

ALFA43XMFDS



Grupa produktowa

Podkategoria

Zasilanie

Oven type

Kontrola pieca

Pojemność blach

Moc przyłączeniowa

Przechowywanie programów

Regulowane nóżki

Wymiary produktu SxGxW

Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami

Piece

Piec multifunkcyjny na 4 blachy 435x320 mm

elektryczne

Convection multifunction oven

Ręczna

4 blachy 435x320 mm

230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz

Niedostępny

Tak

602x580x537 mm

993 mm



Dystrybucja

Rozwiązania

Bary / Kawiarnie / Enoteki /
Restauracje; Hotele;
Restauracje; Piekarnie i
cukiernie; Handel detaliczny
artykułami spożywczymi;
Biura, stołówki i catering;
Szpitale i domy opieki;
Szybka gastronomia;
Przemysł i mrożonki

Linia wzornicza

Drzwi z paskami ze stali
nierdzewnej Tak

Kolor

Stal nierdzewna

Panel przedni
Seria

Tak
Alfa

Sterowanie

Programowanie minut 1-60 minut +
nieskończoność

Akcesoria w standardzie

Płaska blacha o
aluminiowej powierzchni
3820 Zestaw 4 sztuk

Podłączenie elektryczne

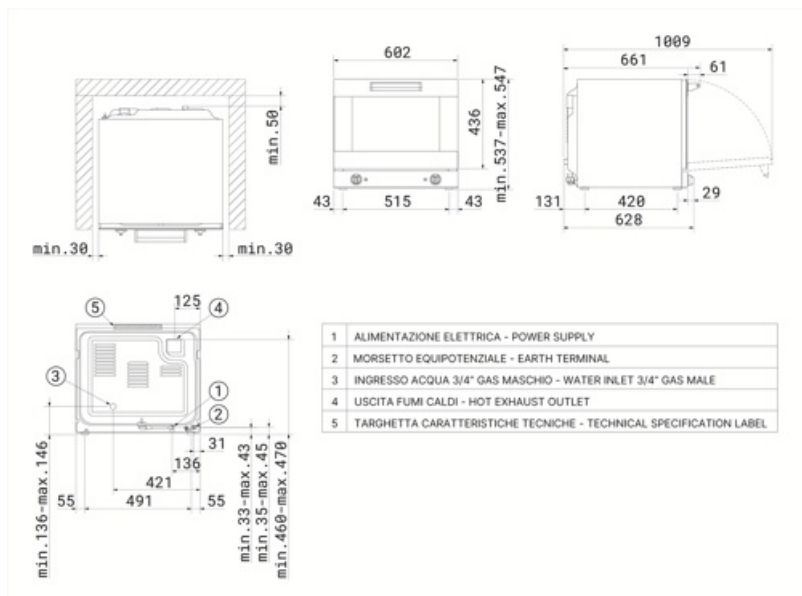
Wtyczka (F;E) Schuko

Konstrukcja

Materiały pieca	Stal nierdzewna / szkło / tworzywo sztuczne	Obroty silnika przy niskiej prędkości	2100 obr./min
Wymiary komory	460x360x425 mm	Położenie komina	Tył
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	Ustawienie czasu	Elektryczny
Liczba półek	4	Zakres temperatur	50-270°C
Prowadnice blach	Drut chromowany	Alarm zakończenia cyklu	Tak
Odległość między prowadnicami	80 mm	Pomarańczowa lampka kontrolna osiągnięcia t°	Tak
Konstrukcja drzwi	Potrójna szyba	Zielona lampka kontrolna osiągnięcia t°	Tak
Otwieranie drzwi	Uchylny	Manualny reset termostatu bezpieczeństwa	Tak
Typ uchwyty	Na stałe	Zdejmowany deflektor	Tak
Wewnątrz szkło	Otwierane za pomocą klipsa	Oświetlenie	1 lampa halogenowa
Typ i liczba wentylatorów	1 wentylator o stałej rotacji	Moc oświetlenia	40 W
Moc silnika wentylatora	80 W	Długość przewodu zasilającego	115 cm
Obroty silnika	Dwie prędkości	Tyłny panel	Galwanizowane
Obroty silnika przy standardowej prędkości	2700 obr./min	Klasa wodoszczelności IPX	IPX3

Informacje logistyczne

Wymiary zapakowanego produktu SxGxW	625x695x610 mm	Waga netto	36,100 kg
Kod EAN	8017709305932	Waga brutto	38,200 kg



Kompatybilne Akcesoria



3820

Blacha aluminiowa, płaska



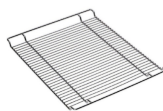
RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



TVL40

8-level tray holder rack for ALFA43 ovens, dim. (WxDxH) 600x600x900 mm (height with kit RUTVL: 998 mm)



3900

Kit of 4 chrome wire grids 435x320 mm



SVRPP43

Connection kit for stacking two 4ltray 435x320 mm ovens

Słowniczek oznaczeń



Elektryczny



Podwójna prędkość wentylatora



Dolna grzałka z obiegiem powietrza



Termoobieg



Duży element grzewczy grilla



Ogrzewanie statyczne z górną i dolną grzałką

Benefit (TT)

Mechaniczny panel sterowania

Łatwość obsługi i intuicyjna kontrola kluczowych parametrów pieczenia

Panel sterowania wyposażony w pokręta umożliwia prostą, intuicyjną i wygodną obsługę najważniejszych funkcji. Za pomocą przycisków można regulować czas pieczenia, temperaturę oraz, w wybranych modelach, poziom nawilżania. Przekręcenie pokręta do pozycji 1 uruchamia dostarczanie pary aż do momentu jej zwolnienia.

W piecach wielofunkcyjnych z mechanicznym panelem sterowania, dostępny jest także dedykowany przycisk do wyboru różnych funkcji piekarnika, dostosowanych do wybranego trybu pieczenia.

Otwieranie na zatrask

Łatwo dostępne szkło, które gwarantuje szybkie i bezproblemowe czyszczenie oraz utrzymanie perfekcyjnej higieny

Panele szklane zostały zaprojektowane z myślą o łatwym dostępie i szybkim sprawdzeniu stanu, co znacząco podnosi wygodę podczas czyszczenia i konserwacji. Dzięki temu cały proces przebiega sprawnie i efektywnie, zapewniając jednocześnie maksymalny komfort oraz bezpieczeństwo pracy.

Wentylator dwubiegowy

Doskonała wentylacja gwarantująca idealne przygotowanie nawet najbardziej delikatnych potraw.

Regulacja prędkości wentylatora umożliwia precyzyjne dopasowanie intensywności nawiewu do wymagań każdej potrawy, zapewniając zawsze perfekcyjne rezultaty. Dzięki dwustopniowemu ustawieniu możesz stworzyć optymalne warunki dla delikatnych wypieków, takich jak bezy, ptysie czy suflety, otaczając je łagodnym i równomiernym przepływem powietrza, który pozwala zachować ich lekkość i idealną strukturę.