

# ALFA625HR-2



**Grupa produktowa**  
**Podkategoria**

**Zasilanie**  
**Oven type**

**Kontrola pieca**  
**Pojemność blach**

**Moc przyłączeniowa**  
**Inne możliwości podłączenia elektrycznego**

**Przechowywanie programów**  
**Wytwarzanie wilgotności**  
**Regulowane nóżki**  
**Wymiary produktu SxGxW**  
**Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami**

**Piece**  
Piec konwekcyjny na 6 blach EN 600x400 mm lub GN1/1 elektryczne  
Konwekcja z nawilżaniem  
Ręczna  
6 trays 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

Niedostępny  
Bezpośrednio w komorze  
Tak  
798x757x793 mm  
1521 mm



## Dystrybucja

**Rozwiązania**

Bary / Kawiarnie / Enoteki / Restauracje; Hotele; Restauracje; Piekarnie i cukiernie; Handel detaliczny artykułami spożywczymi; Biura, stołówki i catering; Szpitale i domy opieki; Szybka gastronomia; Przemysł i mroźniki

**Rozwiązania**

Kawiarnie - Puby

## Linia wzornicza

**Drzwi z paskami ze stali nierdzewnej**

Tak

**Kolor**

Stal nierdzewna

**Panel przedni**  
**Seria**

Tak  
Alfa

## Sterowanie

**Programowanie minut**

1-60 minut + nieskończoność

**Regulacja komina**

Regulacja manualna

## Opcje

**Zawiasy po prawej stronie**

Tak

**Rozwiązania**

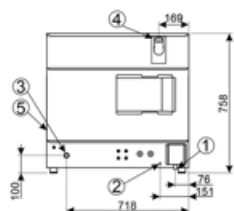
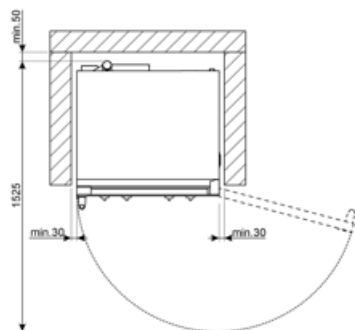
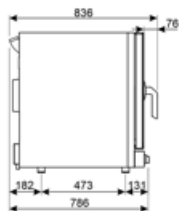
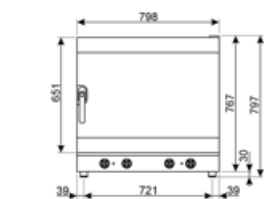
K4610X

## Konstrukcja

<b>Materiały pieca</b>	Stal nierdzewna / szkło / tworzywo sztuczne	<b>Poziom nawilżania</b>	Regulacja manualna
<b>Wymiary komory</b>	672x437x546 mm	<b>Położenie komina</b>	Tył
<b>Pojemność brutto</b>	184,8 l	<b>Ustawienie czasu</b>	Elektryczny
<b>Pojemność netto</b>	165,6 l	<b>Zakres temperatur</b>	50-270°C
<b>Wewnętrzna pojemność netto</b>	127,3 l	<b>Alarm zakończenia cyklu</b>	Tak
<b>Materiał wewnętrznej komory</b>	Stal nierdzewna	<b>Pomarańczowa lampka kontrolna osiągnięcia t°</b>	Tak
<b>Liczba półek</b>	6	<b>Zielona lampka kontrolna osiągnięcia t°</b>	Tak
<b>Prowadnice blach</b>	Drut chromowany	<b>Zabezpieczenie / wyłączenie elementu grzejnego przy otwartych drzwiach</b>	Tak
<b>Odległość między prowadnicami</b>	77 mm	<b>Manualny reset termostatu bezpieczeństwa</b>	Tak
<b>Konstrukcja drzwi</b>	Podwójne szkło	<b>Zdemowany deflektor</b>	Tak
<b>Otwieranie drzwi</b>	Boczne - zawias po prawej stronie	<b>Oświetlenie</b>	2 lampy halogenowe
<b>Typ uchwyty</b>	Obrotowy	<b>Moc oświetlenia</b>	40 W
<b>Wnętrze szkło</b>	Otwierane za pomocą zawiasu	<b>Instalacja wodna</b>	Tak
<b>Typ i liczba wentylatorów</b>	2 wentylatory pracujące w przeciwnych kierunkach, naprzemiennie	<b>Ciśnienie wody na wlocie</b>	50-500 kPa (min-max)
<b>Moc silnika wentylatora</b>	180W	<b>Długość przewodu zasilającego</b>	170 cm
<b>Obroty silnika</b>	Jedna prędkość	<b>Tyłny panel</b>	Galwanizowane
<b>Obroty silnika przy standardowej prędkości</b>	2850 obr./min	<b>Klasa wodoszczelności</b>	IPX3
<b>System bezpośredniego nawilżania dla każdego wentylatora</b>	Tak		

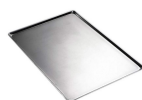
## Informacje logistyczne

<b>Wymiary zapakowanego produktu SxGxW</b>	960x890x820 mm	<b>Waga netto</b>	73.900 kg
<b>Kod EAN</b>	8017709290054	<b>Waga brutto</b>	93.000 kg



- |   |  |
|---|--|
| 1 | ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY                             |
| 2 | MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL                           |
| 3 | INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE        |
| 4 | USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET                             |
| 5 | TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL |

## Kompatybilne Akcesoria



**3743**

Blacha aluminiowa, płaska



**3751**

Blacha aluminiowa, płaska,  
perforowana



**3805**

Ruszt chromowany, płaski



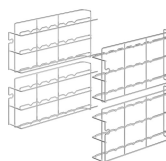
**3810**

Ruszt chromowany do bagietek



**3927**

Reduktor przepływu powietrza



**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 stacking two 4ltray  
EN 600×400 ovens with hood  
K4610X, one 4ltray EN 600×400 oven  
with one 6ltray EN 600×400 oven  
with hood K4610X, or two 6ltray EN  
600×400 ovens without hood



**T11TH20**

Taca GN1/1 z powłoką zapobiegającą  
przywieraniu, wysokość 20 mm



**T11TH40**

Taca GN1/1 z powłoką zapobiegającą  
przywieraniu, wysokość 40 mm



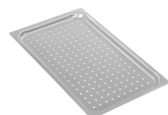
**T11XH20**

Taca aluminiowa GN1/1 o wysokości 2  
cm, wysokość 20 mm



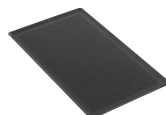
**T11XH65**

Taca aluminiowa GN1/1, wysokość 65  
mm



**TF11XH2**

Taca aluminiowa perforowana GN1/1,  
wysokość 20 mm



**TMF11TH2**

GN 1/1 nieprzywierająca  
mikroperforowana taca, wysokość 20  
mm



**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 (height  
with kit RUTVL: 602 mm)



**TVL625D**

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

## Słowniczek oznaczeń

---



Elektryczny



Termoobieg



Termoobieg z wtryskiem pary wodnej

## Benefit (TT)

---

### Mechaniczny panel sterowania

Łatwość obsługi i intuicyjna kontrola kluczowych parametrów pieczenia

Panel sterowania wyposażony w pokręta umożliwia prostą, intuicyjną i wygodną obsługę najważniejszych funkcji. Za pomocą przycisków można regulować czas pieczenia, temperaturę oraz, w wybranych modelach, poziom nawilżania. Przekręcenie pokręta do pozycji 1 uruchamia dostarczanie pary aż do momentu jej zwolnienia.

W piecach wielofunkcyjnych z mechanicznym panelem sterowania, dostępny jest także dedykowany przycisk do wyboru różnych funkcji piekarnika, dostosowanych do wybranego trybu pieczenia.

### Zawiasy

Łatwo dostępne szkło, które gwarantuje szybkie i bezproblemowe czyszczenie oraz utrzymanie perfekcyjnej higieny

Panele szklane zostały zaprojektowane z myślą o łatwym dostępie i szybkim sprawdzeniu stanu, co znacząco podnosi wygodę podczas czyszczenia i konserwacji. Dzięki temu cały proces przebiega sprawnie i efektywnie, zapewniając jednocześnie maksymalny komfort oraz bezpieczeństwo pracy.

### Zarządzanie wilgotnością

Perfekcyjne pieczenie dzięki precyzyjnej kontroli wilgotności

Dzięki skutecznemu zarządzaniu niewielką ilością wilgoci, możliwe jest uzyskanie idealnego zarumienienia przy jednoczesnym zachowaniu miękkości produktu oraz wspieraniu rozwoju jego struktury wewnętrznej.

Można ustawić różne poziomy wilgotności, które decydują o częstotliwości cykli aktywacji. Każdy cykl obejmuje dwusekundowe rozpylanie pary wodnej wewnątrz komory pieczenia, po którym następuje 15-sekundowa przerwa.