

ALFA43X



Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	Konvektionsofen 4 Bleche 435x320
Stromzufuhr	Electric
Oven type	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

Industries	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

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

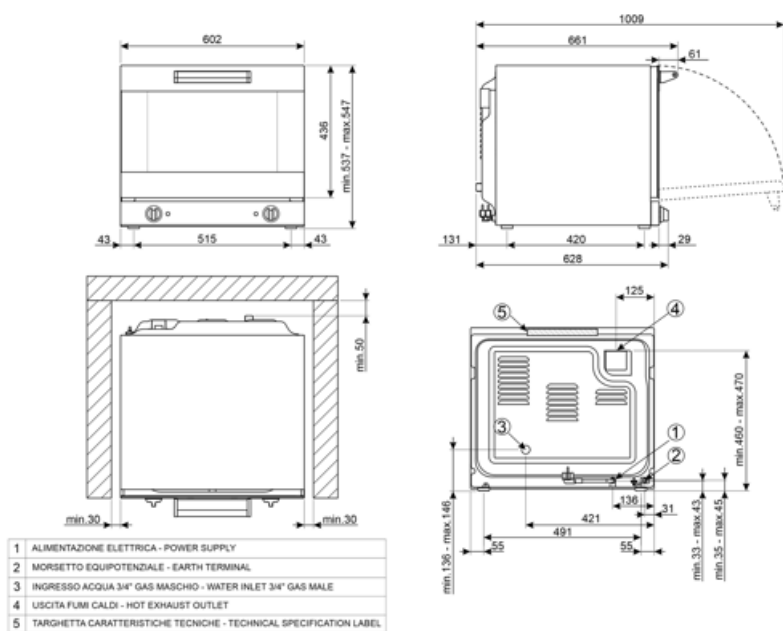
Netzstecker (F;E) Schuko

Konstruktion

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

Logistik-Informationen

Packed product dimensions (WxDxH)	625x695x610 mm	Nettogewicht	32,800 kg
EAN code	8017709236731	Bruttogewicht	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-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.