

ALFA43XE1HDS



Produktgrupp	Ugnar
Underfamilj	Multifunktionsugn, 4 bleck 435 x 320 mm
Power supply	Electric
Ugnstyp	Multifunktion
Ugnskontroll	Elektronisk
Kapacitet plåtar	4 plåtar 435 x 320 mm – GN2/3
Standard elektrisk anslutning	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Ångteknik	No
WiFi-anslutning	Ej tillgänglig
Humidity generation	Direct in cavity
Max djup med öppen dörr	1178 mm
Justerbara fötter	Ja
Nettovikt (kg)	38,100 kg
Produktmått B x D x H	608x600x537 mm
EAN-kod	8017709294366



Distribution

Potentiella användare	Barer / kaféer; Hotell; Restauranger/pubar; Bageri/konditori; Branschen frysta bageriprodukter; Livsmedelsdetaljhandel; QSR
------------------------------	--

Estetisk linje

Färg	Rostfritt stål	Digital display färg	Vit
Dörr med rostfria ränder	Ja	Pressad panel	Ja
Display	LCD Touch compact	Logga	Smeg tryckt

Kommandon

Ändringsbara program	99	HACCP data	Ja
Programmerbar i minuter	från en minut till 99 timmar + oändligt	Flerstegstillagning	Ja
Flerstegstillagning	3 + föruppvärmning	Själv diagnostik	Ja

Alternativ

Kondenserande huv	K43X
--------------------------	------

Standardtillbehör

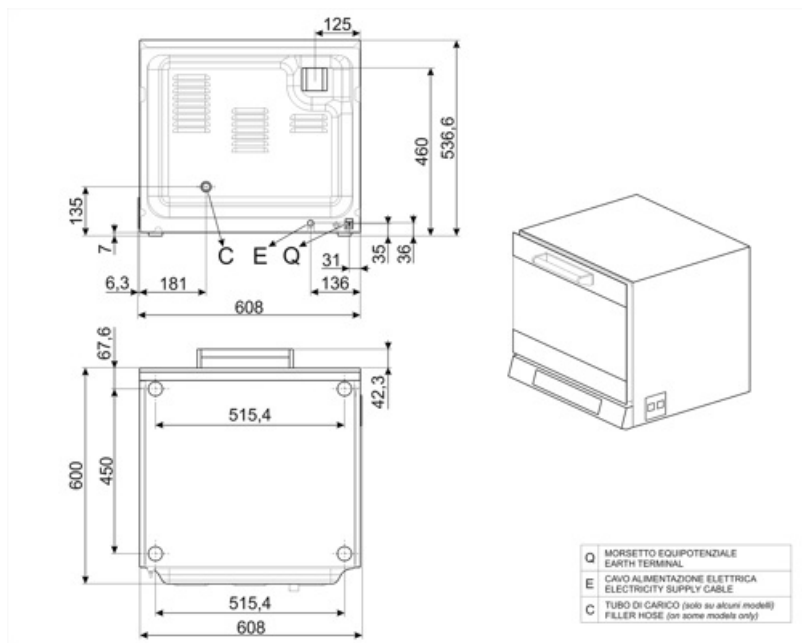
Aluminium plåt 3820 kit med 4st Vattenanslutningsslang Ja

Elektrisk anslutning

Typ av kontakt (F;E) Eurokontakt

Konstruktion

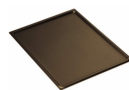
Ugns material	Rostfritt stål / glas / plast	Ångnivåer	3 + manuell
Ugns dimension (LxBxD)	462x395x340mm	Skorstens placering	Svart
Invändig nettovolym	54,5 l	Tidsjustering	Elektronisk timer
Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj	Temperatur område	30–270 °C
Antal hyllplan	4	Alarm tillagningstid slut	Ja
Stöd för plåtar	Krom	Elementen stängs av när dörren är öppen	Ja
Avstånd gejdern	80 mm	Manuell återställning av säkerhetstermostat	Ja
Sval dörr med dubbla glas samt helt öppningsbar	Ja	Avtagbar deflektor	Ja
Luckhängning	Tippning	Antal lampor	1 halogenlampa
Typ av handtag	Fast	Effekt lampa	40 W
Innerglass	Avtagbar	USB-port	Ja
Antal fläktar	1	Anslutnings slang vatten	Ja
Fläkt effekt	80W	Vatteninloppstryck	50-500 kPa (min-max)
Fläkt hastighet rpm	Dubbel hastighet	Längd matningskabel	115 cm
Fläktens hastighet standard rpm	2700 rpm	Bakre panel	Galvaniserad
Fläktens hastighet vid låg fart	2100 rpm	Skyddsklass	IPX3
Befuktningssystem på varje fläkt	Ja		



Kompatibela Tillbehör



3755
Flat perforerad bakplåt i aluminium



3780
Flata non stick-bakplåtar



3820
Flat bakplåt i aluminium



3900
Platt krompläterat trådgaller (fyra st.)



3926
Kit för reducering av luftflöde



4730
Extern tank, kit, 5 l

Symbols glossary



Elektrisk anslutning



Varmluft



Övre grill med fläktfunktion



Över och undervärme



Nedre värmeelement



Fläkt och grillvärme



Fläkt med undervärme



Varmluft med injektion av ånga



Stort grillelement



Fläkt med dubbel hastighet



Över- och undervärme med fläkt

Benefit (TT)

Clip-open

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

Two-speed fan

Perfect ventilation for the ideal cooking of the most delicate dishes

The fan speed adjustment function allows you to tailor the ventilation intensity to the specific needs of each dish, ensuring consistently flawless results. Thanks to the dual-speed setting, you can create the perfect conditions for delicate preparations such as meringues, profiteroles, and soufflés, enveloping them in a gentler, more even airflow that preserves their lightness and structure.

LCD Touch compact

Intuitive interface for simple and precise adjustment of cooking parameters

The compact LCD display provides a clear and immediate view of the main cooking parameters, such as time, temperature, and, on selected models, humidity level. Additionally, a set of intuitive and well-organised icons allows for effortless management of various features. These include fan speed adjustment, cooking steps or manual cooking, recipe selection and saving, as well as many other options for even more detailed customisation of cooking modes.

3 cooking stages

Flexibility and precision in every cooking stage

The ability to set multiple cooking steps in addition to preheating provides extraordinary versatility, perfectly adapting to the varying needs of each preparation. Each phase of the process can be customised with precision, optimising the cooking to achieve flawless results, whether it's a slow cook at low temperature or a perfect final browning. Thanks to this precise control of parameters, it is possible to achieve even cooking on every surface, significantly improving the quality of the finished product.

Humidity management

Impeccable cooking thanks to precise humidity control

Thanks to the effective management of small amounts of humidity, perfect browning can be achieved while maintaining the product's softness and promoting the development of its internal structure. Different humidity levels can be set, which determine the frequency of activation cycles. Each cycle consists of two seconds of water vapour spraying inside the cooking chamber, followed by a 15-second pause.