

ALFA625HR-2

Famille	Fours professionnels
Sous-famille	Four à convection 6 plaques EN 600x400mm ou GN1/1
Type de four	A air pulsé avec humidification
Contrôle four	Electromécanique
Capacité des plaques	6 plaques 600x400 mm - GN1/1
Alimentation électrique	400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz
Technologie vapeur	Directe
Stockage de programmes avec application	Indisponible
Profondeur maximale avec la porte ouverte	1521 mm
Pieds réglables	Oui
Poids net	76,000 kg
Dimensions	798x757x793 mm
Code EAN	8017709290054



Distribution

Utilisateurs potentiels	Bars/Cafés; Hôtels; Restaurants/ Traiteurs; Boulangerie/Pâtisserie; Laboratoires industriels boulangerie et pâtisserie; Boucheries	Suggéré pour	Boulangerie
--------------------------------	--	---------------------	-------------

Esthétique

Couleur	Inox	Bandeau de commande embouti	Oui
Porte avec bandeaux en inox	Oui	Logo	Smeg imprimé

Commandes

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

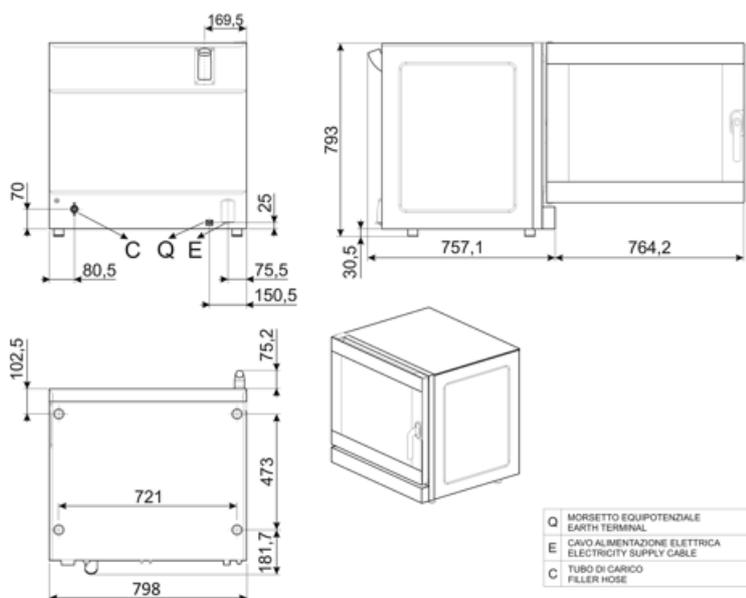
Options

Charnières à droite	Oui	Hotte associée	K4610X
----------------------------	-----	-----------------------	--------

Construction

Matériaux du four	Email Ever Clean
--------------------------	------------------

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



Not included accessories



3743

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



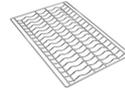
3751

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



3805

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



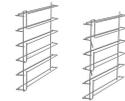
3810

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



3927

Kit réduction flux d'air (2 pièces)



RGN11-625-2

Support kit for grids or flat trays
GN1/1 suitable for ALFA625 models



SVRPP420-625

Connector kit for two stacked
ALFA420+420 or ALFA420+625 models
and hood

SVRPP625

Kit de superposition entre deux fours
625/420 et hotte



T11TH20

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



T11TH40

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



T11XH20

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



T11XH65

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



TF11XH2

Plateau GN1/1 en aluminium perforé
pour Galileo professionnel



TMF11TH2

Plateau microperforé anti-adhésif GN
1/1

Symbols glossary (TT)



Turbine



Turbine avec humidification