

ALFA625E1HDS

| | |
|--|---|
| Семейство продуктов | Конвекционные печи |
| Подсемейство продуктов | Конвекционные печи 600x400 мм либо GN1/1 |
| Тип конвекционной печи | Конвекция; конвекция + пароувлажнение |
| Управление конвекционной печи | Электронный |
| Вместимость | 6 уровней 600x400 мм либо GN1/1 |
| Электрическое подключение | 400 V 3N~ / 16 A / 10,5 kW / 50-60 Hz |
| Технология подачи пара | Инжекторный впрыск |
| Апп для создания рецептов | Недоступно |
| Максимальная глубина с открытой дверцей | 1521 мм |
| Регулируемые по высоте ножки | Да |
| Вес нетто | 77.000 кг |
| Размеры (ВxШxГ) | 798x757x793 mm |



Дистрибуция

| | | | |
|----------------|--|--------------------------|-----------|
| Решения | Бары/Кафе; Отели; Рестораны/кейтеринг; Пекарни/Кондитерские; Пекарские и кондитерские лаборатории при заводах; Мясные лавки | Рекомендовано для | Бары/Кафе |
|----------------|--|--------------------------|-----------|

Эстетика

| | | | |
|---|-------------------|--|-------------------|
| Цвет | Нержавеющая сталь | Цвет символов цифрового дисплея | Белый |
| Дверца с планками из нержавеющей стали | Да | Фронтальная панель | Да |
| Цифровой TFT-дисплей | Да | Логотип | Smeg штампованный |

Управление

| | | | |
|--|---------------------------------|------------------------------------|----|
| Изменяемые программы | 100 | Регулировка отвода пара | Да |
| Диапазон программирования таймера | 0-60 + бесконечность | Данные НАССР | Да |
| Шаги программы приготовления | 3 + предварительный разогрев | | |

Программы/ функции

Функции приготовления



Конвекция



Конвекция + пароувлажнение



Термощуп



Термощуп + дельта Т-приготовление

Регулируемая скорость вращения вентилятора



Регулируемая скорость вращения

вентилятора

Опции

Вытяжной зонт K4610X

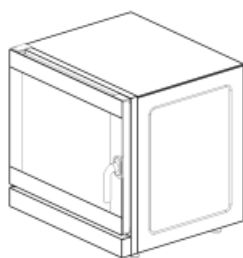
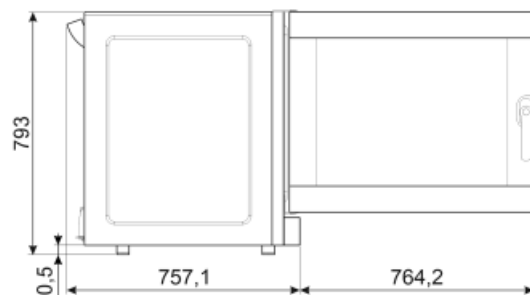
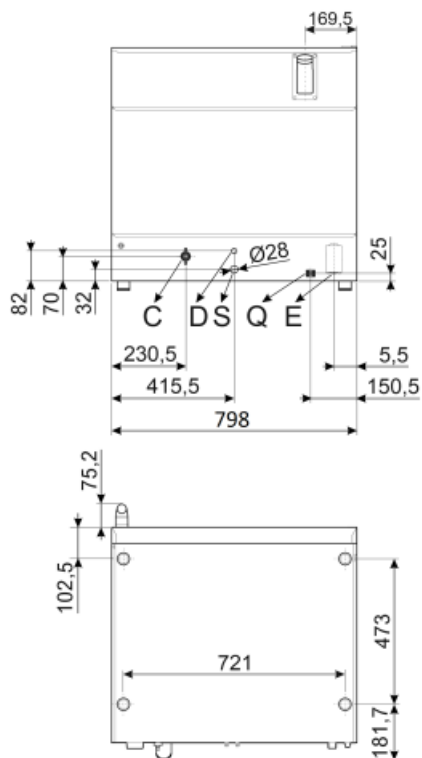
Конструкция

| | | | |
|---|---|---|--------------------|
| Материалы печи | Нержавеющая сталь/стекло/пластик | Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе | Да |
| Размеры внутренней камеры (ШхГхВ) | 672x437x546 мм | Уровни пароувлажнения | 5 + ручное |
| Полный объем | 184,8 л | Отвод пара из камеры | Сзади |
| Объем (нетто) | 165,6 л | Система охлаждения | Да |
| Объем внутренней камеры | 127,3 л | Регулировка времени | Электронный таймер |
| Материал внутренней камеры | Нержавеющая сталь | Диапазон температур | 50-280°C |
| Количество уровней | 6 | Сигнал окончания приготовления | Да |
| Направляющие для противней | Хромированный | Автоматическое отключение при открытой дверце | Да |
| Расстояние между направляющими | 75 мм | Ручное переключение термостата безопасности | Да |
| Охлаждаемая дверца с двойным остеклением | 2 стекла | Приготовление с термощупом в режиме Δ t | Да |
| Открывание дверцы | Боковое | Съемный дефлектор | Да |
| Тип ручки | С поворотным механизмом | Количество ламп подсветки | 2 LED-лампы |
| Стекло | Открываемое | Мощность ламп подсветки | 40 Вт |
| Количество вентиляторов | 2 вентилятора с изменением направления вращения | USB порт | Да |
| Мощность двигателя вентилятора | 200 Вт | Шланг подачи воды | Да |
| Скорость вентилятора | Двухскоростной | Длина электрического кабеля (см) | 170 см |
| Стандартная скорость вентилятора | 2850 об./мин. | | |

Пониженная скорость вентилятора 1450 об./мин.

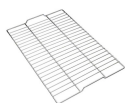
Задняя панель IPX защита

Гальванизированный IPX3



| | |
|---|---|
| Q | MORSETTO EQUIPOTENZIALE EARTH TERMINAL |
| E | CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRICITY SUPPLY CABLE |
| C | TUBO DI CARICO FILLER HOSE |
| S | TUBO DI SCARICO (solo su alcuni modelli) DRAIN HOSE (on some models only) |
| D | TUBO DI CARICO PER DOCCETTA LAVAGGIO (solo su alcuni modelli) WATER SUPPLY MANUAL WASHING SYSTEM (on some models only) |

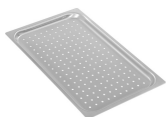
Not included accessories



3805

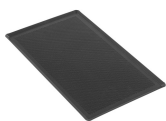
TF11XH2

Алюминиевая перфорированная гастроемкость GN1/1 для Galileo professional



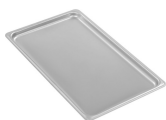
TMF11TH2

Гастроемкость с микроперфорацией GN 1/1 с антипригарным покрытием



T11XH20

Алюминиевая гастроемкость GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



T11XH65

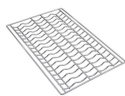
Алюминиевая гастроемкость GN1/1 высотой 6,5 см для Galileo professional



RGN11-625-2



3810



T11TH40

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



3927

3743



SVRPP625

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



3751



T8S11T

Гастроемкость GN 1/1 на 8 ячеек с антипригарным покрытием для Galileo professional



Symbols glossary (ТТ)

| | | | |
|--|------------------------------------|---|--|
|  | Термощуп |  | Приготовление по термощупу + Δt (Delta T) |
|  | Нагрев с принудительной конвекцией |  | Нагрев с принудительной конвекцией и инжекторным впрыском пара |
|  | Двухскоростной вентилятор | | |