

# ALFA625H-2



**Produktfamilie**

**Underfamilie**

**Elektrisk tilslutning**

**Ovnstype**

**Ovnbetjening**

**Bakker kapacitet**

**Elektrisk tilslutning**

**Anden elektrisk forbindelse**

**WiFi-forbindelse**

**Fugtgenerering**

**Justerbare fødder**

**Produktdimensioner BxDxH**

**Dybde åben låge**

**Ovne**

Varmeluftovn 6 bakker en 600x400 mm eller GN1/1

Elektrisk

Konvektionsovn med befugtning

Mekanisk

6 bakker 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

Ikke tilgængelig

Direkte i ovnrummet

Ja

798x757x793 mm

1521 mm



## Distribution

**Industries**

Bar / Cafeterias / Bistros /  
Wine bars / Pubs; Hoteller;  
Restaurants; Bakeries /  
Pastry shops; Butcher  
shops / Delicatessens;  
Catering; Care facilities ;  
Commercial food services;  
Grocery shops / Food retail

**Foreslået til**

Bageri

## Æstetik

**Serie**

Alfa

**Farve**

Rustfrit stål

**Låge med striber i  
rustfri stål**

Ja

**Frontpanel**

**Logo**

Ja

Smeg trykt

## Betjeninger

**Timer  
indstillingsområde**

1-60 minutter + endeløs

**Skorstensregulering**

Manuel

## Valgmuligheder

**Højrehåndshængsel**

ALFA625HR-2

**Højrehåndshængsel**

ALFA1035EHDSR

**Kombinerbar emhætte**

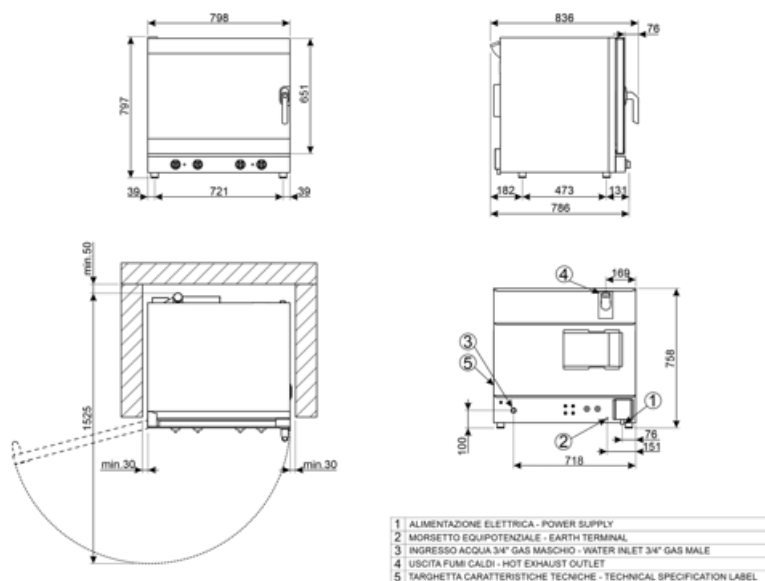
K4610X

## Konstruktion

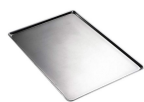
|                                      |                                           |                                           |                      |
|--------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------|
| Ovnmaterialer                        | Rustfrit stål / glas / plast              | Damp-assisterede niveauer                 | Manuel               |
| Ovnrum dimensioner                   | 672x437x546mm                             | Vandtilførsel                             | Bagpå                |
| Bruttovolumen                        | 184,8 lt                                  | Timer type                                | Elektrisk            |
| Nettovolumen                         | 165,6 lt                                  | Temperaturområde                          | 50-270°C             |
| Indvendig nettovolumen               | 127,3 lt                                  | Slut madlavningsalarm                     | Ja                   |
| Ovnrum materiale                     | Rustfrit stål                             | Orange lysindikator præstation            | Ja                   |
| Antal hylder                         | 6                                         | Grønt lysindikator præstation             | Ja                   |
| Støtte til bakkeramme                | Forkromet                                 | Sikkerhedsafbryder med åben låge          | Ja                   |
| Hyldernes afstand                    | 77 mm                                     | Manuel nulstilling af sikkerhedstermostat | Ja                   |
| Lågekonstruktion                     | Dobbelt glas                              | Aftagelig deflektor                       | Ja                   |
| Lågeåbning                           | Sidevent                                  | Belysning                                 | 2 Halogenpærer       |
| Håndtag type                         | Roterende                                 | Lys, effekt                               | 40W                  |
| Åbnbart glas                         | Kan åbnes med hængsel                     | Vandtilførsel                             | Ja                   |
| Ventilator type og nummer            | 2 modkørende ventilatorer med tidsretning | Vandindløbstryk                           | 50-500 kPa (min-max) |
| Motorhastighed                       | 180W                                      | Kabellængde                               | 170 cm               |
| Motorhastighed                       | Enkelthastighed                           | Bagpanel                                  | Galvaniseret         |
| Blæserhastighed standard rpm         | 2850 rpm                                  | IPX beskyttelse                           | IPX3                 |
| Vandindsprøjtning på hver ventilator | Ja                                        |                                           |                      |

## Logistiske oplysninger

|                   |           |                        |             |
|-------------------|-----------|------------------------|-------------|
| Nettovægt         | 76,000 kg | Højde (mm) emballeret  | 820 mm      |
| Emballeret bredde | 960 mm    | Bruttovægt (kg)        | 93,000      |
| Emballeret dybde  | 890 mm    | Produktmål, emballeret | 820x960x890 |



## Compatible Accessories



**3743**

Flad aluminiumbakke



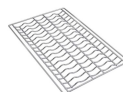
**3751**

Flad perforeret aluminiumbakke



**3805**

Fladt forkromet trådnæt



**3810**

Bølgepapgitter til baguetter



**3927**

Luftstrømsreduceringssæt



**RGN11-625-2**

Støttesæt til riste eller flade bakker  
GN1/1 egnet til ALFA625 modeller



**RUTVL**

Sæt med hjul til alle ovnmodeller (4stk)



**SVRPP420-625**

Forbindelsessæt til to stablede  
ALFA420+420 eller ALFA420+625  
modeller og emhætte



**T11TH20**

2 cm høj GN1/1 non-stick bakke til  
Galileo professional



**T11TH40**

4 cm høj GN1/1 non-stick bakke til  
Galileo professional



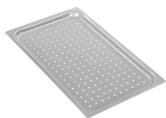
**T11XH20**

2 cm høj aluminium GN1/1 bakke til  
Galileo professional



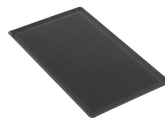
**T11XH65**

6,5 cm høj aluminium GN1/1 bakke til  
Galileo professional



**TF11XH2**

Perforeret aluminium GN1/1 bakke til  
Galileo professional



**TMF11TH2**

GN 1/1 non-stick mikroperforeret  
bakke



**TVL425**

Ovnstativ til 16 bakker til modellerne  
ALFA420/425 og ALFA625,  
800x800x900/950mm



**TVL425D**

Ovnstativ til 4 bakker til modellerne  
ALFA1035 og ALFA420/425  
stabelbar, 800x800x504mm



**TVL625D**

Ovnstativ på hjul til stablet ALFA625  
eller ALFA625/420, 800x800x300mm

---

## Symbols glossary

---



Elektrisk



Ventilator forceret opvarmning



Ventilator forceret opvarmning med  
fugtighedsindsprøjtning

---

## Benefit (TT)

---

### Mekanisk kontrolpanel

Brugervenlighed og ubesværet kontrol af de vigtigste tilberedningsparametre

Betjeningspanelet, der er udstyret med praktiske knapper, muliggør enkel, intuitiv og ubesværet styring af hovedfunktionerne. Ved hjælp af knapperne kan du justere tilberedningstid, temperatur og, i udvalgte modeller, befugtningsniveauet. Ved at dreje knappen til position 1 leveres der damp, indtil den slippes. I multifunktionsovne med et mekanisk kontrolpanel er der også en dedikeret knap til valg af forskellige ovnfunktioner baseret på den ønskede tilberedningstilstand.

### Hængslet åbning

Lettilgængeligt glas for nem vedligeholdelse og rengøring

Glaspanelerne er designet til at være let tilgængelige og inspicerbare, hvilket sikrer stor bekvemmelighed under rengøring og vedligeholdelse. Denne funktion forenkler processen betydeligt og gør den hurtig og effektiv, samtidig med at det sikres, at ethvert indgreb kan udføres med maksimal komfort og fuld sikkerhed.

### Håndtering af fugtighed

Upåklagelig tilberedning takket være præcis fugtighedskontrol

Takket være effektiv håndtering af små mængder fugtighed kan perfekt bruning opnås, samtidig med at produktets blødhed bevares og udviklingen af dets indre struktur fremmes. Forskellige fugtighedsniveauer kan indstilles, hvilket bestemmer hyppigheden af aktiveringscyklusserne. Hver cyklus består af to sekunders vanddampsprøjtning inde i ovnrummet, efterfulgt af en 15 sekunders pause.