

# ALFA43X



<b>Produktfamilie</b>	Öfen
<b>Unterkategorie</b>	Konvektionsofen 4 Bleche 435x320
<b>Stromzufuhr</b>	Electric
<b>Oven type</b>	Heißluft-Backofen
<b>Temperaturregelung</b>	Manuell
<b>Anzahl Einschübe</b>	4 Einschübe 435x320 mm
<b>Stromversorgung / Leistungsaufnahme</b>	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
<b>Regulierbare Stellfüße</b>	Ja
<b>Abmessungen (BxTxH)</b>	602x580x537 mm
<b>Tiefe bei geöffneter Tür</b>	993 mm



## Einsatzbereich

<b>Industries</b>	Bar / Cafeterias / Bistros / Wine bars / Pubs; Hotels/Pensionen; Restaurants; Bakeries / Pastry shops; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Care facilities ; Commercial food services; Grocery shops / Food retail
-------------------	---

## Ästhetik

<b>Edelstahl-Rahmentür</b>	Ja	<b>Geprägte Gerätefront</b>	Ja
<b>Farbe</b>	Edelstahl	<b>Serie</b>	Alfa

## Bedienelemente

<b>Einstellung Timer</b>	1-60 min. + Dauerbetrieb
--------------------------	--------------------------

## Optionen

<b>Andere Versionen</b>	ALFA43UK versione con spina inglese; ALFA43K versione 60Hz; ALFA43KSA versione 60Hz con spina inglese	<b>Einsatzbereich</b>	Restaurants/Catering
-------------------------	---	-----------------------	----------------------

## Serienzubehör

Flaches Aluminium-  
Blech 3820                      Set (4 St.)

## Elektrischer Anschluss

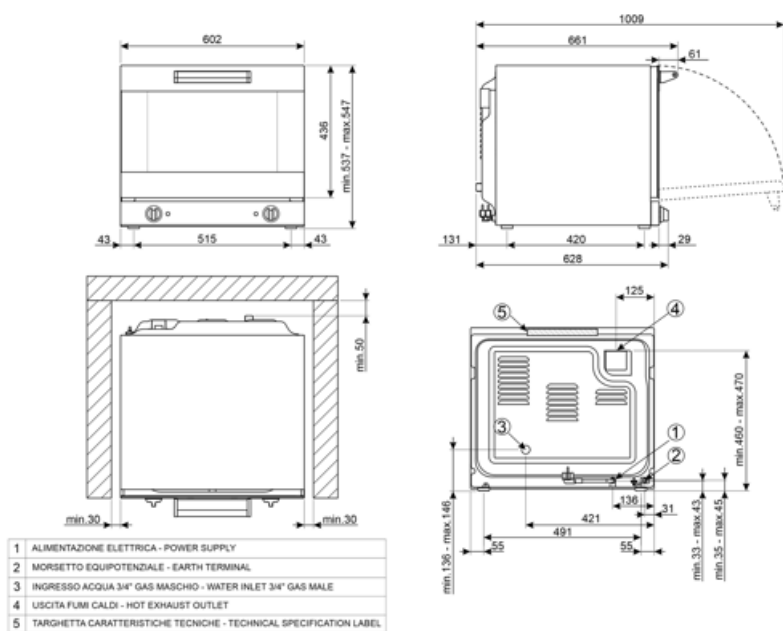
Netzstecker                      (F;E) Schuko

## Konstruktion

<b>Material Oberfläche</b>	Edelstahl/Glas/Kunststoffe	<b>Positionierung Abluft</b>	Rückseite
<b>Abmessungen</b>	460x360x425 mm	<b>Timer-Typ</b>	Elektrisch
<b>Garkammer (LxBxH)</b>		<b>Temperatureinstellung</b>	50-250°C
<b>Nutzbarer Innenraum</b>	54,5 l	<b>Signal für Garende</b>	Ja
<b>Material der Garkammer</b>	Ever Clean Emaillierung	<b>Orange Kontrollleuchte bei T°C-Erreichung</b>	Ja
<b>Anzahl der Roste</b>	4	<b>Grüne Kontrollleuchte für Zeitablauf</b>	Ja
<b>Rostgestell</b>	Chrom	<b>Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung</b>	Ja
<b>Abstand zwischen den Blechen</b>	80 mm	<b>Abnehmbare Luftleitbleche</b>	Ja
<b>Türkonstruktion</b>	Zweifach-Verglasung	<b>Garkammerbeleuchtung</b>	1 Halogenbeleuchtung
<b>Türöffnung</b>	Klapptür	<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W
<b>Ausführung des Türgriffs</b>	Smeg	<b>Länge des Netzkabels</b>	115 cm
<b>Innenglas aufklappbar</b>	Mit Clip	<b>Rückpanel</b>	Vollverzinkt
<b>Leistung des Lüfters</b>	80 W	<b>IPX-Schutzklasse</b>	IPX3
<b>Drehzahl U/min.</b>	Einfach		
<b>Lüftermotor bei Standard-Drehzahl</b>	2700 U/min.		

## Logistik-Informationen

<b>Packed product dimensions (WxDxH)</b>	625x695x610 mm	<b>Nettogewicht</b>	32,800 kg
<b>EAN code</b>	8017709236731	<b>Bruttogewicht</b>	34,900 kg



## Kompatibel Zubehör



**3755**

Aluminium Backblech gelocht ( 4 Stk.)



**3780**

Antihaft Backblech ( 4 St.)



**3820**

Flaches Aluminium-Blech (4 St.)



**3900**

Rost, verchromt (4Stk.)



**3926**



**4730**

Externer Tank Kit



**RUTVL**

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



**SVRPP43**

Connection kit for stacking two 4l tray  
435x320 mm ovens



**TVL40**

8-level tray holder rack for ALFA43  
ovens, dim. (WxDxH) 600x600x900 mm  
(height with kit RUTVL: 998 mm)

## Symbolverzeichnis

---



Elektro-Anschluss



Heißluft

## 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.

### **Clip-open**

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.