для легкого обслуживания и чистки

Стекланные панели спроектированы таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ и возможность осмотра, что обеспечивает удобство при чистке и техническом обслуживании. Эта особенность значительно упрощает процесс, делая его быстрым и эффективным, гарантируя, что каждое вмешательство может быть выполнено с максимальным комфортом и полной безопасностью.

Управление влажностью

Безупречное приготовление пищи благодаря точному контролю влажности

Благодаря эффективному управлению небольшим количеством влаги можно добиться идеального подрумянивания, сохраняя при этом мягкость продукта и способствуя развитию его внутренней структуры. Можно устанавливать различные уровни влажности, которые определяют частоту циклов активации. Каждый цикл состоит из двух секунд распыления водяного пара внутри варочной камеры, за которыми следует 15-секундная пауза