ALFA43XE2HDS

Grupa produktowa	Piece
Podkategoria	Piec konwekcyjny na 4 blachy 435x320 mm
Zasilanie	elektryczne
Rodzaj pieca	Konwekcja z nawilżaniem
Kontrola pieca	Elektroniczny
Pojemność blach	4 blachy 435x320 mm
Moc przyłączeniowa	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Technologia pary	No
Przechowywanie programów	Niedostępny
Wytwarzanie wilgotności	Bezpośrednio w komorze
Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami	1178 mm
Regulowane nóżki	Tak
Waga netto	36,700 kg
Wymiary produktu SxGxW	602x600x537 mm
Kod EAN	8017709309787

Dystrybucja

Rozwiązania	Kawiarnie - Puby; Hotele; Restauracje; Piekarnie - Ciastkarnie; Przemysł mrożonych wyrobów piekarniczych; Sprzedaż detaliczna żywności; QSR

Linia wzornicza

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

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

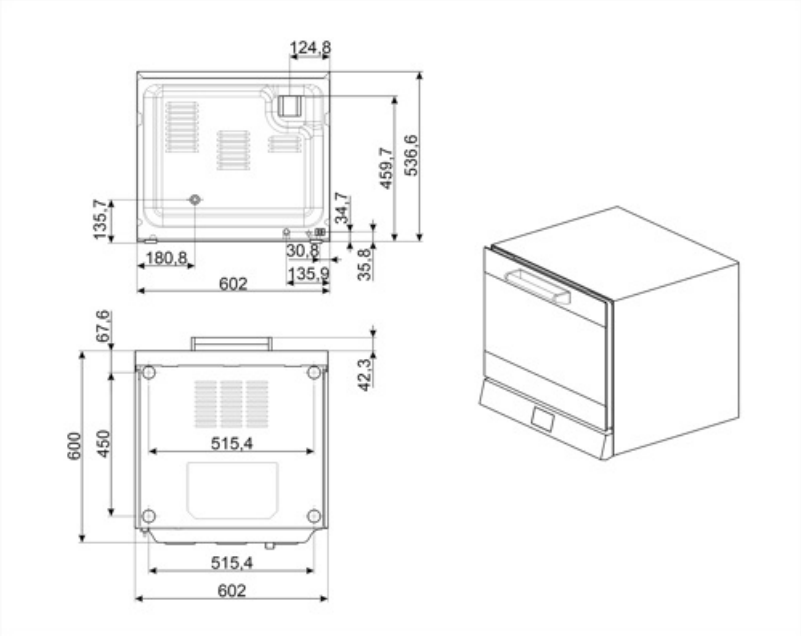
Płaska blacha o aluminiowej powierzchni 3820	Zestaw 4 sztuk

Podłączenie elektryczne

Wtyczka	(F;E) Schuko

Konstrukcja

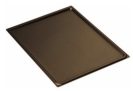
Materiały pieca	Stal nierdzewna / szkło / tworzywo sztuczne
Wymiary komory	460x360x425 mm
Wewnętrzna pojemność netto	54,5 l
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean
Liczba półek	4
Prowadnice blach	Drut chromowany
Odległość między prowadnicami	80 mm
Konstrukcja drzwi	Potrójna szyba
Otwieranie drzwi	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
Water inlet pressure	50-500 kPa (min-max)
Długość przewodu zasilającego	115 cm
Tylny panel	Galwanizowane
Klasa wodoszczelności IPX	IPX3


124,8
459,7
536,6
135,7
34,7
180,8
30,8
35,8
602
135,9
67,6
42,3
600
450
515,4
515,4
602

Kompatybilne Akcesoria

3755

Blacha aluminiowa, płaska, perforowana

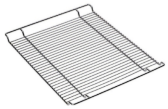


3780

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

Słowniczek oznaczeń

Elektryczny

Podwójna prędkość wentylatora

Termoobieg

Termoobieg z wtryskiem pary wodnej

Benefit (TT)

Clip-open

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

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.