

ALFA43XE2HDS



Produktgruppe	Profesjonelle ovner
Underkategori	Konveksjonsovn 4 brett 435x320 mm
Elektrisk tilkobling	Elektrisk
Ovntype	Konveksjonsovn med fukting
Ovnskontroll	Elektronisk
Fatkapasitet	4 Brett 435x320 mm
Elektrisk tilkobling	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Wifi-forbindelse	Ikke tilgjengelig
Fukting	Direkte i ovnsrommet
Justerbare føtter	Ja
Produktmål BxDxH	602x600x537 mm
Dybde åpen dør	1178 mm



Målgruppe

Industrier	Bar / Kaféer / Bistro / Vinbarer / Puber, Hoteller, Restauranter, Bakeri / Konditori, Slakterbutikker / Delikatesseforretninger, Catering, Pleiehjem, Restaurantbransje, Matbutikker / Matbransje
------------	--

Estetisk linje

Dør med striper i rustfritt stål	Ja	Led farge	Hvit of rød
Farge	Rustfritt stål	Frontpanel	Ja
Displaytype	LCD Touch compact	Serie	Alfa

Kontroller

Oppskriftnummer	99	Forvarming	Ja
Innstillingsområde timerfunksjon	Fra ett minutt til 99 timer + endeløs	Konsumsammendrag	Ja
Tilberedningstrinn	To + forvarming	Selvdiagnostikk	Ja
Forsinket start	Ja		

Funksjoner

Kombinerbar hett	K43X
------------------	------

Medfølgende tilbehør

Aluminisert brett 3820 Sett med 4 deler

Elektrisk tilkobling

Støpseltype (F;E) Schuko

Konstruksjon

Ovnmaterialer	Rustfritt stål / glass / plast	Befuktningssystem på hver vifte	Ja
Mål, kammer	460x360x425mm	Fuktingsnivåer	5 + manuell
Innvendig nettovolum	54,5 lit	Vann opplasting	Bak
Materiale, kammer	Ever clean-omalje	Timer-type	Elektrisk
Antall hyller	4	Temperaturområde	30-270°C
Materiale i geiderne	Krom	Alarm steking ferdig	Ja
Geideravstand	80 mm	Sikkerhetsbryter med åpen dør	Ja
Dørkonstruksjon	Trelagsglass	Tilbakestillbar sikkerhetstermostat	Ja
Dør åpning type	Tilting	Vann opplasting	Ja
Type håndtak	Fast	Illuminazione	1 halogenlampe
Bevegelig glass	Med klips	Lyseffekt	40 W
Viftetype og nummer	1	Vann opplasting	Ja
Motorhastighet	80W	Vanninnløpstrykk	50-500 kPa (min-max)
Motorhastighet	Dobbel hastighet	Lengde på kabel	115 cm
Standard viftehastighet	2700 r/min	Panel bak	Galvanisert
Viftehastighet ved lav hastighet	2100 r/min	Kapslingsklasse (IP)	IPX3

Logistisk informasjon

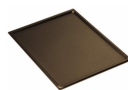
Emballasjemål (BxDxH)	625x695x610 mm	Nettovekt (kg)	36,700 kg
EAN-kode	8017709309787	Totalvekt (kg)	38,800 kg

Compatible Accessories



3755

Sett med 4 perforerte aluminiserte stål Brett 435 x 320 mm



3780

Flatt brett med non-stick belegg



3820

Sett med 4 aluminiserte stål Brett 435 x 320 mm



3900

Sett med 4 forkrommede trådgitter 435 x 320 mm



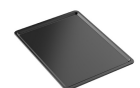
3926

Reduksjonssett luftstrøm



4730

Sett ekstern tank 5 liter



K4TNS43



RUTVL

Sett med 4 hjul, passer alle profesjonelle ovnstativ



SVRPP43

Koblingssett for stabling av to 435x320 mm ovner



TVL40

Stativ med 8 nivåer for ALFA43-ovner, mål (B x D x H) 600 x 600 x 900 mm (høyde med sett RUTVL: 998 mm)

Symbols glossary

	Elektrisk		Dobbel viftehastighet
	Tvungen viftevarming		Tvungen viftevarming med innføring av fuktighet

Benefit (TT)

Klipsåpning

Lett tilgjengelig glass for enkel vedlikehold og rengjøring

Glasspanelene er designet for å være lett tilgjengelige og inspiserbare, noe som sikrer stor bekvemmelighet under rengjøring og vedlikehold. Denne funksjonen forenkler prosessen betraktelig, noe som gjør den rask og effektiv, samtidig som den sikrer at alle inngrep kan utføres med maksimal komfort og fullstendig sikkerhet.

Dobbel vifte hastighet

Perfekt ventilasjon for ideell matlaging av de mest delikate rettene

Med viftens hastighetsjusteringsfunksjon kan du skreddersy ventilasjonsintensiteten til de spesifikke behovene for hver rett, noe som sikrer konsekvent feilfrie resultater. Takket være dobbel hastighetsinnstilling kan du skape de perfekte forholdene for delikate tilberedninger som marengs, profiterol og soufflé, og gi dem med en mildere, jevnere luftstrøm som bevarer deres letthet og struktur.

LCD Touch compact

Intuitivt grensesnitt for enkel og nøyaktig justering av tilberedningsparametere

Det kompakte LCD-displayet gir en klar og umiddelbar oversikt over de viktigste matlagingsparametrene, som tid, temperatur og, på utvalgte modeller, fuktighetsnivå. I tillegg gir et sett med intuitive og velorganiserte ikoner enkel betjening av de forskjellige funksjonene. Disse inkluderer justering av vifte hastighet, tilberedningstrinn eller manuell tilberedning, valg og lagring av oppskrifter, samt mange andre alternativer for enda mer detaljert tilpasning av tilberedningsmodusene.

2 tilberedningstrinn

Fleksibilitet og presisjon i hvert tilberedningstrinn

Muligheten til å stille inn flere tilberedningstrinn i tillegg til forvarming, gir ekstraordinær allsidighet og tilpasser seg perfekt til de varierende behovene til hver tilberedning. Hver fase av prosessen kan tilpasses nøyaktig og optimaliserer tilberedningen for å oppnå feilfrie resultater, enten det er langsteking ved lav temperatur eller en perfekt avsluttende bruning. Takket være denne presise parameterkontrollen er det mulig å oppnå jevn steking på alle overflater, noe som forbedrer kvaliteten på det ferdige produktet betydelig.

Fuktighetsstyring

Utrolig matlaging takket være presis fuktighetskontroll

Takket være effektiv håndtering av små mengder fuktighet, kan perfekt bruning oppnås samtidig som produktets mykhet opprettholdes og utviklingen av dets indre struktur fremheves. Ulike fuktighetsnivåer kan stilles inn, som bestemmer hyppigheten av aktiveringssyklusene. Hver syklus består av to sekunder med vanndampspraying inne i stekekammeret, etterfulgt av en 15-sekunders pause.