ALFA43XE1HDS



Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	Multifunktionsofen 4 Einschübe 435x320mm
Stromzufuhr	Elektrisch
Ofentyp	Convection multifunction oven with humidifier
Temperaturregelung	Elektronisch
Anzahl Einschübe	4 Bleche 425x320mm / GN2/3
Stromversorgung / Leistungsaufnahme	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Programm-Speicher	Nicht vorhanden
Feuchtigkeitserzeugung	Direkt im Garraum
Regulierbare Stellfüße	Ja
Abmessungen (BxTxH)	608x600x537 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1178 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	**Farbe LEDs**	Weiß
Farbe	Edelstahl	**Geprägte Gerätefront**	Ja
Display	LCD Touch compact	**Serie**	Alfa

Bedienelemente

Anzahl Programme	99	**Vorheizung**	Ja
Einstellung Timer	1-99 min. + endlos	**Haccp-Daten**	Ja
Kochschritte	3 + Vorheizung	**Selbstdiagnostik**	Ja
Zeitvorwahl	Ja		

Optionen

Einsatzbereich	Restaurants/Catering

Serienzubehör

Flaches Aluminium-Blech 3820	Set (4 St.)

Elektrischer Anschluss

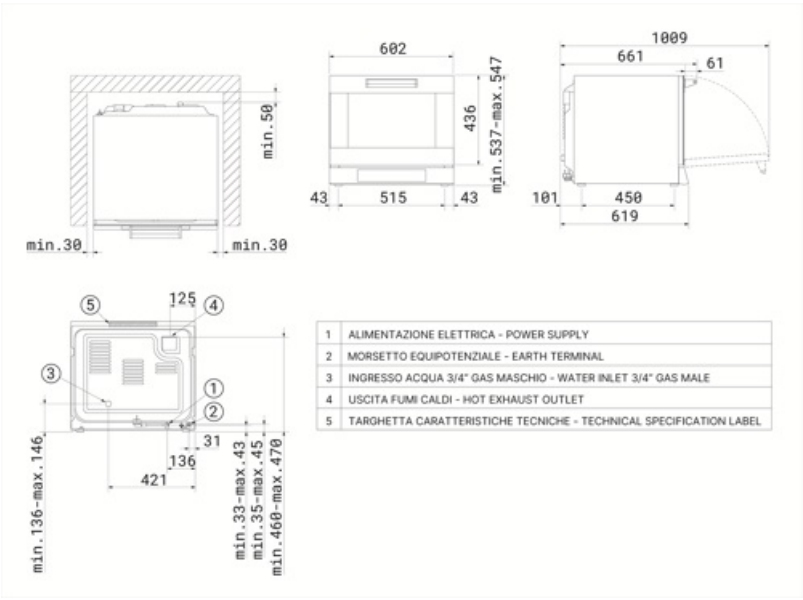
Potential equalisation	Yes	**Netzstecker**	(F;E) Schuko

Konstruktion

Material Oberfläche	Edelstahl/Glas/Kunststoffe	**Beschwandungsstufen**	5 + manuell
Abmessungen Garkammer (LxBxH)	460x360x425 mm	**Positionierung Abluft**	Rückseite
Nutzbarer Innenraum	54,5 l	**Timer-Typ**	Elektrisch
Material der Garkammer	Ever Clean Emaillierung	**Temperatureinstellung**	30-270°C
Anzahl der Roste	4	**Signal für Garende**	Ja
Rostgestell	Chrom	**Sicherheitsschalter offene Tür**	Ja
Abstand zwischen den Blechen	80 mm	**Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung**	Ja
Türkonstruktion	Ja	**Abnehmbare Luftleitbleche**	Ja
Türöffnung	Klapptür	**Garkammerbeleuchtung**	1 Halogenbeleuchtung
Ausführung des Türgriffs	Smeg	**Leistung der Beleuchtung**	40 W
Innenglas aufklappbar	Mit Clip	**USB-Anschluss**	Ja
Leistung des Lüfters	80 W	**Wasseraufnahme**	Ja
Drehzahl U/min.	Doppelte Drehzahl	**Wassereinlassdruck**	50-500 kPa (min-max)
Lüftermotor bei Standard-Drehzahl	2700 U/min.	**Länge des Netzkabels**	115 cm
Lüftermotor U/min. min.	2100 U/min.	**Rückpanel**	Vollverzinkt
Beschwadung auf jedem Lüfterrad	Ja	**IPX-Schutzklasse**	IPX3

Logistik-Informationen

Verpacktes Produkt Dimensionen	625x695x610 mm	**Nettogewicht**	38,100 kg
EAN code	8017709294366	**Bruttogewicht**	40,200 kg



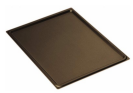
1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Kompatibel Zubehör



3755

Aluminium Backblech gelocht (4 Stk.)



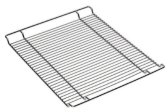
3780

Antihaft Backblech (4 St.)



3820

Flaches Aluminium-Blech (4 St.)



3900

Rost, verchromt (4Stk.)

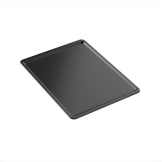


3926



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


Unterhitze mit Umluft


Heißluft mit Beschwadung


Upper and lower element heating with fan


Fan grill heating


Ober- und Unterhitze


Doppelte Lüfter Geschwindigkeit


Heißluft


Großflächengrill


Lower heating element


Großflächengrill

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.