ALFA43X



Produktgruppe	Professionelle ovne
Underfamilie	Varmluftovn 4 bakker 435x320 mm
Elektrisk tilslutning	Elektrisk
Ovntype	Konvektionsovn
Ovnbetjening	Mekanisk
Bakker kapacitet	4 bakker 435x320 mm
Elektrisk tilslutning	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Justerbare fødder	Ja
Produktdimensioner BxDxH	602x580x537 mm
Dybde åben låge	993 mm

Målgruppe

Industrier	Bar / Cafeteriaer / Bistroer / Vinbarer / Pubber, Hoteller, Restauranter, Bagerier / Konditorier, Slagterforretninger / Delikatesser, Catering, Plejefaciliteter, Kommercielle fødevaretjenester, Dagligvarebutikker / Fødevaredetailhandel

Æstetik

Låge med striber i rustfri stål	Ja	**Frontpanel**	Ja
		Serie	Alfa
Farve	Rustfrit stål		

Betjeninger

Timer indstillingsområde	1-60 minutter + endeløs

Valgmuligheder

Kombinerbar emhætte	K43X

Andre versioner	ALFA43UK version med engelsk stik, ALFA43K version på 60Hz, ALFA43KSA version på 60Hz med engelsk stik

Medfølgende tilbehør

Aluminiseret bakke 3820	Sæt af 4 stykker

Elektrisk tilslutning

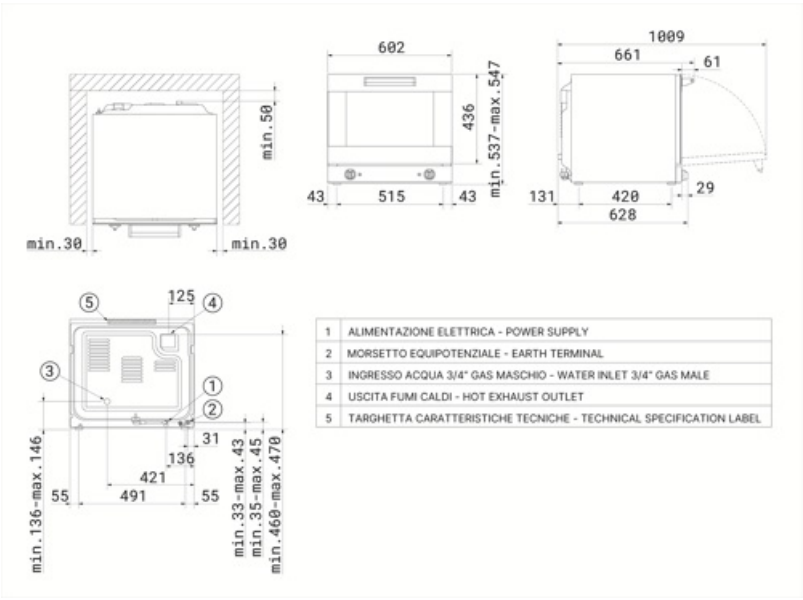
Stik	(F;E) Schuko

Konstruktion

Ovnmaterialer	Rustfrit stål / glas / plast
Ovnrum dimensioner	460x360x425mm
Indvendig nettovolumen	54,5 lt
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje
Antal hylder	4
Materiale i gejderne	Forkromet
Gejderafstand	80 mm
Lågekonstruktion	Dobbelt glas
Lågeåbning	Hælde
Håndtag type	Fast
Åbnbart glas	Med klips
Ventilatortype og nummer	Ja
Motorhastighed	80W
Motorhastighed	Enkelthastighed
Motor rpm in standard speed	2700 omdr/min
Vandtilførsel	Bagpå
Timer type	Elektrisk
Temperaturområde	50-250°C
Slut madlavningsalarm	Ja
Orange lysindikator præstation	Ja
Grønt lysindikator præstation	Ja
Nulstilbar sikkerhedstermostat	Ja
Aftagelig deflektor	Ja
Belysning	1 Halogenpære
Lys, effekt	40W
Kabellængde	115 cm
Bagpanel	Galvaniseret
Kapslingsklasse (IP)	IPX3

Logistiske oplysninger

Emballagemål (BxDxH)	625x695x610 mm
EAN-kode	8017709236731
Nettovægt	32,800 kg
Bruttovægt (kg)	34,900 kg



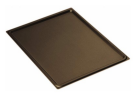
1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Compatible Accessories



3755

Sæt med 4 perforerede aluminiserede stålplader 435 × 320 mm



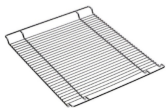
3780

Flade non-stick bakker



3820

Sæt med 4 aluminiserede stålplader 435 × 320 mm



3900

Sæt med 4 forkromede trådgitre 435 × 320 mm



3926

Luftstrømsreduceringssæt



4730

Udvendig tank sæt 5 lt.



K4TNS43



RUTVL

Sæt med 4 hjul, passer til alle professionelle ovnstativer



SVRPP43

Forbindelsessæt til stabling af to ovne med 4 bakker på 435 × 320 mm



TVL40

8-niveaus stativ til ALFA43-ovne, mål (B × D × H) 600 × 600 × 900 mm (højde med sæt RUTVL: 998 mm)

Symbols glossary

 Elektrisk

 Ventilator forceret opvarmning

Benefit (TT)

Mekanisk kontrolpanel

Brugervenlighed og ubesværet kontrol af de vigtigste tilberedningsparametre

Betjeningspanelet, der er udstyret med praktiske knapper, muliggør enkel, intuitiv og ubesværet styring af hovedfunktionerne. Ved hjælp af knapperne kan du justere tilberedningstid, temperatur og, i udvalgte modeller, befugtningsniveauet. Ved at dreje knappen til position 1 leveres der damp, indtil den slippes. I multifunktionsovne med et mekanisk kontrolpanel er der også en dedikeret knap til valg af forskellige ovnfunktioner baseret på den ønskede tilberedningstilstand.

Clip-open

Lettilgængeligt glas for nem vedligeholdelse og rengøring

Glaspanelerne er designet til at være let tilgængelige og inspicerbare, hvilket sikrer stor bekvemmelighed under rengøring og vedligeholdelse. Denne funktion forenkler processen betydeligt og gør den hurtig og effektiv, samtidig med at det sikres, at ethvert indgreb kan udføres med maksimal komfort og fuld sikkerhed.