

ALFA625H-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

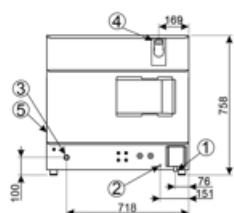
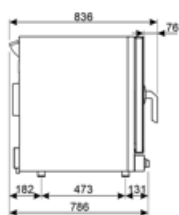
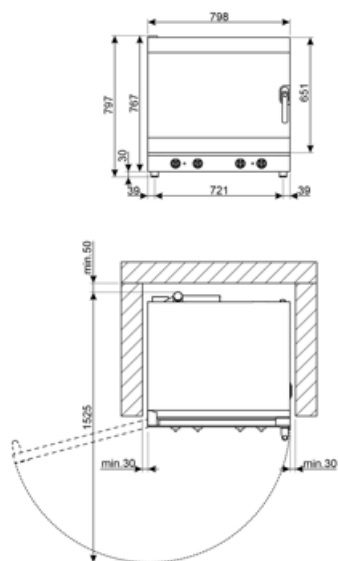
Charnières à droite	ALFA625HR-2	Hotte associée	K4610X
----------------------------	-------------	-----------------------	--------

Construction

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

Informations logistiques

Packed product dimensions (WxDxH)	820x960x890 mm	Poids net	76,000 kg
Code EAN	8017709270193	Poids brut	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

Accessoires Compatibles



3743

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



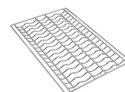
3751

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



3805

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



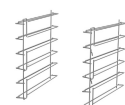
3810

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 professionnel



T11TH40

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



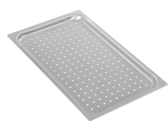
T11XH20

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



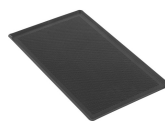
T11XH65

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



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

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.