

ALFA43X



Grupa produktowa
Podkategoria

Zasilanie

Oven type

Kontrola pieca

Pojemność blach

Moc przyłączeniowa

Regulowane nóżki

Wymiary produktu SxGxW

Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami

Piece

Piec konwekcyjny na 4 blachy
435x320 mm

elektryczne

Konwekcja

Ręczna

4 blachy 435x320 mm

230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz

Tak

602x580x537 mm

993 mm



Dystrybucja

Rozwiązania

Bary / Kawiarnie / Enoteki /
Restauracje; Hotele;
Restauracje; Piekarnie i
cukiernie; Handel detaliczny
artykułami spożywczymi;
Biura, stołówki i catering;
Szpitale i domy opieki;
Szybka gastronomia;
Przemysł i mroźniki

Linia wzornicza

**Drzwi z paskami ze stali
nierdzewnej** Tak

Kolor

Stal nierdzewna

Panel przedni
Seria

Tak
Alfa

Sterowanie

Programowanie minut 1-60 minut +
nieskończoność

Opcje

Pozostałe wersje

ALFA43UK wersja z
angielską wtyczką;
ALFA43K wersja 60Hz;
ALFA43KSA wersja 60Hz z
angielską wtyczką

Rozwiązania

K43X

Akcesoria w standardzie

Płaska blacha o
aluminiowej powierzchni
3820 Zestaw 4 sztuk

Podłączenie elektryczne

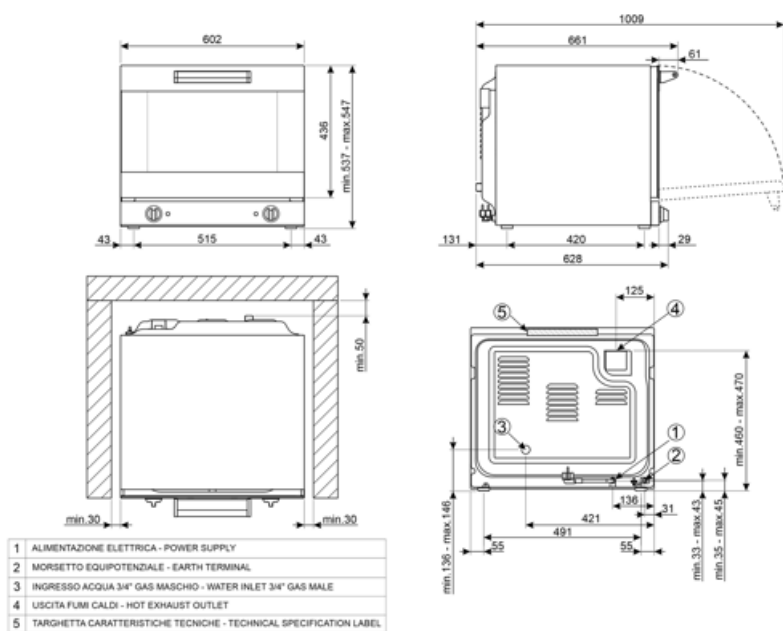
Wtyczka (F;E) Schuko

Konstrukcja

Materiały pieca	Stal nierdzewna / szkło / tworzywo sztuczne	Obroty silnika przy standardowej prędkości	2700 obr./min
Wymiary komory	460x360x425 mm	Położenie komina	Tył
Wewnętrzna pojemność netto	54,5 l	Ustawienie czasu	Elektryczny
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	Zakres temperatur	50-250°C
Liczba półek	4	Alarm zakończenia cyklu	Tak
Prowadnice blach	Drut chromowany	Pomarańczowa lampka kontrolna osiągnięcia t°	Tak
Odległość między prowadnicami	80 mm	Zielona lampka kontrolna osiągnięcia t°	Tak
Konstrukcja drzwi	Podwójne szkło	Manualny reset termostatu bezpieczeństwa	Tak
Otwieranie drzwi	Uchylny	Zdejmowany deflektor	Tak
Typ uchwyty	Na stałe	Oświetlenie	1 lampa halogenowa
Wnętrze szkło	Otwierane za pomocą klipsa	Moc oświetlenia	40 W
Typ i liczba wentylatorów	1 wentylator o stałej rotacji	Długość przewodu zasilającego	115 cm
Moc silnika wentylatora	80 W	Tyłny panel	Galwanizowane
Obroty silnika	Jedna prędkość	Klasa wodoszczelności	IPX3

Informacje logistyczne

Wymiary zapakowanego produktu SxGxW	625x695x610 mm	Waga netto	32,800 kg
Kod EAN	8017709236731	Waga brutto	34,900 kg



Kompatybilne Akcesoria



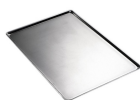
3755

Blacha aluminiowa, płaska,
perforowana



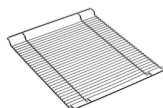
3780

Blacha z powłoką nieprzywierającą,
płaska



3820

Blacha aluminiowa, płaska



3900

Kit of 4 chrome wire grids 435×320
mm



3926

Reduktor przepływu powietrza



4730

Zewnętrzny zbiornik 5l



RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven
tables



SVRPP43

Connection kit for stacking two 4-tray
435×320 mm ovens



TVL40

8-level tray holder rack for ALFA43
ovens, dim. (WxDxH) 600×600×900 mm
(height with kit RUTVL: 998 mm)

Słowniczek oznaczeń



Elektryczny



Termoobieg

Benefit (TT)

Mechaniczny panel sterowania

Łatwość obsługi i intuicyjna kontrola kluczowych parametrów pieczenia

Panel sterowania wyposażony w pokręta umożliwia prostą, intuicyjną i wygodną obsługę najważniejszych funkcji. Za pomocą przycisków można regulować czas pieczenia, temperaturę oraz, w wybranych modelach, poziom nawilżania. Przekręcenie pokręta do pozycji 1 uruchamia dostarczanie pary aż do momentu jej zwolnienia.

W piecach wielofunkcyjnych z mechanicznym panelem sterowania, dostępny jest także dedykowany przycisk do wyboru różnych funkcji piekarnika, dostosowanych do wybranego trybu pieczenia.

Otwieranie na zatrask

Łatwo dostępne szkło, które gwarantuje szybkie i bezproblemowe czyszczenie oraz utrzymanie perfekcyjnej higieny

Panele szklane zostały zaprojektowane z myślą o łatwym dostępie i szybkim sprawdzeniu stanu, co znacząco podnosi wygodę podczas czyszczenia i konserwacji. Dzięki temu cały proces przebiega sprawnie i efektywnie, zapewniając jednocześnie maksymalny komfort oraz bezpieczeństwo pracy.