

ALFA43XE1HDS



Grupa produktowa	Piecyce
Podkategoria	Piec multifunkcyjny na 4 blachy 435x320 mm
Zasilanie	elektryczny
Oven type	Convection multifunction oven with humidifier
Kontrola pieca	Elektroniczny
Pojemność blach	4 blachy 435x320 mm lub GN2/3
Moc przyłączeniowa	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Przechowywanie programów	Niedostępny
Wytwarzanie wilgotności	Bezpośrednio w komorze
Regulowane nóżki	Tak
Wymiary produktu SxGxW	608x600x537 mm
Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami	1178 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 mrożonki
--------------------	---

Linia wzornicza

Drzwi z paskami ze stali nierdzewnej	Tak	Kolor wyświetlacza cyfrowego	Biały
Kolor	Stal nierdzewna	Panel przedni	Tak
Wyświetlacz TFT	LCD Touch compact	Seria	Alfa

Sterowanie

Programy edytowalne	99	Nagrzewanie wstępne	Tak
Programowanie minut	od 1 minuty do 99 godzin + nieskończony	Dane HACCP	Tak
Kroki pieczenia	3 + nagrzewanie wstępne	Autodiagnostyka	Tak
Opóźnienie startu	Tak		

Opcje

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	Poziom nawilżania	5 + ręczny
Wymiary komory	460x360x425 mm	Położenie komina	Tył
Wewnętrzna pojemność netto	54,5 l	Ustawienie czasu	Elektroniczny
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	Zakres temperatur	30-270°C
Liczba półek	4	Alarm zakończenia cyklu	Tak
Prowadnice blach	Drut chromowany	Zabezpieczenie / wyłączenie elementu grzejnego przy otwartych drzwiach	Tak
Odległość między prowadnicami	80 mm	Manualny reset termostatu bezpieczeństwa	Tak
Konstrukcja drzwi	Potrójna szyba	Zdemowany deflektor	Tak
Otwieranie drzwi	Uchylny	Oświetlenie	1 lampa halogenowa
Typ uchwytu	Na stałe	Moc oświetlenia	40 W
Wnętrze szkło	Otwierane za pomocą klipsa	Port USB	Tak
Typ i liczba wentylatorów	1 wentylator o stałej rotacji	Instalacja wodna	Tak
Moc silnika wentylatora	80 W	Ciśnienie wody na wlocie	50-500 kPa (min-max)
Obroty silnika	Dwie prędkości	Długość przewodu zasilającego	115 cm
Obroty silnika przy standardowej prędkości	2700 obr./min	Tylny panel	Galwanizowane
Obroty silnika przy niskiej prędkości	2100 obr./min	Klasa wodoszczelności	IPX3
System bezpośredniego nawilżania dla każdego wentylatora	Tak		

Informacje logistyczne

Wymiary zapakowanego produktu SxGxW	625x695x610 mm	Waga netto	38,100 kg
Kod EAN	8017709294366	Waga brutto	40,200 kg



Kompatybilne Akcesoria



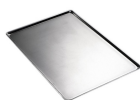
3755

Blacha aluminiowa, płaska,
perforowana



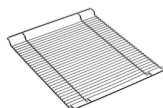
3780

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		Podwójna prędkość wentylatora
	Dolna grzałka z obiegiem powietrza		Termoobieg
	Termoobieg z wtryskiem pary wodnej		Górny grill z obiegiem powietrza
	Duży element grzewczy grilla		Ogrzewanie statyczne z górną i dolną grzałką
	Grzałka dolna		Grzałka górna i dolna z obiegiem powietrza
	Obieg powietrza + grill		

Benefit (TT)

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.

Wentylator dwubiegowy

Doskonała wentylacja gwarantująca idealne przygotowanie nawet najbardziej delikatnych potraw.

Regulacja prędkości wentylatora umożliwia precyzyjne dopasowanie intensywności nawiewu do wymagań każdej potrawy, zapewniając zawsze perfekcyjne rezultaty. Dzięki dwustopniowemu ustawieniu możesz stworzyć optymalne warunki dla delikatnych wypieków, takich jak bezy, ptysie czy suflety, otaczając je łagodnym i równomiernym przepływem powietrza, który pozwala zachować ich lekkość i idealną strukturę.

Dotykowy wyświetlacz LCD

Intuicyjny interfejs umożliwiający łatwą i precyzyjną regulację parametrów.

Kompaktowy wyświetlacz LCD zapewnia przejrzysty i natychmiastowy wgląd w najważniejsze parametry, takie jak czas, temperatura, a w wybranych modelach również poziom wilgotności. Dodatkowo zestaw intuicyjnych i dobrze uporządkowanych ikon umożliwia łatwe zarządzanie różnymi funkcjami. Należą do nich regulacja prędkości wentylatora, programowanie etapów gotowania lub trybu ręcznego, wybór i zapisywanie przepisów, a także wiele innych opcji pozwalających jeszcze dokładniej dostosować tryb pracy urządzenia.

3 etapy gotowania

Elastyczność i precyzja na każdym etapie gotowania

Możliwość ustawienia wielu etapów gotowania, oprócz funkcji nagrzewania, otwiera przed Tobą świat nieograniczonej kreatywności i wszechstronności w kuchni. Precyzyjne dostosowanie każdego etapu pozwala idealnie dopasować proces do specyfiki każdej potrawy, gwarantując perfekcyjne efekty – od delikatnego, powolnego gotowania w niskiej temperaturze, aż po idealne, złociste przypieczenie na finiszu. Dzięki zaawansowanej kontroli parametrów potrawy równomiernie się przygotowują na całej powierzchni, co znacząco podnosi ich smak i jakość, pozwalając Ci za każdym razem cieszyć się mistrzowskim rezultatem.

Zarządzanie wilgotnością

Perfekcyjne pieczenie dzięki precyzyjnej kontroli wilgotności

Dzięki skutecznemu zarządzaniu niewielką ilością wilgoci, możliwe jest uzyskanie idealnego zarumienienia przy jednoczesnym zachowaniu miękkości produktu oraz wspieraniu rozwoju jego struktury wewnętrznej. Można ustawić różne poziomy wilgotności, które decydują o częstotliwości cykli aktywacji. Każdy cykl obejmuje dwusekundowe rozpylanie pary wodnej wewnątrz komory pieczenia, po którym następuje 15-sekundowa przerwa.