

# ALFA625H-2



**Produktgrupp**  
Underfamilj

**Strömförsörjning**  
Ugnstyp  
Ugnskontroll

**Kapacitet plåtar**

**Standard elektrisk anslutning**  
**Andra elektriska anslutningar**

**WiFi-anslutning**

**Fuktgenerering**

**Justerbara fötter**

**Produktmått B x D x H**

**Max djup med öppen dörr**

Ugnar  
Konvektionsugn 6 bleck EN 600 x 400 mm eller GN1/1

Elektrisk  
Konvektionsugn med ånga

Mekanisk

6 plåt 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

Ej tillgänglig

Direkt i utrymmet

Ja

798x757x793 mm

1521 mm



## Distribution

**Branscher**  
Bar / kafeterior / bistroer /  
vinbarer / pubar; Hotell;  
Restauranger; Bagerier /  
konditorier; Slakteributiker /  
Delikatessbutiker; Catering;  
Vårdinrättningar;  
Kommersiella mattjänster;  
Livsmedelsbutiker  
/livsmedelsdetaljhandel

## Estetisk linje

<b>Dörr med rostfria ränder</b>	Ja	<b>Pressad panel</b>	Ja
<b>Färg</b>	Rostfritt stål	<b>Serie</b>	Alfa

## Kommandon

<b>Programmerbar i minuter</b>	0-60 + tidlös	<b>Skorstens reglering</b>	Manuell
--------------------------------	---------------	----------------------------	---------

## Alternativ

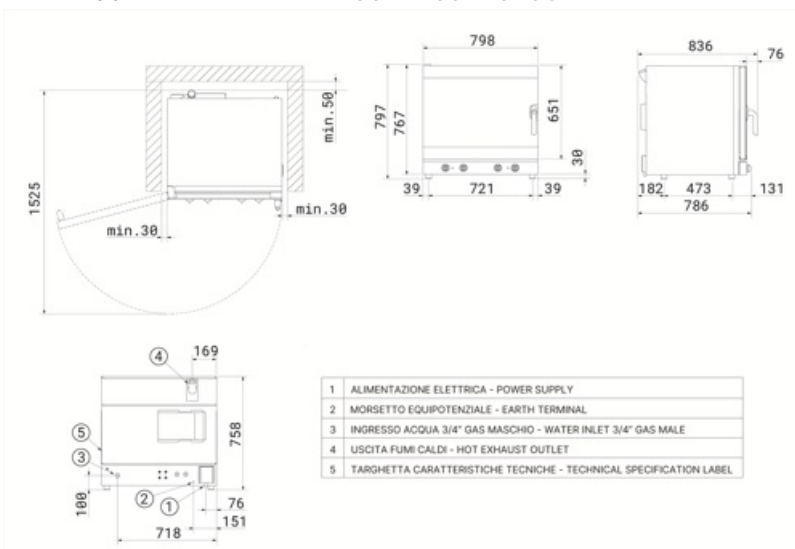
<b>Gångjärn på höger sida</b>	ALFA625HR-2	<b>Kondenserande huv</b>	K4610X
<b>Gångjärn på höger sida</b>	ALFA1035EHDSR		

## Konstruktion

Ugns material	Rostfritt stål / glas / plast	Ångnivåer	Manuell
Ugns dimension (LxBxD)	672x437x546mm	Skorstens placering	Svart
Bruttovolym	462x395x340mm	Tidsjustering	Elektromekanisk timer
Nettovolym	462x395x340mm	Temperatur område	50-270°C
Invändig nettovolym	462x395x340mm	Alarm tillagningstid slut	Ja
Material ugnsutrymme	Rostfritt stål	Indikator med orangeljus när t° uppnås	Ja
Antal hyllplan	6	Indikator i gröntljus när t° uppnått	Ja
Material gejdern	Krom	Elementen stängs av när dörren är öppen	Ja
Gejderavstånd	77 mm	Manuell återställning av säkerhetstermostat	Ja
Sval dörr med dubbla glas samt helt öppningsbar	Dubbelt glas	Avtagbar deflektor	Ja
Luckhängning	Sida	Antal lampor	2 halogenlampor
Typ av handtag	Roterande	Effekt lampa	40 W
Innerglass	Öppningsbar	Anslutnings slang vatten	Ja
Antal fläktar	2 fläktar med tidstyrd reversering	Vatteninloppstryck	50-500 kPa (min-max)
Fläkt effekt	180W	Längd matningskabel	170 cm
Fläkthastighet	Enkel hastighet	Bakre panel	Galvaniserad
Standard fläkthastighet	2850 rpm	Kapslings klass (IP)	IPX3
Befuktningssystem på varje fläkt	Ja		

## Logistisk information

Mått emballage (BxDxH)	960x890x820 mm	Nettovikt (kg)	73,900 kg
EAN-kod	8017709270193	Bruttovikt (kg)	93,000 kg



## Kompatibela Tillbehör



**3743**  
Flat bakplåt i aluminium



**3751**  
Flat perforerad bakplåt i aluminium



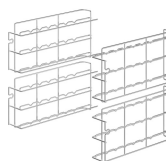
**3805**  
Platt krompläterat trådgaller



**3810**  
Vågformad bakplåt för baguetter



**3927**  
Kit för reducering av luftflöde



**RGN11-625-2**  
Ställ för flata bakplåtar eller galler, kit GN1/1, passar för ALFA625-modeller



**RUTVL**  
Hjulsats för alla ugnsbordsmodeller (4-pack)



**SVRPP420-625**  
Anslutningsats för två staplade ALFA420+420 eller ALFA420+625 modeller och kåpa



**T11TH20**  
2 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



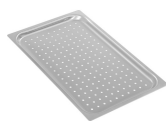
**T11TH40**  
4 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



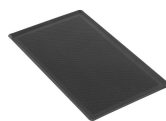
**T11XH20**  
2 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



**T11XH65**  
6,5 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



**TF11XH2**  
Perforerad aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



**TMF11TH2**  
Mikroperforerad non stick-plåt GN1/1



**TVL425**  
Plåthållarstativ med 16 nivåer för ALFA410/ALFA420/425 och ALFA625 ugn dim.(BxDxH) 800x800x900 mm (höjd med kit RUTVL:998 mm)



**TVL425D**  
Hållarstativ med 4 nivåer ALFA410/ALFA420/ALFA425 (staplade) eller ALFA1035 ugnar, dim. (BxDxH) 800x800x504 mm (höjd med kit RUTVL: 602 mm)



**TVL625D**  
Ställ för ALFA625 staplade ugnar , dim. (BxdxH) 800x800x300 mm

## Symbols glossary

---



Elektrisk anslutning



Varmluft



Varmluft med injektion av ånga

## Benefit (TT)

---

### Mekanisk kontrollpanel

Enkel användning och enkel kontroll av de viktigaste tillagningsparametrarna

Kontrollpanelen, utrustad med praktiska vred, möjliggör enkel, intuitiv och smidig hantering av huvudfunktionerna. Med hjälp av knapparna kan du justera tillagningstid, temperatur och, på utvalda modeller, fuktighetsnivån. Genom att vrida vredet till läge 1 kommer ånga att levereras tills den frisläpps. I multifunktionella ugnar med mekanisk kontrollpanel finns det också en dedikerad knapp för att välja olika ugnsfunktioner baserat på önskat tillagningsläge.

### Gångjärnsöppning

Lättåtkomligt glas för enkelt underhåll och rengöring

Glaspanelerna är utformade för att vara lättåtkomliga och inspekterbara, vilket säkerställer stor bekvämlighet vid rengöring och underhåll. Denna funktion förenklar processen avsevärt, vilket gör den snabb och effektiv, samtidigt som varje ingrepp kan utföras med maximal komfort och fullständig säkerhet.

### Fuktighetshantering

Oklanderlig tillagning tack vare exakt fuktighetskontroll

Tack vare effektiv hantering av små mängder fuktighet kan perfekt bryning uppnås samtidigt som produktens mörhet bibehålls och utvecklingen av dess inre struktur främjas. Olika fuktighetsnivåer kan ställas in, vilket avgör frekvensen av aktiveringscyklerna. Varje cykel består av två sekunders vattenånga som sprutas in i tillagningskammaren, följt av en 15-sekunders paus.