ALFA43XMFDS

Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	Multifunktionsofen 4 Einschübe 435x320mm
Stromzufuhr	Elektrisch
Ofentyp	Convection multifunction oven
Temperaturregelung	Manuell
Anzahl Einschübe	4 Einschübe 435x320 mm
Stromversorgung / Leistungsaufnahme	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Programm-Speicher	Nicht vorhanden
Regulierbare Stellfüße	Ja
Abmessungen (BxTxH)	602x580x537 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	993 mm

Einsatzbereich

Einsatzbereich	Bars / Cafés / Bistros / Weinstuben / Kneipen, Hotels/Pensionen, Restaurants, Bäckereien / Konditoreien, Metzgereien / Feinkostgeschäfte, Catering, Pflegeeinrichtungen, Gewerbliche Gastronomie, Lebensmittelgeschäfte / Lebensmitteleinzelhandel

Ästhetik

Edelstahl-Rahmentür	Ja	**Geprägte Gerätefront**	Ja
Farbe	Edelstahl	**Serie**	Alfa

Bedienelemente

Einstellung Timer	1-60 min. + Dauerbetrieb

Serienzubehör

Flaches Aluminium-Blech 3820	Set (4 St.)

Elektrischer Anschluss

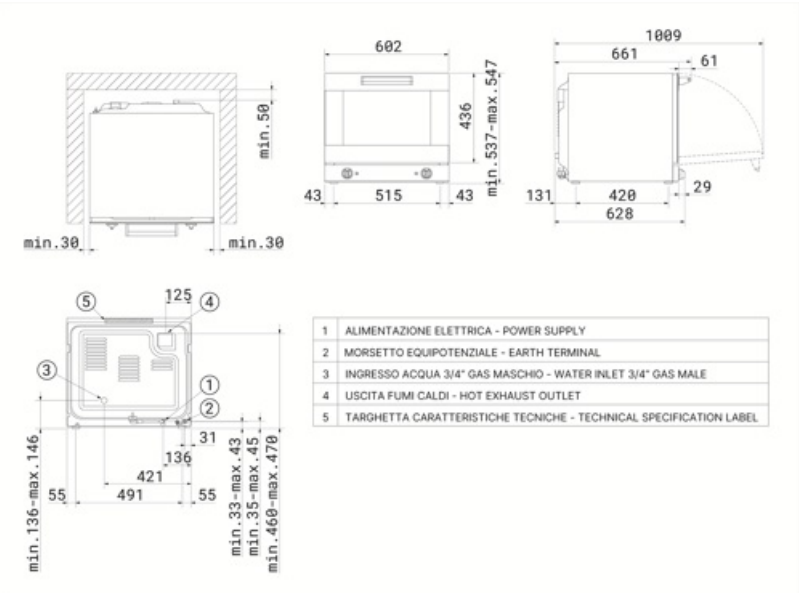
Netzstecker	(F;E) Schuko

Konstruktion

Material Oberfläche	Edelstahl/Glas/Kunststoffe
Abmessungen Garkammer (LxBxH)	460x360x425 mm
Material der Garkammer	Ever Clean Emaillierung
Anzahl der Roste	4
Rostgestell	Chrom
Abstand zwischen den Blechen	80 mm
Türkonstruktion	Ja
Türöffnung	Klapptür
Ausführung des Türgriffs	Smeg
Innenglas aufklappbar	Mit Clip
Leistung des Lüfters	80 W
Drehzahl U/min.	Doppelte Drehzahl
Lüftermotor bei Standard-Drehzahl	2700 U/min.
Lüftermotor U/min. min.	2100 U/min.
Positionierung Abluft	Rückseite
Timer-Typ	Elektrisch
Temperatureinstellung	50-270°C
Signal für Garende	Ja
Orange Kontrollleuchte bei T°C-Erreichung	Ja
Grüne Kontrollleuchte für Zeitablauf	Ja
Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung	Ja
Abnehmbare Luftleitbleche	Ja
Garkammerbeleuchtung	1 Halogenbeleuchtung
Leistung der Beleuchtung	40 W
Länge des Netzkabels	115 cm
Rückpanel	Vollverzinkt
IPX-Schutzklasse	IPX3

Logistik-Informationen

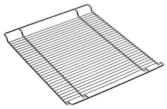
Verpacktes Produkt Dimensionen	625x695x610 mm
EAN code	8017709305932
Nettogewicht	36.100 kg
Bruttogewicht	38.200 kg



Kompatibel Zubehör

3820

Flaches Aluminium-Blech (4 St.)



3900

Rost, verchromt (4Stk.)

K4TNS43

RUTVL

4er-Set Rollen, passend für alle professionellen Backtische

SVRPP43

Verbindungssatz zum Stapeln von zwei 4-Ebenen-Öfen (435 × 320 mm)

TVL40

8-stöckiges Einschubgestell für ALFA43-Öfen, Abmessungen (BxTxH) 600 x 600 x 900 mm (Höhe mit Bausatz RUTVL: 998 mm)

Symbolverzeichnis

Elektro-Anschluss

Doppelte Lüfter Geschwindigkeit

Unterhitze mit Umluft

Heißluft

Großflächengrill

Ober- und Unterhitze

Benefit (TT)

Mechanisches Bedienfeld

Einfache Bedienung und mühelose Kontrolle der wesentlichen Garparameter.

Das Bedienfeld mit praktischen Drehknebeln ermöglicht eine einfache, intuitive und mühelose Steuerung der wichtigsten Funktionen. Über die Tasten lassen sich Garzeit, Temperatur und bei ausgewählten Modellen auch der Feuchtigkeitsgrad einstellen. Wird der Drehknebel auf Position 1 gestellt, wird kontinuierlich Dampf abgegeben, bis die Funktion wieder deaktiviert wird.

Bei Multifunktionsöfen mit mechanischem Bedienfeld steht zudem eine spezielle Taste zur Auswahl verschiedener Ofenfunktionen entsprechend der gewünschten Garart zur Verfügung.

Clip-Öffnungssystem

Leicht zugängliches Glas für eine mühelose Wartung und Reinigung

Die Glaspaneele sind so konzipiert, dass sie leicht zugänglich und überprüfbar sind, was die Reinigung und Wartung besonders komfortabel macht.

Diese Lösung vereinfacht alle Arbeitsschritte erheblich, sorgt für eine schnelle und effiziente Pflege und ermöglicht Eingriffe mit maximalem Komfort und hoher Sicherheit.

Zweistufiger Lüfter

Perfekte Luftzirkulation für das ideale Garen selbst empfindlichster Speisen.

Die Funktion zur Anpassung der Lüftergeschwindigkeit ermöglicht es, die Luftzirkulation optimal auf die jeweiligen Anforderungen der Speisen abzustimmen und so stets perfekte Ergebnisse zu erzielen. Dank der zweistufigen Einstellung lassen sich ideale Bedingungen für empfindliche Zubereitungen wie Baiser, Windbeutel oder Soufflés schaffen, indem sie von einem sanfteren und gleichmäßigeren Luftstrom umgeben werden, der ihre Leichtigkeit und Struktur bewahrt.