ALFA43XE2HDS

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

Dystrybucja

Rozwiązania	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

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

Sterowanie

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

Opcje

Rozwiązania	K43X

Akcesoria w standardzie

Płaska blacha o aluminiowej powierzchni 3820	Zestaw 4 sztuk

Podłączenie elektryczne

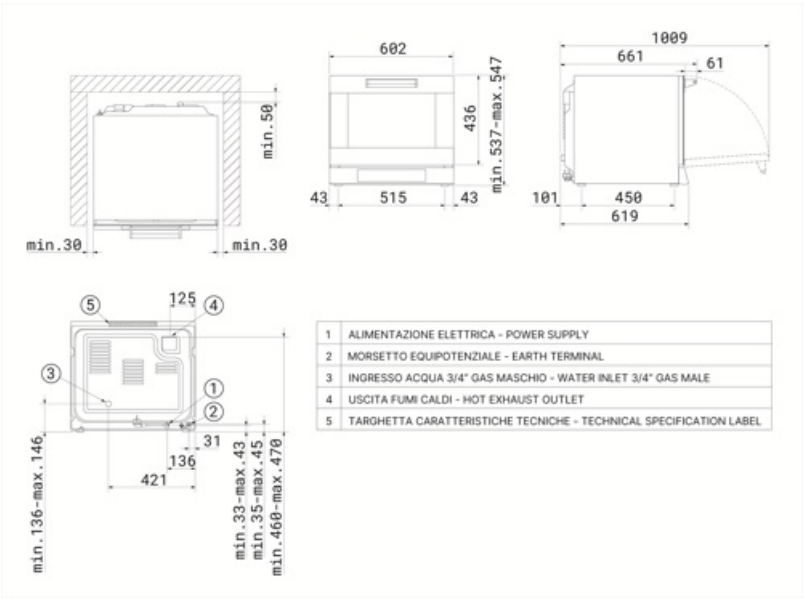
Wtyczka	(F;E) Schuko

Konstrukcja

Materiały pieca	Stal nierdzewna / szkło / tworzywo sztuczne
Wymiary komory	460x360x425 mm
Wewnętrzna pojemność netto	54,5 l
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean
Liczba półek	4
Prowadnice blach	Drut chromowany
Odległość między prowadnicami	80 mm
Konstrukcja drzwi	Potrójna szyba
Otwieranie drzwi	Uchylny
Typ uchwytu	Na stałe
Wewnętrze szkło	Otwierane za pomocą klipsa
Typ i liczba wentylatorów	1 wentylator o stałej rotacji
Moc silnika wentylatora	80 W
Obroty silnika	Dwie prędkości
Obroty silnika przy standardowej prędkości	2700 obr./min
Obroty silnika przy niskiej prędkości	2100 obr./min
System bezpośredniego nawilżania dla każdego wentylatora	Tak
Poziom nawilżania	5 + ręczny
Położenie komina	Tył
Ustawienie czasu	Elektroniczny
Zakres temperatur	30-270°C
Alarm zakończenia cyklu	Tak
Zabezpieczenie / wyłączenie elementu grzejnego przy otwartych drzwiach	Tak
Manualny reset termostatu bezpieczeństwa	Tak
Zdejmowany deflektor	Tak
Oświetlenie	1 lampa halogenowa
Moc oświetlenia	40 W
Instalacja wodna	Tak
Ciśnienie wody na wlocie	50-500 kPa (min-max)
Długość przewodu zasilającego	115 cm
Tylny panel	Galwanizowane
Klasa wodoszczelności IPX	IPX3

Informacje logistyczne

Wymiary zapakowanego produktu SxGxW	625x695x610 mm
Kod EAN	8017709309787
Waga netto	36,700 kg
Waga brutto	38,800 kg

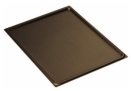


1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Kompatybilne Akcesoria

3755

Blacha aluminiowa, płaska, perforowana

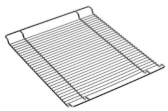


3780

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

K4TNS43

RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables

SVRPP43

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

TVL40

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

Słowniczek oznaczeń

Elektryczny

Podwójna prędkość wentylatora

Termoobieg

Termoobieg z wtryskiem pary wodnej

Benefit (TT)

Otwieranie na zatrzask

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.