ALFA43X



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

Einsatzbereich

Einsatzbereich	Bars / Cafés / Bistros / Weinstuben / Kneipen, Hotels/Pensionen, Restaurants, Bäckereien / Konditoreien, Metzgereien / Feinkostgeschäfte, Catering, Pflegeeinrichtungen, Gewerbliche Gastronomie, Lebensmittelgeschäfte / Lebensmitteleinzelhandel

Ästhetik

Edelstahl-Rahmentür	Ja	**Geprägte Gerätefront**	Ja
Farbe	Edelstahl	**Serie**	Alfa

Bedienelemente

Einstellung Timer	1-60 min. + Dauerbetrieb

Optionen

Andere Versionen	ALFA43UK versione con spina inglese, ALFA43K versione 60Hz, ALFA43KSA versione 60Hz con spina inglese	**Einsatzbereich**	Restaurants/Catering

Serienzubehör

Flaches Aluminium-Blech 3820	Set (4 St.)

Elektrischer Anschluss

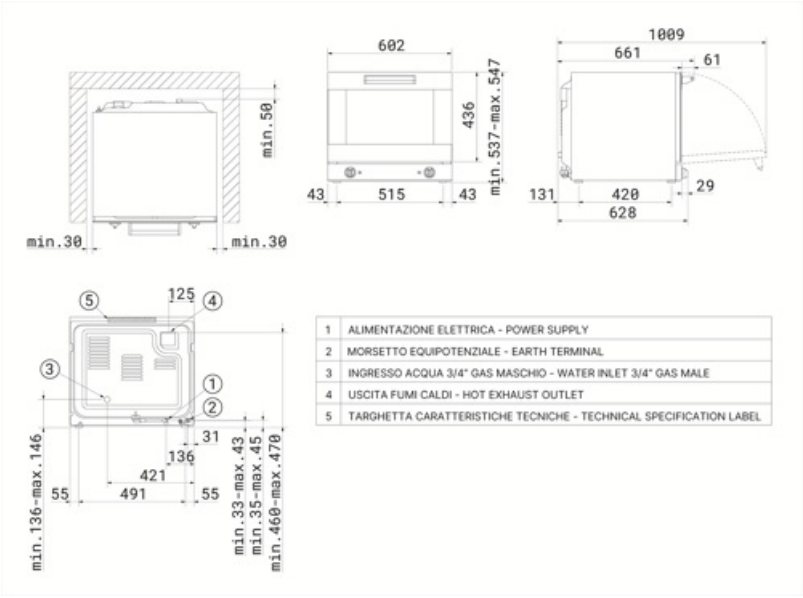
Potential equalisation	Yes	**Netzstecker**	(F;E) Schuko

Konstruktion

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

Logistik-Informationen

Verpacktes Produkt Dimensionen	625x695x610 mm	**Nettogewicht**	32,800 kg
EAN code	8017709236731	**Bruttogewicht**	34,900 kg



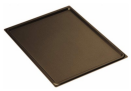
1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Kompatibel Zubehör



3755

Aluminium Backblech gelocht (4 Stk.)



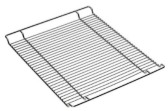
3780

Antihaft Backblech (4 St.)



3820

Flaches Aluminium-Blech (4 St.)



3900

Rost, verchromt (4Stk.)

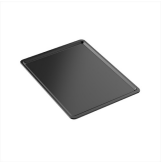


3926



4730

Externer Tank Kit



K4TNS43



RUTVL

4er-Set Rollen, passend für alle professionellen Backtische



SVRPP43

Verbindungssatz zum Stapeln von zwei 4-Ebenen-Öfen (435 × 320 mm)



TVL40

8-stöckiges Einschubgestell für ALFA43-Öfen, Abmessungen (BxTxH) 600 x 600 x 900 mm (Höhe mit Bausatz RUTVL: 998 mm)

Symbolverzeichnis

 Elektro-Anschluss

 Heißluft

Benefit (TT)

Mechanisches Bedienfeld

Einfache Bedienung und mühelose Kontrolle der wesentlichen Garparameter.

Das Bedienfeld mit praktischen Drehknebeln ermöglicht eine einfache, intuitive und mühelose Steuerung der wichtigsten Funktionen. Über die Tasten lassen sich Garzeit, Temperatur und bei ausgewählten Modellen auch der Feuchtigkeitsgrad einstellen. Wird der Drehknebel auf Position 1 gestellt, wird kontinuierlich Dampf abgegeben, bis die Funktion wieder deaktiviert wird.

Bei Multifunktionsöfen mit mechanischem Bedienfeld steht zudem eine spezielle Taste zur Auswahl verschiedener Ofenfunktionen entsprechend der gewünschten Garart zur Verfügung.

Clip-Öffnungssystem

Leicht zugängliches Glas für eine mühelose Wartung und Reinigung

Die Glaspaneele sind so konzipiert, dass sie leicht zugänglich und überprüfbar sind, was die Reinigung und Wartung besonders komfortabel macht.

Diese Lösung vereinfacht alle Arbeitsschritte erheblich, sorgt für eine schnelle und effiziente Pflege und ermöglicht Eingriffe mit maximalem Komfort und hoher Sicherheit.