ALFA43XE1HDS



Produktgruppe	Professionelle ovne
Underfamilie	Multifunktionsovn 4 bakker 435x320 mm
Elektrisk tilslutning	Elektrisk
Ovntype	Multifunktionel konvektionsovn med befugtning
Ovnbetjening	Elektronisk
Bakker kapacitet	4 bakker 435x320 mm- GN2/3
Elektrisk tilslutning	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
WiFi-forbindelse	Ikke tilgængelig
Befugtning	Direkte i ovnrummet
Justerbare fødder	Ja
Produktdimensioner BxDxH	608x600x537 mm
Dybde åben låge	1178 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	**Led-farve**	Hvid
Farve	Rustfrit stål	**Frontpanel**	Ja
Displaytype	LCD Touch kompakt	**Serie**	Alfa

Betjeninger

Opskrifter antal	99	**Forvarmning**	Ja
Timer indstillingsområde	fra et minut til 99 timer + endeløs	**Haccp data**	Ja
Tilberedningstrin	3 + forvarmning	**Forbrugsrek**	Ja
Forsinket start	Ja	**Selvdiagnosticering**	Ja

Valgmuligheder

Kombinerbar emhætte	K43X

Medfølgende tilbehør

Aluminiseret bakke 3820	Sæt af 4 stykker

Elektrisk tilslutning

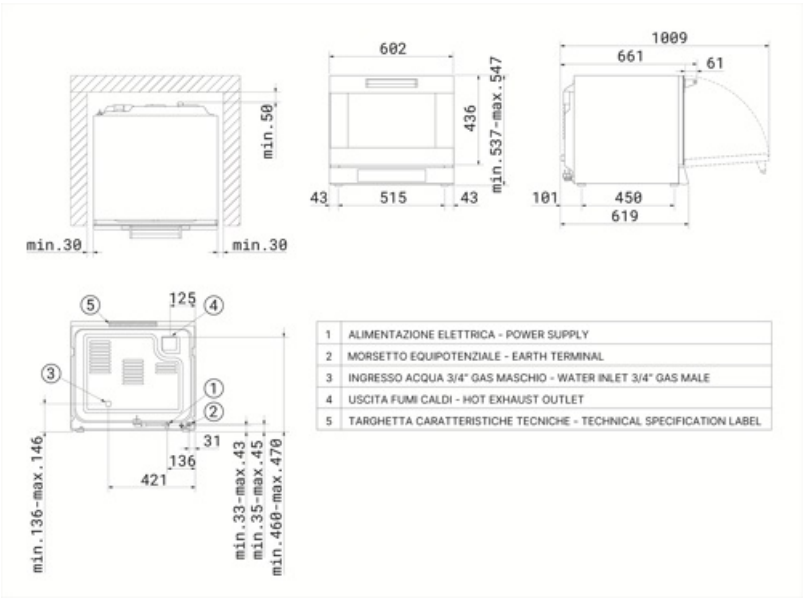
Stik	(F;E) Schuko

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	Trelagsglas
Lågeåbning	Hælde
Håndtag type	Fast
Åbnbart glas	Med klips
Ventilatortype og nummer	Ja
Motorhastighed	80W
Motorhastighed	Dobbelt hastighed
Motor rpm in standard speed	2700 omdr/min
Ventilatorhastighed ved lav hastighed	2100 omdr/min
Befugtningssystem på hver ventilator	Ja
Befugtningsniveauer	5 + manuel
Vandtilførsel	Bagpå
Timer type	Elektrisk
Temperaturområde	30-270°C
Slut madlavningsalarm	Ja
Sikkerhedsafbryder med åben låge	Ja
Nulstilbar sikkerhedstermostat	Ja
Aftagelig deflektor	Ja
Belysning	1 Halogenpære
Lys, effekt	40W
USB-port	Ja
Vandtilførsel	Ja
Vandindløbstryk	50-500 kPa (min-max)
Kabellængde	115 cm
Bagpanel	Galvaniseret
Kapslingsklasse (IP)	IPX3

Logistiske oplysninger

Emballagemål (BxDxH)	625x695x610 mm
EAN-kode	8017709294366
Nettovægt	38,100 kg
Bruttovægt (kg)	40,200 kg



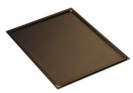
1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Compatible Accessories



3755

Sæt med 4 perforerede aluminiserede stålplader 435 × 320 mm



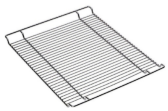
3780

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 med nedre legeme


Ventilator forceret opvarmning med fugtighedsindsprøjtning


Over- og nedre elementvarme med blæser


Ventilatorgrillopvarmning


Statisk opvarmning med øvre og nedre elementer


Ventilator med dobbelt hastighed


Ventilator forceret opvarmning


Ventilatorassisteret øvre grill


Nedre varmeelement


Stort grill varmeelement

Benefit (TT)

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.

Blæser med to hastigheder

Perfekt ventilation til ideel tilberedning af de mest delikate retter

Med justering af ventilatorhastigheden kan du tilpasse ventilationsintensiteten til de specifikke behov for hver ret og sikre et ensartet og fejlfrit resultat. Takket være den dobbelte hastighedsindstilling kan du skabe de perfekte forhold for delikate tilberedninger såsom marengs, profiteroles og soufflés og indhylle dem i en blidere og mere jævn luftstrøm, der bevarer deres lethed og struktur.

LCD Touch kompakt

Intuitiv grænseflade til enkel og præcis justering af madlavningsparametre

Det kompakte LCD-display giver et klart og øjeblikkeligt overblik over de vigtigste tilberedningsparametre, såsom tid, temperatur og, på udvalgte modeller, luftfugtighedsniveau. Derudover giver et sæt intuitive og velorganiserede ikoner mulighed for ubesværet styring af forskellige funktioner. Disse omfatter justering af ventilatorhastighed, tilberedningstrin eller manuel tilberedning, valg og lagring af opskrifter samt mange andre muligheder for endnu mere detaljeret tilpasning af tilberedningstilstande.

3 tilberedningstrin

Fleksibilitet og præcision i alle tilberedningstrin

Muligheden for at indstille flere tilberedningstrin ud over forvarmning giver ekstraordinær alsidighed og tilpasser sig perfekt til de varierende behov i hver tilberedning. Hver fase af processen kan tilpasses præcist og optimere tilberedningen for at opnå fejlfrie resultater, uanset om det er en langsom tilberedning ved lav temperatur eller en perfekt afsluttende bruning. Takket være denne præcise parameterkontrol er det muligt at opnå en jævn tilberedning på alle overflader, hvilket forbedrer kvaliteten af det færdige produkt betydeligt.

Håndtering af fugtighed

Upåklagelig tilberedning takket være præcis fugtighedskontrol

Takket være effektiv håndtering af små mængder fugtighed kan perfekt bruning opnås, samtidig med at produktets blødhed bevares og udviklingen af dets indre struktur fremmes. Forskellige fugtighedsniveauer kan indstilles, hvilket bestemmer hyppigheden af aktiveringscyklusserne. Hver cyklus består af to sekunders vanddampsprøjtning inde i ovnrummet, efterfulgt af en 15 sekunders pause.