

# ALFA625HR-2



Семейство продуктов Подсемейство продуктов

Источник питания Тип духовки

Управление конвекционной

печи

Вместимость

Электрическое подключение Другие возможные варианты мощности

Арр для создания рецептов

Парогенератор

Регулируемые по высоте ножки

Размеры (ВхШхГ)

Максимальная глубина с

открытой дверцей

Конвекционные печи

Конвекционная печь на 6 противней размером 600x400 мм или GN1/1.

Электрический

Конвекция; конвекция +

пароувлажнение

Электромеханическое

6 противней EN 600x400 мм, GN1/1

(мин. Н 20 мм)

400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50 Hz 230 V 3~ / 16 A / 10,5 kW / 50 Hz

Недоступно Прямой пар

Да

798x757x793 mm

1521 MM



# Дистрибуция

Отрасли промышленности Бары / Кафетерии / Бистро / Винные бары / Пабы; Отели; Рестораны; Пекарни / Кондитерские; Мясные магазины / Гастрономы; Кейтеринг; Учреждения по уходу; Коммерческие услуги общественного питания; Продуктовые магазины / Розничная торговля

Рекомендовано для

Бары/Кафе

#### Эстетика

Дверца с планками из нержавеющей стали

Цвет Фронтальная панель Да

Нержавеющая сталь

продуктами питания

Да

Логотип Серия Smeg штампованный

Alfa

### **Управление**

Диапазон программирования таймера 0-60 + бесконечность

Регулировка отвода пара Ручная



# Опции

**Петли справа** Да **Вытяжной зонт** K4610X

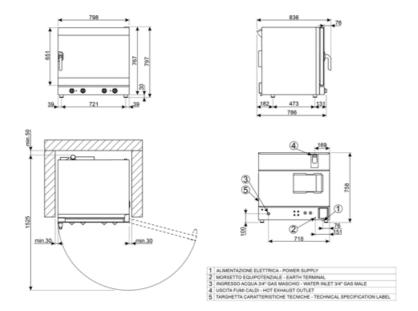
# Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Уровни пароувлажнения	Ручная
Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)	672х437х546 мм	Отвод пара из камеры Регулировка времени	Сзади Электрический
Полный объем	184,8 л	Диапазон температур	50-270°C
Объем (нетто) Объем внутренней	165,6 л 127,3 л	Сигнал окончания приготовления	Да
камеры Материал внутренней	Нержавеющая сталь	Оранжевый индикатор достижения t°	Да
камеры Количество уровней	6	Зеленый индикатор окончания	Да
Направляющие для противней	Хромированный	приготовления Автоматическое	Да
Расстояние между направляющими	77 mm GN1/1 - EN 600X400	отключение при открытой дверце	
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	2 стекла	Ручное переключение термостата	Да
Открывание дверцы	Боковое - петли справа	безопасности Съемный дефлектор	Да
Тип ручки Стекло	С поворотным механизмом Открываемое	Количество ламп подсветки	2 галогенных лампы
Тип и количество вентиляторов	2 вентилятора с изменением направления вращения	Мощность ламп подсветки	40 Вт
Мощность двигателя вентилятора	180 Вт	Шланг подачи воды	Да
Скорость вентилятора	Одна скорость	Давление воды на входе	50-500 kPa (min-max)
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.	Длина электрического кабеля (см)	170 см
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да	Задняя панель IPX защита	Гальванизированный IPX3

# Логистическая информация

Вес нетто76,000 кгВысота упаковки (мм)820 mmШирина упаковки (мм)960 mmВес брутто (кг)93,000 kgГлубина упаковки (мм)890 mmРазмеры упаковки (мм)820x960x890 mm







# Совместимые Аксессуары



3743



3751



3805



3810



3927



RGN11-625-2



#### **RUTVL**

Комплект колес для всех моделей столов для духовых шкафов (4 шт.)



#### 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



#### T11TH40

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



#### T11XH20

Алюминиевая гастроемкость GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



#### T11XH65

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



#### TF11XH2

Алюминиевая перфорированная гастроемкость GN1/1 для Galileo professional



#### TMF11TH2

Гастроемкость с микроперфорацией GN 1/1 с антипригарным покрытием



#### **TVL425**

Подставка для духовки на 16 противней для моделей ALFA420/425 и ALFA625,  $800\times800\times900/950$  мм



#### TVL425D

Подставка для духовки на 4 противня для моделей ALFA1035 и ALFA420/425, штабелируемая, 800x800x504 мм





Подставка на колесиках для штабелированных ALFA625 или ALFA625/420, 800x800x300 мм



# Symbols glossary

Ф

Электрический



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и инжекторным впрыском пара



# Benefit (TT)

#### Механическое управление

Простота использования и легкий контроль основных параметров приготовления

Панель управления, оснащенная практичными ручками, позволяет просто, интуитивно и легко управлять основными функциями. С помощью кнопок можно регулировать время приготовления, температуру и, в некоторых моделях, уровень увлажнения. При повороте ручки в положение 1 пар будет подаваться до тех пор, пока он не будет выпущен. В многофункциональных духовках с механической панелью управления также имеется специальная кнопка для выбора различных функций духовки в зависимости от желаемого режима приготовления.

#### Распашное открывание

Легкосъемное стекло для легкого обслуживания и чистки

Стеклянные панели спроектированы таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ и возможность осмотра, что обеспечивает удобство при чистке и техническом обслуживании. Эта особенность значительно упрощает процесс, делая его быстрым и эффективным, гарантируя, что каждое вмешательство может быть выполнено с максимальным комфортом и полной безопасностью.

#### Управление влажностью

Безупречное приготовление пищи благодаря точному контролю влажности

Благодаря эффективному управлению небольшим количеством влаги можно добиться идеального подрумянивания, сохраняя при этом мягкость продукта и способствуя развитию его внутренней структуры. Можно устанавливать различные уровни влажности, которые определяют частоту циклов активации. Каждый цикл состоит из двух секунд распыления водяного пара внутри варочной камеры, за которыми следует 15-секундная пауза