ALFA43XE1HDS



Grupa produktowa	Piece
Podkategoria	Piec multifunkcyjny na 4 blachy 435x320 mm
Zasilanie	elektryczne
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

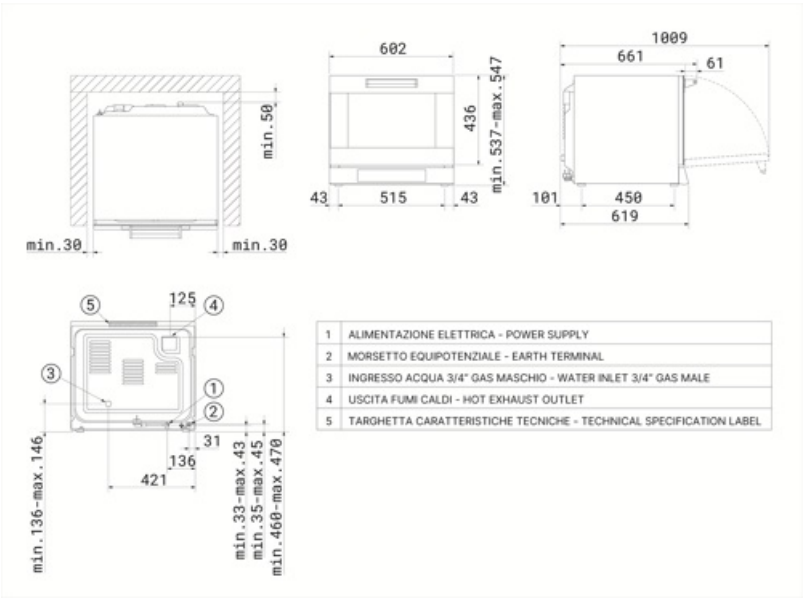
Potential equalisation	Yes	**Wtyczka**	(F;E) Schuko

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	**Zdejmowany deflektor**	Tak
Otwieranie drzwi	Uchylny	**Oświetlenie**	1 lampa halogenowa
Typ uchwytu	Na stałe	**Moc oświetlenia**	40 W
Wewnętrze 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 IPX**	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



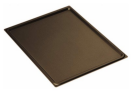
1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Kompatybilne Akcesoria



3755

Blacha aluminiowa, płaska, perforowana



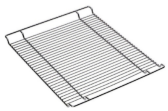
3780

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



K4TNS43



RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



SVRPP43

Connection kit for stacking two 4**l**tray 435×320 mm ovens



TVL40

8-level tray holder rack for ALFA43 ovens, dim. (WxDxH) 600x600x900 mm (height with kit RUTVL: 998 mm)

Słowniczek oznaczeń

 Elektryczny

 Termoobieg

 Górny grill z obiegiem powietrza

 Ogrzewanie statyczne z górną i dolną grzałką

 Grzałka dolna

 Obieg powietrza + grill

 Dolna grzałka z obiegiem powietrza

 Termoobieg z wtryskiem pary wodnej

 Duży element grzewczy grilla

 Podwójna prędkość wentylatora

 Grzałka górna i dolna z obiegiem powietrza

Benefit (TT)

Otwieranie na zatrzask

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.