

# ALFA625H-2

<b>Семейство продуктов</b>	Конвекционные печи
<b>Подсемейство продуктов</b>	Конвекционная печь на 6 противней размером 600x400 мм или GN1/1.
<b>Тип конвекционной печи</b>	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
<b>Управление конвекционной печи</b>	Электромеханическое
<b>Вместимость</b>	6 уровней 600x400 мм либо GN1/1
<b>Электрическое подключение</b>	400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
<b>Технология подачи пара</b>	Инжекторный впрыск
<b>Апп для создания рецептов</b>	Недоступно
<b>Максимальная глубина с открытой дверцей</b>	1521 мм
<b>Регулируемые по высоте ножки</b>	Да
<b>Вес нетто</b>	76,000 кг
<b>Размеры (ВxШxГ)</b>	798x757x793 mm
<b>EAN-код</b>	8017709270193



## Дистрибуция

<b>Решения</b>	Бары/Кафе; Отели; Рестораны/кейтеринг; Пекарни/Кондитерские; Пекарские и кондитерские лаборатории при заводах; Мясные лавки	<b>Рекомендовано для</b>	Бары/Кафе
----------------	---	--------------------------	-----------

## Эстетика

<b>Цвет</b>	Нержавеющая сталь	<b>Фронтальная панель</b>	Да
<b>Дверца с планками из нержавеющей стали</b>	Да	<b>Логотип</b>	Smeg штампованный

## Управление

<b>Диапазон программирования таймера</b>	0-60 + бесконечность	<b>Регулировка отвода пара</b>	Ручная
--	----------------------	--------------------------------	--------

## Программы/ функции

### Функции приготовления



Конвекция



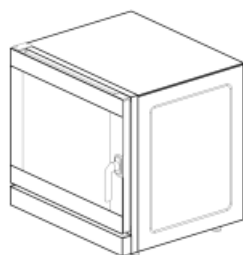
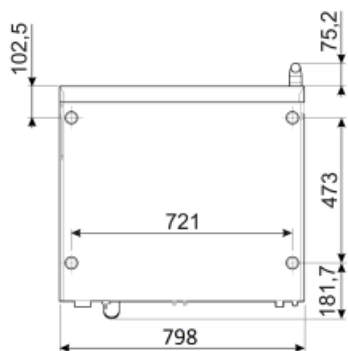
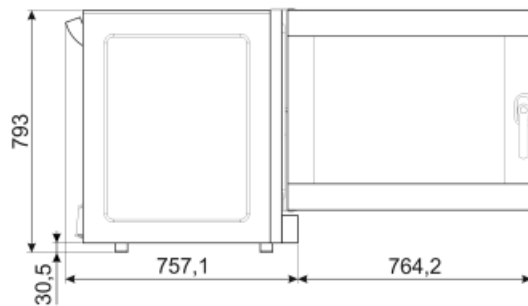
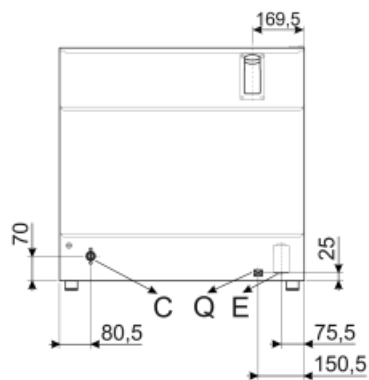
Конвекция + пароувлажнение

## Опции

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

## Конструкция

<b>Материалы печи</b>	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	<b>Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе</b>	Да
<b>Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)</b>	672x437x546 мм	<b>Уровни пароувлажнения</b>	Ручная
<b>Полный объем</b>	184,8 л	<b>Отвод пара из камеры</b>	Сзади
<b>Объем (нетто)</b>	165,6 л	<b>Регулировка времени</b>	Электромеханический таймер
<b>Объем внутренней камеры</b>	127,3 л	<b>Диапазон температур</b>	50-270°C
<b>Материал внутренней камеры</b>	Нержавеющая сталь	<b>Сигнал окончания приготовления</b>	Да
<b>Количество уровней</b>	6	<b>Оранжевый индикатор достижения t°</b>	Да
<b>Направляющие для противней</b>	Хромированный	<b>Зеленый индикатор окончания приготовления</b>	Да
<b>Расстояние между направляющими</b>	75 мм	<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да
<b>Охлаждаемая дверца с двойным остеклением</b>	2 стекла	<b>Ручное переключение термостата безопасности</b>	Да
<b>Открывание дверцы</b>	Боковое	<b>Съемный дефлектор</b>	Да
<b>Тип ручки</b>	С поворотным механизмом	<b>Количество ламп подсветки</b>	2 LED-лампы
<b>Стекло</b>	Открываемое	<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт
<b>Количество вентиляторов</b>	2 вентилятора с изменением направления вращения	<b>Шланг подачи воды</b>	Да
<b>Мощность двигателя вентилятора</b>	180 Вт	<b>Длина электрического кабеля (см)</b>	170 см
<b>Скорость вентилятора</b>	Одна скорость	<b>Задняя панель</b>	Гальванизированный
<b>Стандартная скорость вентилятора</b>	2850 об./мин.	<b>IPX защита</b>	IPX3



Q	MORSETTO EQUIPOTENZIALE EARTH TERMINAL
E	CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRICITY SUPPLY CABLE
C	TUBO DI CARICO FILLER HOSE

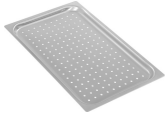
## Not included accessories



**3805**

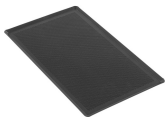
**TF11XH2**

Алюминиевая перфорированная  
гастроемкость GN1/1 для Galileo  
professional



**TMF11TH2**

Гастроемкость с микроперфорацией GN  
1/1 с антипригарным покрытием



**T11XH20**

Алюминиевая гастроемкость GN1/1  
высотой 2 см для Galileo professional



**T11XH65**

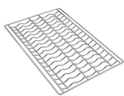
Алюминиевая гастроемкость GN1/1  
высотой 6,5 см для Galileo professional



**RGN11-625-2**



**3810**



**3927**

**3743**



**SVRPP625**

**SVRPP420-625**

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



**T11TH20**

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



**3751**



**T11TH40**

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



## Symbols glossary (ТТ)

---



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и  
инжекторным впрыском пара