ALFA43XE2HDS



Produktgrupp	Professionella ugnar
Underfamilj	Konvektionsugn 4 bleck 435 x 320 mm
Strömförsörjning	Elektrisk
Ugnstyp	Konvektionsugn med befuktning
Ugnskontroll	Elektronisk
Kapacitet plåtar	4 bleck 435x320 mm
Standard elektrisk anslutning	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
WiFi-anslutning	Ej tillgänglig
Befuktning	Direkt i ugnsutrymmet
Justerbara fötter	Ja
Produktmått B x D x H	602x600x537 mm
Max djup med öppen dörr	1178 mm

Målgrupp

Branscher	Bar / kafeterior / bistroer / vinbarer / pubar, Hotell, Restauranger, Bagerier / konditorier, Slakteributiker / Delikatessbutiker, Catering, Vårdinrättningar, Kommersiella mattjänster, Livsmedelsbutiker /livsmedelsdetaljhandel

Estetisk linje

Dörr med rostfria ränder	Ja	**Digital display färg**	Vit och röd
Färg	Rostfritt stål	**Frontpanel**	Ja
Display	Kompakt LCD-pekskärm	**Serie**	Alfa

Kommandon

Ändringsbara program	99	**Förvärmning**	Ja
Programmerbar i minuter	från en minut till 99 timmar + oändligt	**Förbrukningsrecept**	Ja
Tillagningssteg	Två + föruppvärmning	**Självdiagnostik**	Ja
Fördröjd start	Ja		

Alternativ

Kondenserande huv	K43X

Medföljande tillbehör

Aluminium plåt 3820	kit med 4st

Elektrisk anslutning

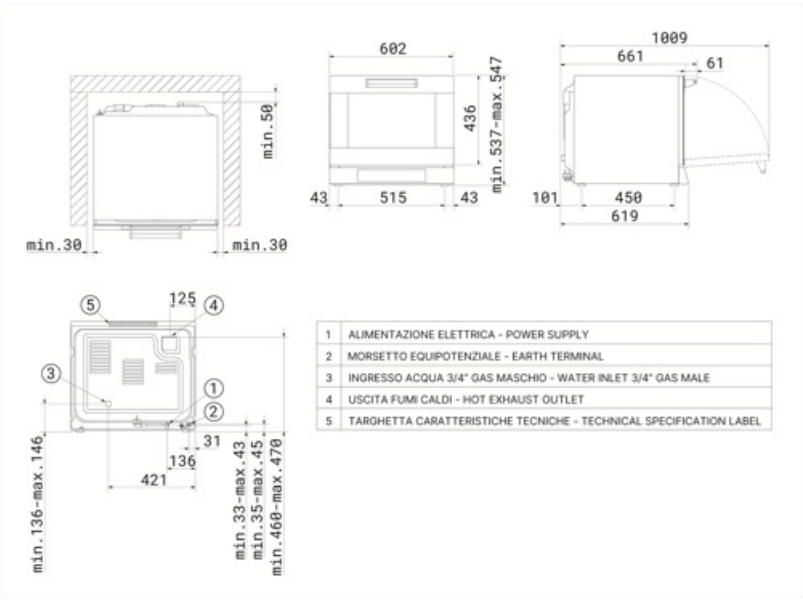
Typ av kontakt	(F;E) Eurokontakt

Konstruktion

Ugns material	Rostfritt stål / glas / plast
Ugns dimension (LxBxD)	460x360x425mm
Invändig nettovolym	54,5 l
Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj
Antal hyllplan	4
Material gejders	Krom
Gejderavstånd	80 mm
Dörrkonstruktion	Treglas
Luckhängning	Tippning
Typ av handtag	Fast
Innerglas	Avtagbar
Antal fläktar	1
Fläktmotoreffekt	80W
Fläkthastighet	Dubbel hastighet
Standard fläkthastighet	2700 rpm
Fläkthastighet vid låg hastighet	2100 rpm
Befuktningssystem på varje fläkt	Ja
Befuktningsnivåer	3 + manuell
Skorstens placering	Svart
Tidsjustering	Elektronisk timer
Temperatur område	30–270 °C
Alarm tillagningstid slut	Ja
Elementen stängs av när dörren är öppen	Ja
Återställbar säkerhetstermostat	Ja
Avtagbar deflektor	Ja
Antal lampor	1 halogenlampa
Effekt lampa	40 W
Anslutningsslang vatten	Ja
Vatteninloppstryck	50-500 kPa (min-max)
Längd matningskabel	115 cm
Bakre panel	Galvaniserad
Kapslings klass (IP)	IPX3

Logistisk information

Mått emballage (BxDxH)	625x695x610 mm
EAN-kod	8017709309787
Nettovikt (kg)	36,700 kg
Bruttovikt (kg)	38,800 kg



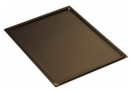
1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Kompatibela Tillbehör



3755

Kit med 4 perforerade aluminiumiserade stålplåtar 435 × 320 mm



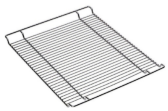
3780

Flata non stick-bakplåtar



3820

Kit med 4 aluminiumiserade stålplåtar 435 × 320 mm



3900

Kit med 4 förkromade galler 435 × 320 mm



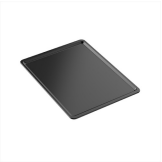
3926

Kit för reducering av luftflöde



4730

Extern tank, kit, 5 l



K4TNS43



RUTVL

Kit med 4 hjul, passar alla professionella ugnsstativ



SVRPP43

Anslutningssats för att stapla två 4l plåts 435×320 mm ugnar



TVL40

Stativ med 8 nivåer för ALFA43-ugnar, mått (B × D × H) 600 × 600 × 900 mm (höjd med kit RUTVL: 998 mm)

Symbols glossary

 Elektrisk anslutning

 Varmluft

 Varmluft med injektion av ånga

 Fläkt med dubbel hastighet

Benefit (TT)

Klips-öppning

Lättåtkomligt glas för enkelt underhåll och rengöring

Glaspanelerna är utformade för att vara lättåtkomliga och inspekterbara, vilket säkerställer stor bekvämlighet vid rengöring och underhåll. Denna funktion förenklar processen avsevärt, vilket gör den snabb och effektiv, samtidigt som varje ingrepp kan utföras med maximal komfort och fullständig säkerhet.

Fläkt med två hastigheter

Perfekt ventilation för idealisk tillagning av de mest ömtåliga rätterna

Med fläkthastighetsjusteringen kan du skräddarsy ventilationsintensiteten efter varje rätts specifika behov, vilket säkerställer ett konsekvent felfritt resultat. Tack vare den dubbla hastighetsinställningen kan du skapa perfekta förhållanden för ömtåliga tillagningar som maränger, profiteroler och suffléer, och omsluta dem i ett mildare, jämnare luftflöde som bevarar deras lätthet och struktur.

Kompakt LCD-pekskärm

Intuitivt gränssnitt för enkel och exakt justering av matlagningsparametrar

Den kompakta LCD-skärmen ger en tydlig och omedelbar bild av de viktigaste tillagningsparametrarna, såsom tid, temperatur och, på utvalda modeller, fuktighetsnivå. Dessutom möjliggör en uppsättning intuitiva och välorganiserade ikoner enkel hantering av olika funktioner. Dessa inkluderar justering av fläkthastighet, tillagningssteg eller manuell tillagning, val och lagring av recept, samt många andra alternativ för ännu mer detaljerad anpassning av tillagningslägen.

2 tillagningssteg

Flexibilitet och precision i varje tillagningssteg

Möjligheten att ställa in flera tillagningssteg utöver förvärmning ger extraordinär mångsidighet och anpassar sig perfekt till de varierande behoven hos varje tillagning. Varje fas i processen kan anpassas med precision, vilket optimerar tillagningen för att uppnå felfria resultat, oavsett om det är en långkokning vid låg temperatur eller en perfekt slutlig bryning. Tack vare denna exakta parameterkontrollen är det möjligt att uppnå jämn tillagning på alla ytor, vilket avsevärt förbättrar kvaliteten på den färdiga produkten.

Fuktighetshantering

Oklanderlig tillagning tack vare exakt fuktighetskontroll

Tack vare effektiv hantering av små mängder fuktighet kan perfekt bryning uppnås samtidigt som produktens mörhet bibehålls och utvecklingen av dess inre struktur främjas. Olika fuktighetsnivåer kan ställas in, vilket avgör frekvensen av aktiveringscyklerna. Varje cykel består av två sekunders vattenånga som sprutas in i tillagningskammaren, följt av en 15-sekunders paus.