

# ALFA43XE2HDS



<b>Grupa produktowa</b>	Piece
<b>Podkategoria</b>	Piec konwekcyjny na 4 blachy 435x320 mm
<b>Zasilanie</b>	elektryczne
<b>Oven type</b>	Konwekcja z nawilżaniem
<b>Kontrola pieca</b>	Elektroniczny
<b>Pojemność blach</b>	4 blachy 435x320 mm
<b>Moc przyłączeniowa</b>	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
<b>Przechowywanie programów</b>	Niedostępny
<b>Wytwarzanie wilgotności</b>	Bezpośrednio w komorze
<b>Regulowane nóżki</b>	Tak
<b>Wymiary produktu SxGxW</b>	602x600x537 mm
<b>Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami</b>	1178 mm



## Dystrybucja

<b>Rozwiązania</b>	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

<b>Drzwi z paskami ze stali nierdzewnej</b>	Tak	<b>Kolor wyświetlacza cyfrowego</b>	Biały i czerwony
<b>Kolor</b>	Stal nierdzewna	<b>Panel przedni</b>	Tak
<b>Wyświetlacz TFT</b>	LCD Touch compact	<b>Seria</b>	Alfa

## Sterowanie

<b>Programy edytowalne</b>	99	<b>Opóźnienie startu</b>	Tak
<b>Programowanie minut</b>	od 1 minuty do 99 godzin + nieskończony	<b>Nagrzewanie wstępne</b>	Tak
<b>Kroki pieczenia</b>	2 + nagrzewanie wstępne		

## Opcje

<b>Rozwiązania</b>	K43X
--------------------	------

## Akcesoria w standardzie

Płaska blacha o  
aluminiowej powierzchni  
3820 Zestaw 4 sztuk

## Podłączenie elektryczne

Wtyczka (F;E) Schuko

## Konstrukcja

Materiały pieca	Stal nierdzewna / szkło / tworzywo sztuczne	System bezpośredniego nawilżania dla każdego wentylatora	Tak
Wymiary komory	460x360x425 mm	Poziom nawilżania	5 + ręczny
Wewnętrzna pojemność netto	54,5 l	Położenie komina	Tył
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	Ustawienie czasu	Elektroniczny
Liczba półek	4	Zakres temperatur	30-270°C
Prowadnice blach	Drut chromowany	Alarm zakończenia cyklu	Tak
Odległość między prowadnicami	80 mm	Zabezpieczenie / wyłączenie elementu grzejnego przy otwartych drzwiach	Tak
Konstrukcja drzwi	Potrójna szyba	Manualny reset termostatu bezpieczeństwa	Tak
Otwieranie drzwi	Uchylny	Zdemontowany deflektor	Tak
Typ uchwyty	Na stałe	Oświetlenie	1 lampa halogenowa
Wewnątrz szkło	Otwierane za pomocą klipsa	Moc oświetlenia	40 W
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	Tyłny panel	Galwanizowane
Obroty silnika przy niskiej prędkości	2100 obr./min	Klasa wodoszczelności	IPX3

## Informacje logistyczne

Wymiary zapakowanego produktu SxGxW	625x695x610 mm	Waga netto	36.700 kg
Kod EAN	8017709309787	Waga brutto	38.800 kg



## Kompatybilne Akcesoria



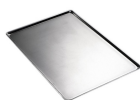
**3755**

Blacha aluminiowa, płaska,  
perforowana



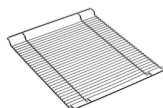
**3780**

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



**RUTVL**

Set of 4 wheels, fits all professional oven  
tables



**SVRPP43**

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



**TVL40**

8-level tray holder rack for ALFA43  
ovens, dim. (WxDxH) 600×600×900 mm  
(height with kit RUTVL: 998 mm)

## Słowniczek oznaczeń

---



Elektryczny



Podwójna prędkość wentylatora



Termoobieg



Termoobieg z wtryskiem pary wodnej

---

## Benefit (TT)

---

### Otwieranie na zatrask

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.

### 2 etapy gotowania

Elastyczność i precyzja na każdym etapie gotowania

Możliwość ustawienia kilku etapów gotowania, oprócz funkcji nagrzewania, zapewnia niezwykłą wszechstronność, idealnie dopasowując się do indywidualnych wymagań każdej potrawy. Każdy etap procesu można precyzyjnie dostosować, optymalizując gotowanie, by osiągnąć perfekcyjne efekty – od powolnego gotowania w niskiej temperaturze po idealne, złociste przypieczenie na zakończenie. Dzięki tak precyzyjnemu sterowaniu parametrami, potrawy równomiernie się przygotowują na całej powierzchni, co znacząco podnosi jakość gotowego dania.

### 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.