ALFA43XE1HDS



Tuoteryhmä	Ammattikäyttöön tarkoitetut uunit
Alatuoteperhe	Monitoimiuuni 4 peltiä 435x320 mm
Teho	Sähkö
Uunin tyyppi	Monitoiminen kiertoilmauuni kostutuksella
Uunin säätimet	Elektroninen
Peltien määrä	4 peltiä, 435x320 mm - GN2/3
Vakio sähköliitäntä	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
WiFi-liitäntä	Ei saatavilla
Kostutus	Suoraan uunitilaan
Säädettävät jalat	Kyllä
Tuotemitat LxSxK	608x600x537 mm
Suurin syvyys oven ollessa auki	1178 mm

Käyttökohteet

Toimialat	Baarit / kahvilat / bistrot /viinibaarit / pubit, Hotellit, Ravintolat, Leipomot/konditoriat, Lihakaupat/herkkukaupat, Pitopalvelu, Hoitolaitokset, Kaupalliset ruokapalvelut, Ruokakaupat / elintarvikkeiden vähittäismyynti

Estetiikka

Luukku, jossa ruostumattomasta teräksestä tehdyt raidat	Kyllä
Väri	Ruostumaton teräs
Digitaalinäyttö TFT	Kompakti LCD-kosketusnäyttö
Digitaalinäytön väri	Valkoinen
Kohokuvioitu etupaneeli	Kyllä
Sarja	Alfa

Säätimet

Muokattavat ohjelmat	99
Ajastettavissa minuuteissa	Yhdestä minuutista 99 tuntiin + loputon
Kypsennysvaiheet	3 + esilämmitys
Käynnistysviive	Kyllä
Ohjelmat	Kyllä
HACCP-tiedot	Kyllä
Monivaihekypsennys	Kyllä
Itsediagnostiikka	Kyllä

Vaihtoehdot

Yhdisteltävä liesituuletin	K43X

Mukana tulevat lisävarusteet

Alumiinipelti 3820	tarvikepaketti 4 kpl

Sähköliitäntä

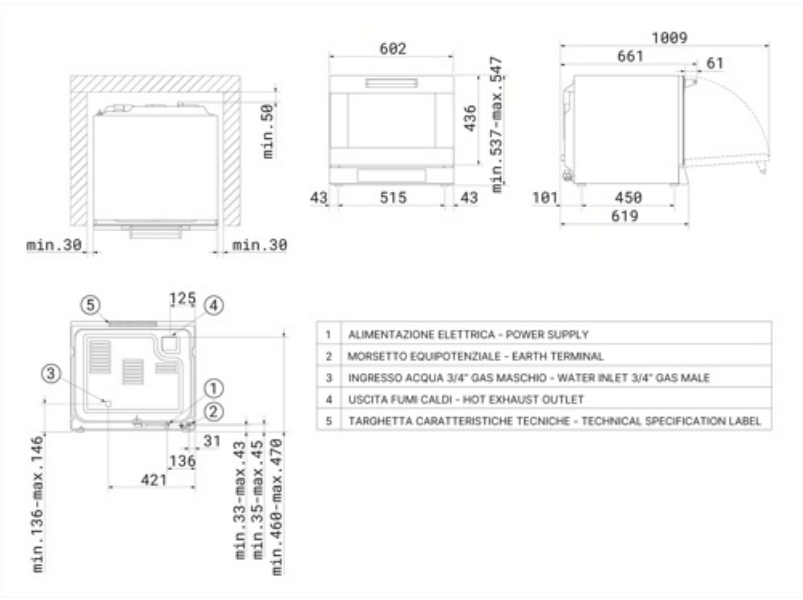
Sähköpistokkeen tyyppi	(F;E) Schuko

Rakenne

Uunin materiaalit	Ever Clean -emali
Uunin mitat (PxLxK)	460x360x425mm
Sisäinen nettotilavuus	54,5 l
Uunitilan materiaali	Ever Clean -emali
Hyllyjen määrä	4
Ohjainten materiaali	Kromattu
Ohjainväli	80 mm
Ovirakenne	Kolmilasinen
Oven kiinnitys	Kallistus
Kahvan tyyppi	Kiinteä
Sisälasi	Irroitettava
Puhallinmoottorin teho	80W
Moottorin kierrosluku	Kaksinopeuksinen
Vakio puhallinnopeus	2 700 kierr./min
Puhallinnopeus alhaisella nopeudella	2 100 kierr./min
Kostutusjärjestelmä jokaisessa puhaltimessa	Kyllä
Kostutustasot	3 + manuaalinen
Vedentäyttö	Taka
Ajansäätö	Elektroninen ajastin
Lämpötila-alue	30–270°C
Hälytys kypsennysajan päättyessä	Kyllä
Lämpöelementti sammuu ovea avattaessa	Kyllä
Palautettava turvatermostaatti	Kyllä
Vedentäyttö	Kyllä
Lamppujen lukumäärä	1 halogeenilamppu
Valoteho	40 W
USB-portti	Kyllä
Ilmanvaihto	Kyllä
Vedentulopaine	50-500 kPa (min-max)
Johdon pituus	115 cm
Takapaneeli	Galvanoitu
Kotelointiluokka (IP)	IPX3

Logistiikkatiedot

Pakkauksen mitat (LxSxK)	625x695x610 mm
EAN-koodi	8017709294366
Nettopaino (kg)	38,100 kg
Nettopaino (kg)	40,200 kg



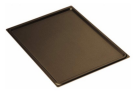
1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Compatible Accessories



3755

4 rei'itetyn aluminoidun teräspellin sarja 435 × 320 mm



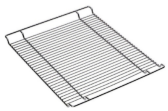
3780

Litteät tarttumattomat pellit



3820

4 alumiinipinnoitetun teräspellin sarja 435 × 320 mm



3900

4 kromattujen teräslankaritilöiden sarja 435 × 320 mm



3926

Ilmavirtauksen vähennyssarja



4730

Ulkoisen säiliön sarja, 5 l.



K4TNS43



RUTVL

4 pyörän sarja, sopii kaikille ammattikäyttöön tarkoitetuille uunitelineille



SVRPP43

Liitäntäsarja kahden 4 pellin 435×320 mm:n uunin pinoamiseen



TVL40

ALFA43-uunien 8-tasoinen teline, mitat (L × S × K) 600 × 600 × 900 mm (korkeus RUTVL-sarjalla: 998 mm)

Symbols glossary


Sähkö


Tuuletin alavastuksella


Lämmitys koneellisella puhaltimella, mukana kosteuden ruiskutus


Ylä- ja alavastuslämmitys tuulettimella


Tuuletetun grillin lämmitys


Staattinen lämmitys ylä- ja alavastuksilla


Kaksoisnopeustuuletin


Lämmitys koneellisella puhaltimella


Puhallinavusteinen ylägrilli


Alalämmitysvastus


Suuri grillin lämmitysosa

Benefit (TT)

Pikakiinnitys

Helposti saavutettava lasi vaivatonta huoltoa ja puhdistusta varten

Lasipaneelit on suunniteltu helposti saavutettaviksi ja tarkastettaviksi, mikä takaa erinomaisen käyttömukavuuden puhdistus- ja huoltotoimenpiteiden aikana. Tämä ominaisuus yksinkertaistaa prosessia merkittävästi tehden siitä nopean ja tehokkaan, samalla kun se takaa, että kaikki toimenpiteet voidaan suorittaa maksimaalisella mukavuudella ja täydellisellä turvallisuudella.

Kaksinopeuksinen tuuletin

Täydellinen ilmanvaihto herkimpien ruokien ihanteelliseen kypsentämiseen

Tuulettimen nopeuden säätötoiminto mahdollistaa ilmanvaihdon voimakkuuden mukauttamisen kunkin ruoan erityistarpeisiin, varmistaen johdonmukaisesti virheettömät tulokset. Kaksoisnopeusasetuksen ansiosta voit luoda täydelliset olosuhteet herkille valmistuksille, kuten marengeille, profiteroille ja kohokkaille, ympäröiden ne lempeämmällä ja tasaisemmalla ilmavirralla, joka säilyttää niiden keveyden ja rakenteen.

Kompakti LCD-kosketusnäyttö

Intuitiivinen käyttöliittymä yksinkertaiseen ja tarkkaan kypsennysparametrien säätöön

Kompakti LCD-näyttö tarjoaa selkeän ja välittömän näkymän pääkypsennysparametreista, kuten ajasta, lämpötilasta ja valituissa malleissa kosteustasosta. Lisäksi joukko intuitiivisia ja hyvin järjestettyjä kuvakkeita mahdollistaa erilaisten ominaisuuksien vaivattoman hallinnan. Näihin kuuluu tuulettimen nopeuden säätö, kypsennysvaiheiden tai manuaalisen kypsennyksen valinta, reseptien valinta ja tallennus sekä monia muita vaihtoehtoja, jotka mahdollistavat vielä tarkemman kypsennystilojen räätälöinnin.

3 kypsennysvaihetta

Joustavuutta ja tarkkuutta kaikissa kypsennysvaiheissa

Mahdollisuus asettaa useita kypsennysvaiheita esilämmityksen lisäksi tarjoaa poikkeuksellista monipuolisuutta ja mukautuu täydellisesti kunkin valmistuksen vaihteleviin tarpeisiin. Jokainen prosessin vaihe voidaan räätälöidä tarkasti, mikä optimoi kypsennyksen ja takaa virheettömän lopputuloksen niin hidaskypsennyksessä alhaisessa lämpötilassa kuin täydellisessä loppuruskistuksessa. Tarkkaan parametrien hallintaan perustuen saavutetaan tasainen kypsennys kaikilla pinnoilla, mikä parantaa lopputuotteen laatua merkittävästi.

Kosteuden hallinta

Moitteeton kypsennys tarkan kosteudensäädön ansiosta

Pienen kosteuden määrän tehokkaan hallinnan ansiosta saavutetaan täydellinen ruskistus, samalla kun tuotteen pehmeys säilyy ja sen sisäinen rakenne kehittyy optimaalisesti. Erilaisia kosteusmääriä voidaan asettaa, jotka säätelevät aktivoitumissyklien taajuutta. Jokainen sykli koostuu kahdesta sekunnista vesihöyryn ruiskuttamista kypsennyskammioon, jonka jälkeen seuraa 15 sekunnin tauko.