ALFA625HR-2

Famille	Fours professionnels
Sous-famille	Four à convection 6 plaques EN 600x400mm ou GN1/1
Power supply	Electrique
Type de four	A air pulsé avec humidification
Contrôle four	Electromécanique
Capacité des plaques	6 plateaux EN 600x400 mm, GN1/1 (min. H 20 mm)
Alimentation électrique	400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50 Hz
Autre raccordement électriques possibles	230 V 3~ / 16 A / 10,5 kW / 50 Hz
Stockage de programmes avec application	Indisponible
Humidity generation	Direct in cavity
Pieds réglables	Oui
Dimensions	798x757x793 mm
Profondeur maximale avec la porte ouverte	1521 mm

Distribution

Industries	Bar / Cafeterias / Bistros / Wine bars / Pubs; Hôtels; Restaurants; Bakeries / Pastry shops; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Care facilities ; Commercial food services; Grocery shops / Food retail	**Suggéré pour**	Boulangerie

Esthétique

Porte avec bandeaux en inox	Oui	**Bandeau de commande embouti**	Oui
Couleur	Inox	**Série**	Alfa

Commandes

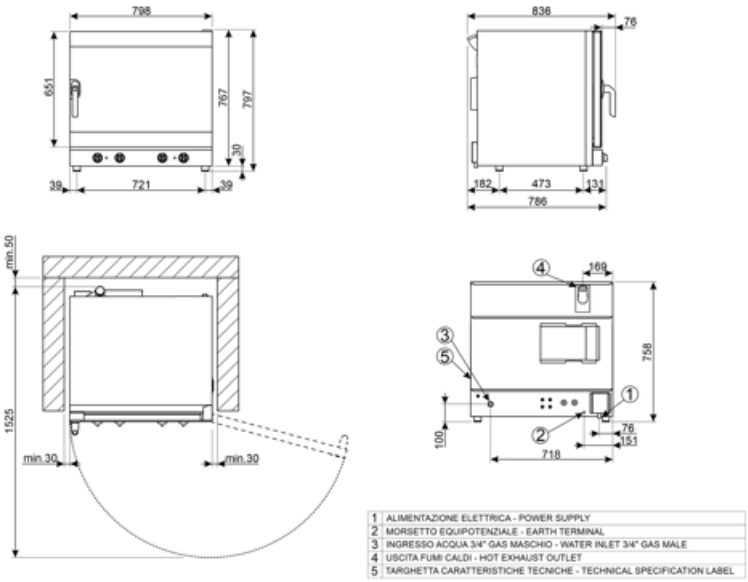
Minutes programmables	1-60 + en continu	**Réglage de la cheminée**	Manuel

Options

Charnières à droite	Oui	**Hotte associée**	K4610X

Construction

Matériaux du four	Email Ever Clean
Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	672x437x546mm
Volume brut	184,8 litres
Volume net	165,6 litres
Volume interne net	127,3 litres
Matériau de la cavité	Inox AISI 304
Nombre de niveaux	6
Cadre de support de plaques	Fil Chromé
Distance entre les plaques	75 mm
Construction de la porte	Double vitre
Ouverture de la porte	Latérale - charnière à droite
Type de poignée	Par rotation
Vitre interne	Ouverture par charnière
Nombre de turbines	2 turbines contrarotatives à sens alterné
Puissance du moteur de la turbine	180 W
Vitesse du moteur	Vitesse unique
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2850
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	Oui
Niveaux d'humidification	Manuel
Position de l'échappement	A l'arrière
Type de minuterie	Electrique
Plage de température	50-270°C
Signal sonore fin de cuisson	Oui
Indicateur lumineux orange température atteinte	Oui
Indicateur lumineux vert pour l'atteinte de la durée	Oui
Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte	Oui
Thermostat de sécurité à réarmement manuel	Oui
Déflecteur amovible	Oui
Nombre de lumières	2 lampes halogènes
Puissance éclairage	40 W
Tuyau d'alimentation en eau	Oui
Pression d'entrée de l'eau	50-500 kPa (min-max)
Longueur câble d'alimentation	170 cm
Panneau postérieur	Galvanisé
Protection IPX	IPX3



Accessoires Compatibles

3743

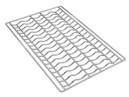
Kit plaques à pâtisseries en aluminium (4 pièces) - 600x400mm

3751

Kit plaques à pâtisseries en aluminium perforées (4 pièces) - 600x400mm

3805

Kit grilles en fil chromées (4 pièces) - 600x400mm



3810

Kit grilles ondulées en fil chromées pour baguettes (4 pièces) - 600x400mm

3927

Kit réduction flux d'air (2 pièces)

RGN11-625-2

Support rack for GN 1/1 flat trays, suitable for ALFA625 models

RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables

SVRPP420-625

Connection kit for ALFA410/420 and ALFA625 ovens with K4610X extraction hood

T11TH20

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 2 cm de hauteur pour Galileo professionel

T11TH40

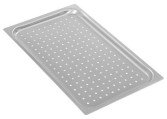
Plateau anti-adhésif GN1/1 de 4 cm de hauteur pour Galileo professionel

T11XH20

Plateau GN1/1 en aluminium de 2 cm de hauteur pour Galileo professionel

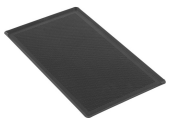
T11XH65

Plateau GN1/1 en aluminium de 6,5 cm de hauteur pour Galileo professionel



TF11XH2

Plateau GN1/1 en aluminium perforé pour Galileo professionel



TMF11TH2

Plateau microperforé anti-adhésif GN 1/1

TVL425

16-level tray holder rack for ALFA410/ALFA420/425 and ALFA625 ovens dim.(WxDxH) 800x800x900 mm (height with kit RUTVL: 998 mm)

TVL425D

4-level tray holder rack for ALFA410/ALFA420/ALFA425 (stacked) or ALFA1035 ovens, dim. (WxDxH) 800x800x504 mm (hieight with kit RUTVL: 602 mm)

TVL625D

Stand for ALFA625 stacked ovens, dim. (WxdxH) 800x800x300 mm

Symbols glossary

Electrique

Turbine

Turbine avec humidification

Benefit (TT)

Mechanical control panel

Ease of use and effortless control of the essential cooking parameters

The control panel, equipped with practical knobs, allows for simple, intuitive, and effortless management of the main functions. Using the buttons, you can adjust the cooking time, temperature, and, in selected models, the level of humidification. By turning the knob to position 1, steam will be delivered until it is released.
In multifunction ovens with a mechanical control panel, there is also a dedicated button for selecting different oven functions based on the desired cooking mode.

Ouverture avec charnière

Vitre facilement accessible pour un entretien et un nettoyage sans effort

Les panneaux de verre sont conçus pour être facilement accessibles et inspectables, ce qui garantit une grande commodité lors des opérations de nettoyage et d'entretien. Cette caractéristique simplifie considérablement le processus, le rendant rapide et efficace, tout en garantissant que chaque intervention peut être effectuée avec un maximum de confort et en toute sécurité.

Humidity management

Impeccable cooking thanks to precise humidity control

Thanks to the effective management of small amounts of humidity, perfect browning can be achieved while maintaining the product’s softness and promoting the development of its internal structure. Different humidity levels can be set, which determine the frequency of activation cycles. Each cycle consists of two seconds of water vapour spraying inside the cooking chamber, followed by a 15-second pause.