

# ALFA43XE1HDS



<b>Produktfamilie</b>	Öfen
<b>Unterkategorie</b>	Multifunktionsöfen 4 Einschübe 435x320mm
<b>Stromzufuhr</b>	Elektrisch
<b>Ofentyp</b>	Convection multifunction oven with humidifier
<b>Temperaturregelung</b>	Elektronisch
<b>Anzahl Einschübe</b>	4 Bleche 425x320mm / GN2/3
<b>Stromversorgung / Leistungsaufnahme</b>	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
<b>Programm-Speicher</b>	Nicht vorhanden
<b>Feuchtigkeitserzeugung</b>	Direkt im Garraum
<b>Regulierbare Stellfüße</b>	Ja
<b>Abmessungen (BxTxH)</b>	608x600x537 mm
<b>Tiefe bei geöffneter Tür</b>	1178 mm



## Einsatzbereich

<b>Einsatzbereich</b>	Bars / Cafés / Bistros / Weinstuben / Kneipen; Hotels/Pensionen; Restaurants; Bäckereien / Konditoreien; Metzgereien / Feinkostgeschäfte; Catering; Pflegeeinrichtungen; Gewerbliche Gastronomie; Lebensmittelgeschäfte / Lebensmitteleinzelhandel
-----------------------	--

## Ästhetik

<b>Edelstahl-Rahmentür</b>	Ja	<b>Farbe LEDs</b>	Weiß
<b>Farbe</b>	Edelstahl	<b>Geprägte Gerätefront</b>	Ja
<b>Display</b>	LCD Touch compact	<b>Serie</b>	Alfa

## Bedienelemente

<b>Anzahl Programme</b>	99	<b>Vorheizung</b>	Ja
<b>Einstellung Timer</b>	1-99 min. + endlos	<b>Haccp-Daten</b>	Ja
<b>Kochschritte</b>	3 + Vorheizung	<b>Selbstdiagnostik</b>	Ja
<b>Zeitvorwahl</b>	Ja		

## Optionen

Einsatzbereich 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>Beschwandungsstufen</b>	5 + manuell
<b>Abmessungen</b>	460x360x425 mm	<b>Positionierung Abluft</b>	Rückseite
<b>Garkammer (LxBxH)</b>		<b>Timer-Typ</b>	Elektrisch
<b>Nutzbarer Innenraum</b>	54,5 l	<b>Temperatureinstellung</b>	30-270°C
<b>Material der Garkammer</b>	Ever Clean Emaillierung	<b>Signal für Garende</b>	Ja
<b>Anzahl der Roste</b>	4	<b>Sicherheitsschalter offene Tür</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>	Ja	<b>Garkammerbeleuchtung</b>	1 Halogenbeleuchtung
<b>Türöffnung</b>	Klapptür	<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W
<b>Ausführung des Türgriffs</b>	Smeg	<b>USB-Anschluss</b>	Ja
<b>Innenglas aufklappbar</b>	Mit Clip	<b>Wasseraufnahme</b>	Ja
<b>Leistung des Lüfters</b>	80 W	<b>Wassereinlassdruck</b>	50-500 kPa (min-max)
<b>Drehzahl U/min.</b>	Doppelte Drehzahl	<b>Länge des Netzkabels</b>	115 cm
<b>Lüftermotor bei Standard-Drehzahl</b>	2700 U/min.	<b>Rückpanel</b>	Vollverzinkt
<b>Lüftermotor U/min. min.</b>	2100 U/min.	<b>IPX-Schutzklasse</b>	IPX3
<b>Beschwädung auf jedem Lüfterrad</b>	Ja		

## Logistik-Informationen

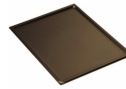
<b>Verpacktes Produkt Dimensionen</b>	625x695x610 mm	<b>Nettogewicht</b>	38.100 kg
<b>EAN code</b>	8017709294366	<b>Bruttogewicht</b>	40.200 kg



## Kompatibel Zubehör



**3755**  
Aluminium Backblech gelocht ( 4 Stk.)



**3780**  
Antihaft Backblech ( 4 Stk.)



**3820**  
Flaches Aluminium-Blech (4 St.)



**3900**  
Rost, verchromt (4Stk.)



**3926**



**4730**  
Externer Tank Kit



**RUTVL**  
4er-Set Rollen, passend für alle professionellen Bactische



**SVRPP43**  
Verbindungssatz zum Stapeln von zwei 4-Ebenen-Öfen (435 x 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



Großflächengrill



Ober- und Unterhitze



Lower heating element



Fan grill heating



Unterhitze mit Umluft



Heißluft mit Beschwädung



Großflächengrill



Doppelte Lüfter Geschwindigkeit



Upper and lower element heating with fan

## Benefit (TT)

---

### 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.

### Zweistufiger Lüfter

Perfekte Luftzirkulation für das ideale Garen selbst empfindlichster Speisen.

Die Funktion zur Anpassung der Lüftergeschwindigkeit ermöglicht es, die Luftzirkulation optimal auf die jeweiligen Anforderungen der Speisen abzustimmen und so stets perfekte Ergebnisse zu erzielen. Dank der zweistufigen Einstellung lassen sich ideale Bedingungen für empfindliche Zubereitungen wie Baiser, Windbeutel oder Soufflés schaffen, indem sie von einem sanfteren und gleichmäßigeren Luftstrom umgeben werden, der ihre Leichtigkeit und Struktur bewahrt.

### Kompaktes LCD-Touchdisplay

Intuitive Benutzeroberfläche zur einfachen und präzisen Einstellung der Garparameter.

Das kompakte LCD-Display bietet eine klare und sofortige Übersicht über die wichtigsten Garparameter wie Zeit, Temperatur und – bei ausgewählten Modellen – den Feuchtigkeitsgrad. Ergänzt wird dies durch eine Reihe intuitiver und übersichtlich angeordneter Symbole, die eine mühelose Steuerung der verschiedenen Funktionen ermöglichen. Dazu gehören unter anderem die Anpassung der Lüftergeschwindigkeit, mehrstufiges oder manuelles Garen, das Auswählen und Speichern von Rezepten sowie viele weitere Optionen für eine noch präzisere Individualisierung der Garprogramme.

### 3 Garstufen

Flexibilität und Präzision in jeder Phase des Garprozesses.

Die Möglichkeit, neben dem Vorheizen mehrere Garstufen einzustellen, bietet außergewöhnliche Vielseitigkeit und passt sich perfekt an die unterschiedlichen Anforderungen jeder Zubereitung an. Jede Phase des Garprozesses kann präzise individuell angepasst werden, um optimale Ergebnisse zu erzielen – sei es beim schonenden Niedrigtemperaturgaren oder beim perfekten abschließenden Bräunen. Dank dieser exakten Steuerung der Parameter wird ein gleichmäßiges Garergebnis auf allen Ebenen erreicht und die Qualität des Endprodukts deutlich verbessert.

### Feuchtigkeitsmanagement

Makellose Garergebnisse dank präziser Feuchtigkeitskontrolle.

Dank der präzisen Steuerung geringer Feuchtigkeitsmengen wird eine perfekte Bräunung erzielt, während gleichzeitig die Saftigkeit des Produkts erhalten bleibt und die Entwicklung seiner inneren Struktur gefördert wird. Es können verschiedene Feuchtigkeitsstufen eingestellt werden, die die Häufigkeit der Aktivierungszyklen bestimmen. Jeder Zyklus besteht aus zwei Sekunden Dampfeinsprühung in den Garraum, gefolgt von einer 15-sekündigen Pause.