

ALFA43XE2HDS



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



Distribution

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	Pressad panel	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	Själv diagnostik	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	Befuktningssystem på varje fläkt	Ja
Ugns dimension (LxBxD)	462x395x340mm	Ångnivåer	3 + manuell
Invändig nettovolym	54,5 l	Skorstens placering	Svart
Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj	Tidsjustering	Elektronisk timer
Antal hyllplan	4	Temperatur område	30–270 °C
Material gejdern	Krom	Alarm tillagningstid slut	Ja
Gejderavstånd	80 mm	Elementen stängs av när dörren är öppen	Ja
Sval dörr med dubbla glas samt helt öppningsbar	Ja	Manuell återställning av säkerhetstermostat	Ja
Luckhängning	Tippning	Avtagbar deflektor	Ja
Typ av handtag	Fast	Antal lampor	1 halogenlampa
Innerglass	Avtagbar	Effekt lampa	40 W
Antal fläktar	1	Anslutnings slang vatten	Ja
Fläkt effekt	80W	Vatteninloppstryck	50-500 kPa (min-max)
Fläkthastighet	Dubbel hastighet	Längd matningskabel	115 cm
Standard fläkthastighet	2700 rpm	Bakre panel	Galvaniserad
Fläkthastighet vid låg hastighet	2100 rpm	Kapslings klass (IP)	IPX3

Logistisk information

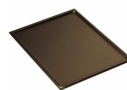
Mått emballage (BxDxH)	625x695x610 mm	Nettovikt (kg)	36,700 kg
EAN-kod	8017709309787	Bruttovikt (kg)	38,800 kg



Kompatibela Tillbehör



3755
Flat perforerad bakplåt i aluminium



3780
Flata non stick-bakplåtar



3820
Flat bakplåt i aluminium



3900
Platt krompläterat trådgaller (fyra st.)



3926
Kit för reducering av luftflöde



4730
Extern tank, kit, 5 l



RUTVL
Hjulsats för alla ugsbordsmodeller (4-pack)



SVRPP43
Anslutningsats för att stapla två 4-plåts 435×320 mm ugnar



TVL40
Plåthållarstativ med 8 nivåer för ALFA43 ugn, dim. (BxDxH) 600x600x900 mm (höjd med kit RUTVL: 998 mm)

Symbols glossary



Elektrisk anslutning



Fläkt med dubbel hastighet



Varmluft



Varmluft med injektion av ånga

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.