

ALFA625H-2



Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	Konvektionsofen für 6 Bleche EN600x400mm oder GN1/1
Stromzufuhr	Elektrisch
Ofentyp	Heißluft mit Beschwädung
Temperaturregelung	Manuell
Anzahl Einschübe	6 Bleche, 600 x 400 mm, GN 1/1 (Mindesthöhe 20 mm)
Stromversorgung / Leistungsaufnahme	400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50 Hz
weitere elektr. Anschlussvarianten	230 V 3~ / 16 A / 10,5 kW / 50 Hz
Programm-Speicher	Nicht vorhanden
Feuchtigkeitserzeugung	Direkt im Garraum
Regulierbare Stellfüße	Ja
Abmessungen (BxTxH)	798x757x793 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1521 mm



Einsatzbereich

Einsatzbereich	Bars / Cafés / Bistros / Weinstuben / Kneipen; Hotels/Pensionen; Restaurants; Bäckereien / Konditoreien; Metzgereien / Feinkostgeschäfte; Catering; Pflegeeinrichtungen; Gewerbliche Gastronomie; Lebensmittelgeschäfte / Lebensmitteleinzelhandel
-----------------------	--

Ästhetik

Edelstahl-Rahmentür Farbe	Ja Edelstahl	Geprägte Gerätefront Serie	Ja Alfa
--------------------------------------	-----------------	---------------------------------------	------------

Bedienelemente

Einstellung Timer	1-60 min. + Dauerbetrieb	Regulierung des Kaminabzugs	Manuell
--------------------------	--------------------------	--	---------

Optionen

Rechtsanschlag	ALFA625HR-2	Einsatzbereich	K4610X
-----------------------	-------------	-----------------------	--------

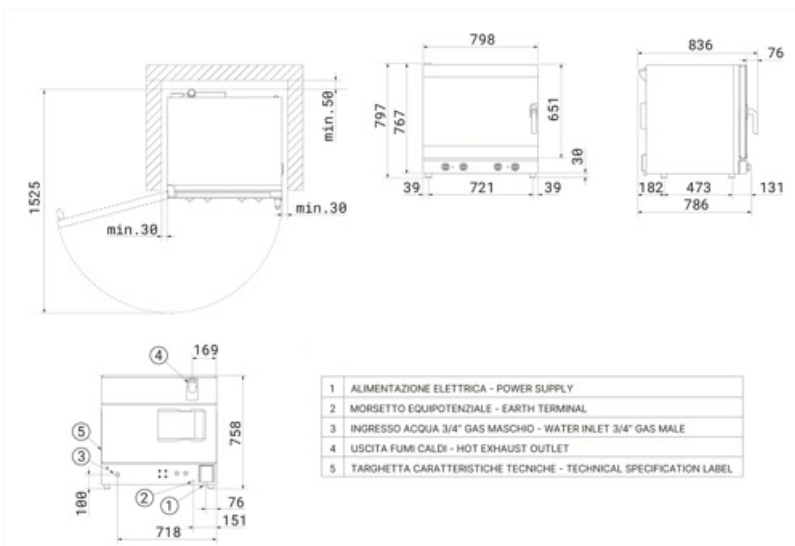
Rechtsanschlag ALFA1035EHDSR

Konstruktion

Material Oberfläche	Edelstahl/Glas/Kunststoffe	Beschwandungsstufen	Manuell
Abmessungen	672x437x546 mm	Positionierung Abluft	Rückseite
Garkammer (LxBxH)		Timer-Typ	Elektrisch
Gesamt Garraum Volumen	184,8 lt	Temperatureinstellung	50-270°C
Netto Garraum Volumen	165,6 lt	Signal für Garende	Ja
Nutzbarer Innenraum	127,3 l	Orange Kontrollleuchte bei T°C-Erreichung	Ja
Material der Garkammer	Edelstahl	Grüne Kontrollleuchte für Zeitablauf	Ja
Anzahl der Roste	6	Sicherheitsschalter offene Tür	Ja
Rostgestell	Chrom	Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung	Ja
Abstand zwischen den Blechen	77 mm	Abnehmbare Luftleitbleche	Ja
Türkonstruktion	Zweifach-Verglasung	Garkammerbeleuchtung	2 Halogenbeleuchtungen
Türöffnung	Seite	Leistung der Beleuchtung	40 W
Ausführung des Türgriffs	gerundet	Wasseraufnahme	Ja
Innenglas aufklappbar	Zu öffnen mit Scharnieren	Wassereinlassdruck	50-500 kPa (min-max)
Reversierender Lüfter	2 im Wechsel gegenläufige autoreverse Lüfter	Länge des Netzkabels	170 cm
Leistung des Lüfters	180 W	Rückpanel	Vollverzinkt
Drehzahl U/min.	Einfach	IPX-Schutzklasse	IPX3
Lüftermotor bei Standard-Drehzahl	2850 U/min.		
Beschwädung auf jedem Lüfterrad	Ja		

Logistik-Informationen

Verpacktes Produkt Dimensionen	960x890x820 mm	Nettogewicht	73,900 kg
EAN code	8017709270193	Bruttogewicht	93,000 kg



Kompatibel Zubehör



3743
Flaches Aluminium-Blech (4 St.)



3751
Set Aluminium Backblech (4 St.)



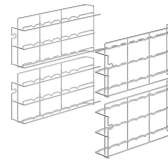
3805
Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)



3810
Gewelltes Gitterrost Set für Baguettes (4 Stück)



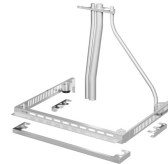
3927



RGN11-625-2
Gestell für Gittereroste oder flache Bleche GN1/1 für ALFA625



RUTVL
4er-Set Rollen, passend für alle professionellen Backtische



SVRPP420-625
Verbindungskot für ALFA420+420 oder ALFA420+625 und Haube



T11TH20
Antihaft Behälter GN1/1 20mm tief



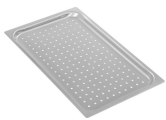
T11TH40
Behälter GN1/1 40mm Antihaft beschichtet



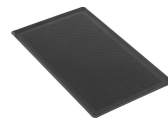
T11XH20
Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



T11XH65
Aluminium Behälter GN 1/1 65mm hoch



TF11XH2
Perforierter Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



TMF11TH2
Perforierter Behälter GN 1/1 Antihaft beschichtet 20mm hoch



TVL425
16-stöckiges Einschubgestell für die Öfen ALFA410/ALFA420/425 und ALFA625; Abmessungen (BxTxH): 800 x 800 x 900 mm (Höhe mit Bausatz RUTVL: 998 mm)



TVL425D
4-stöckiges Einschubgestell für die Öfen ALFA410/ALFA420/ALFA425 (gestapelt) oder ALFA1035, Abmessungen (BxTxH) 800 x 800 x 504 mm (Höhe mit Bausatz RUTVL: 602 mm)



TVL625D
Ständer für ALFA625-Etagenöfen, Abmessungen (BxTxH) 800 x 800 x 300 mm

Symbolverzeichnis



Elektro-Anschluss



Heißluft



Heißluft mit Beschwädung

Benefit (TT)

Mechanisches Bedienfeld

Einfache Bedienung und mühelose Kontrolle der wesentlichen Garparameter.

Das Bedienfeld mit praktischen Drehknöpfen ermöglicht eine einfache, intuitive und mühelose Steuerung der wichtigsten Funktionen. Über die Tasten lassen sich Garzeit, Temperatur und bei ausgewählten Modellen auch der Feuchtigkeitsgrad einstellen. Wird der Drehknopf auf Position 1 gestellt, wird kontinuierlich Dampf abgegeben, bis die Funktion wieder deaktiviert wird.

Bei Multifunktionsöfen mit mechanischem Bedienfeld steht zudem eine spezielle Taste zur Auswahl verschiedener Ofenfunktionen entsprechend der gewünschten Garart zur Verfügung.

Klappbare Öffnung

Leicht zugängliches Glas für eine mühelose Wartung und Reinigung.

Die Glasscheiben sind so konzipiert, dass sie leicht zugänglich und einfach inspizierbar sind, was Reinigung und Wartung besonders komfortabel macht. Diese Eigenschaft vereinfacht die Arbeiten erheblich und ermöglicht schnelle sowie effiziente Eingriffe bei maximalem Bedienkomfort und höchster Sicherheit.

Feuchtigkeitsmanagement

Makellose Garergebnisse dank präziser Feuchtigkeitskontrolle.

Dank der präzisen Steuerung geringer Feuchtigkeitsmengen wird eine perfekte Bräunung erzielt, während gleichzeitig die Saftigkeit des Produkts erhalten bleibt und die Entwicklung seiner inneren Struktur gefördert wird. Es können verschiedene Feuchtigkeitsstufen eingestellt werden, die die Häufigkeit der Aktivierungszyklen bestimmen. Jeder Zyklus besteht aus zwei Sekunden Dampfeinsprühung in den Garraum, gefolgt von einer 15-sekündigen Pause.