

ALFA43XE2HDS



Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	Konvektionsofen 4 Bleche 435x320
Stromzufuhr	Electric
Oven type	Heißluft mit Beschwadung
Temperaturregelung	Elektronisch
Anzahl Einschübe	4 Einschübe 435x320 mm
Stromversorgung / Leistungsaufnahme	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Programm-Speicher	Nicht vorhanden
Humidity generation	Direct in cavity
Regulierbare Stellfüße	Ja
Abmessungen (BxTxH)	602x600x537 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1178 mm



Einsatzbereich

Industries	Bar / Cafeterias / Bistros / Wine bars / Pubs; Hotels/Pensionen; Restaurants; Bakeries / Pastry shops; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Care facilities ; Commercial food services; Grocery shops / Food retail
-------------------	---

Ästhetik

Edelstahl-Rahmentür	Ja	Farbe LEDs	Weiß und Rot
Farbe	Edelstahl	Geprägte Gerätefront	Ja
Display	LCD Touch compact	Serie	Alfa

Bedienelemente

Anzahl Programme	99	Zeitvorwahl	Ja
Einstellung Timer	1-99 min. + endlos	Vorheizung	Ja
Kochschritte	2 + Vorheizung		

Optionen

Einsatzbereich	Restaurants/Catering
-----------------------	----------------------

Serienzubehör

Flaches Aluminium-Blech 3820 Set (4 St.)

Elektrischer Anschluss

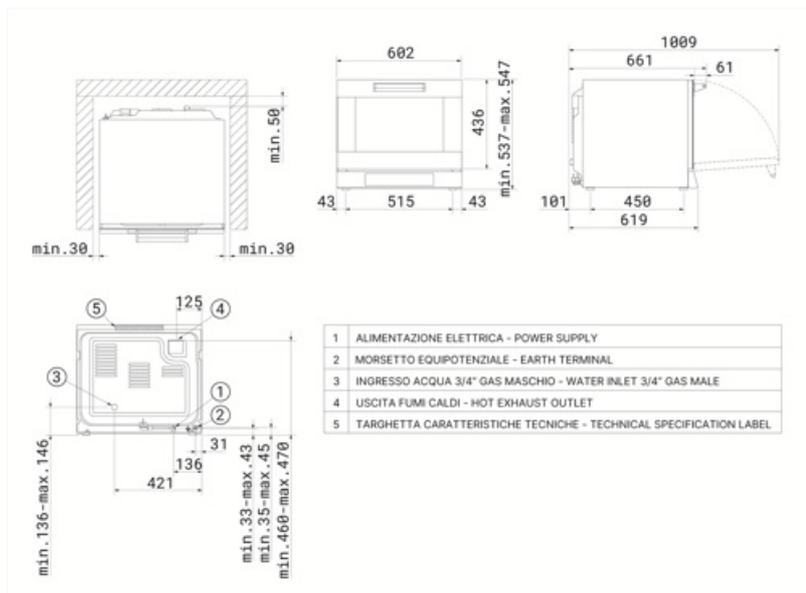
Netzstecker (F;E) Schuko

Konstruktion

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

Logistik-Informationen

Packed product dimensions (WxDxH)	625x695x610 mm	Nettogewicht	36,700 kg
EAN code	8017709309787	Bruttogewicht	38,800 kg



Kompatibel Zubehör



3755
Aluminium Backblech gelocht (4 Stk.)



3780
Antihaft Backblech (4 Stk.)



3820
Flaches Aluminium-Blech (4 St.)



3900
Rost, verchromt (4Stk.)



3926



4730
Externer Tank Kit



RUTVL
Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



SVRPP43
Connection kit for stacking two 4l tray
435×320 mm ovens



TVL40
8-level tray holder rack for ALFA43
ovens, dim. (WxDxH) 600x600x900 mm
(height with kit RUTVL: 998 mm)

Symbolverzeichnis



Elektro-Anschluss



Doppelte Lüfter Geschwindigkeit



Heißluft



Heißluft mit Beschwädung

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.

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.

2 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.