

# ALFA43XMFDS



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



## Einsatzbereich

<b>Einsatzbereich</b>	Bars / Cafés / Bistros / Weinstuben / Kneipen; Hotels/Pensionen; Restaurants; Bäckereien / Konditoreien; Metzgereien / Feinkostgeschäfte; Catering; Pflegeeinrichtungen; Gewerbliche Gastronomie; Lebensmittelgeschäfte / Lebensmitteleinzelhandel
-----------------------	--

## Ästhetik

<b>Edelstahl-Rahmentür</b>	Ja	<b>Geprägte Gerätefront</b>	Ja
<b>Farbe</b>	Edelstahl	<b>Serie</b>	Alfa

## Bedienelemente

<b>Einstellung Timer</b>	1-60 min. + Dauerbetrieb
--------------------------	--------------------------

## Serienzubehör

<b>Flaches Aluminium- Blech 3820</b>	Set (4 St.)
--	-------------

## Elektrischer Anschluss

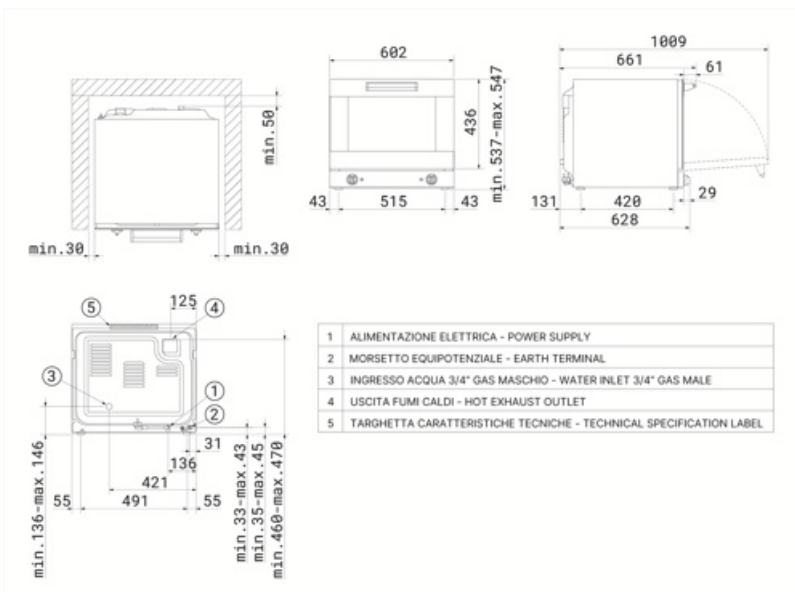
Netzstecker (F;E) Schuko

## Konstruktion

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

## Logistik-Informationen

<b>Verpacktes Produkt Dimensionen</b>	625x695x610 mm	<b>Nettogewicht</b>	36,100 kg
<b>EAN code</b>	8017709305932	<b>Bruttogewicht</b>	38,200 kg



---

## Kompatibel Zubehör

---



**3820**

Flaches Aluminium-Blech (4 St.)



**RUTVL**

4er-Set Rollen, passend für alle professionellen Baktische



**TVL40**

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



**3900**

Rost, verchromt (4Stk.)



**SVRPP43**

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

## Symbolverzeichnis

---



Elektro-Anschluss



Unterhitze mit Umluft



Heißluft



Großflächengrill



Ober- und Unterhitze



Doppelte Lüfter Geschwindigkeit

## Benefit (TT)

---

### **Mechanisches Bedienfeld**

Einfache Bedienung und mühelose Kontrolle der wesentlichen Garparameter.

Das Bedienfeld mit praktischen Drehknöpfen 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 Drehknopf 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.