

ALFA43XE2HDS



Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	Konvektionsofen 4 Bleche 435x320
Stromzufuhr	Elektrisch
Ofentyp	Heißluft mit Beschwädung
Temperaturregelung	Elektronisch
Anzahl Einschübe	4 Einschübe 435x320 mm
Stromversorgung / Leistungsaufnahme	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Programm-Speicher	Nicht vorhanden
Feuchtigkeitserzeugung	Direkt im Garraum
Regulierbare Stellfüße	Ja
Abmessungen (BxTxH)	602x600x537 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1178 mm



Einsatzbereich

Einsatzbereich	Bars / Cafés / Bistros / Weinstuben / Kneipen; Hotels/Pensionen; Restaurants; Bäckereien / Konditoreien; Metzgereien / Feinkostgeschäfte; Catering; Pflegeeinrichtungen; Gewerbliche Gastronomie; Lebensmittelgeschäfte / Lebensmitteleinzelhandel
-----------------------	--

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

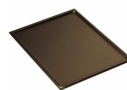
Verpacktes Produkt Dimensionen	625x695x610 mm	Nettogewicht	36,700 kg
EAN code	8017709309787	Bruttogewicht	38,800 kg



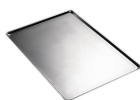
Kompatibel Zubehör



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
4er-Set Rollen, passend für alle professionellen Bactische



SVRPP43
Verbindungssatz zum Stapeln von zwei 4-Ebenen-Öfen (435 x 320 mm)



TVL40
8-stöckiges Einschubgestell für ALFA43-Öfen, Abmessungen (BxTxH) 600 x 600 x 900 mm (Höhe mit Bausatz 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.

Zweistufiger Lüfter

Perfekte Luftzirkulation für das ideale Garen selbst empfindlichster Speisen.

Die Funktion zur Anpassung der Lüftergeschwindigkeit ermöglicht es, die Luftzirkulation optimal auf die jeweiligen Anforderungen der Speisen abzustimmen und so stets perfekte Ergebnisse zu erzielen. Dank der zweistufigen Einstellung lassen sich ideale Bedingungen für empfindliche Zubereitungen wie Baiser, Windbeutel oder Soufflés schaffen, indem sie von einem sanfteren und gleichmäßigeren Luftstrom umgeben werden, der ihre Leichtigkeit und Struktur bewahrt.

Kompaktes LCD-Touchdisplay

Intuitive Benutzeroberfläche zur einfachen und präzisen Einstellung der Garparameter.

Das kompakte LCD-Display bietet eine klare und sofortige Übersicht über die wichtigsten Garparameter wie Zeit, Temperatur und – bei ausgewählten Modellen – den Feuchtigkeitsgrad. Ergänzt wird dies durch eine Reihe intuitiver und übersichtlich angeordneter Symbole, die eine mühelose Steuerung der verschiedenen Funktionen ermöglichen. Dazu gehören unter anderem die Anpassung der Lüftergeschwindigkeit, mehrstufiges oder manuelles Garen, das Auswählen und Speichern von Rezepten sowie viele weitere Optionen für eine noch präzisere Individualisierung der Garprogramme.

2 Garstufen

Flexibilität und Präzision in jeder Phase des Garprozesses.

Die Möglichkeit, neben dem Vorheizen mehrere Garstufen einzustellen, bietet außergewöhnliche Vielseitigkeit und passt sich perfekt an die unterschiedlichen Anforderungen jeder Zubereitung an. Jede Phase des Garprozesses kann präzise individuell angepasst werden, um optimale Ergebnisse zu erzielen – sei es beim schonenden Niedrigtemperaturgaren oder beim perfekten abschließenden Bräunen. Dank dieser exakten Steuerung der Parameter wird ein gleichmäßiges Garergebnis auf allen Ebenen erreicht und die Qualität des Endprodukts deutlich verbessert.

Feuchtigkeitsmanagement

Makellose Garergebnisse dank präziser Feuchtigkeitskontrolle.

Dank der präzisen Steuerung geringer Feuchtigkeitsmengen wird eine perfekte Bräunung erzielt, während gleichzeitig die Saftigkeit des Produkts erhalten bleibt und die Entwicklung seiner inneren Struktur gefördert wird. Es können verschiedene Feuchtigkeitsstufen eingestellt werden, die die Häufigkeit der Aktivierungszyklen bestimmen. Jeder Zyklus besteht aus zwei Sekunden Dampfeinsprühung in den Garraum, gefolgt von einer 15-sekündigen Pause.