ALFA43XMFHDS



Produktgruppe	Professionelle ovne
Underfamilie	Multifunktionsovn 4 bakker 435x320 mm
Elektrisk tilslutning	Elektrisk
Ovntype	Multifunktionel konvektionsovn med befugtning
Ovnbetjening	Mekanisk
Bakker kapacitet	4 bakker 435x320 mm
Elektrisk tilslutning	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
WiFi-forbindelse	Ikke tilgængelig
Befugtning	Direkte i ovnrummet
Justerbare fødder	Ja
Produktdimensioner BxDxH	602x580x537 mm
Dybde åben låge	993 mm

Målgruppe

Industrier	Bar / Cafeteriaer / Bistroer / Vinbarer / Pubber, Hoteller, Restauranter, Bagerier / Konditorier, Slagterforretninger / Delikatesser, Catering, Plejefaciliteter, Kommercielle fødevaretjenester, Dagligvarebutikker / Fødevaredetailhandel

Æstetik

Låge med striber i rustfri stål	Ja	**Frontpanel**	Ja
		Serie	Alfa
Farve	Rustfrit stål		

Betjeninger

Timer indstillingsområde	1-60 minutter + endeløs

Medfølgende tilbehør

Aluminiseret bakke 3820	Sæt af 4 stykker

Elektrisk tilslutning

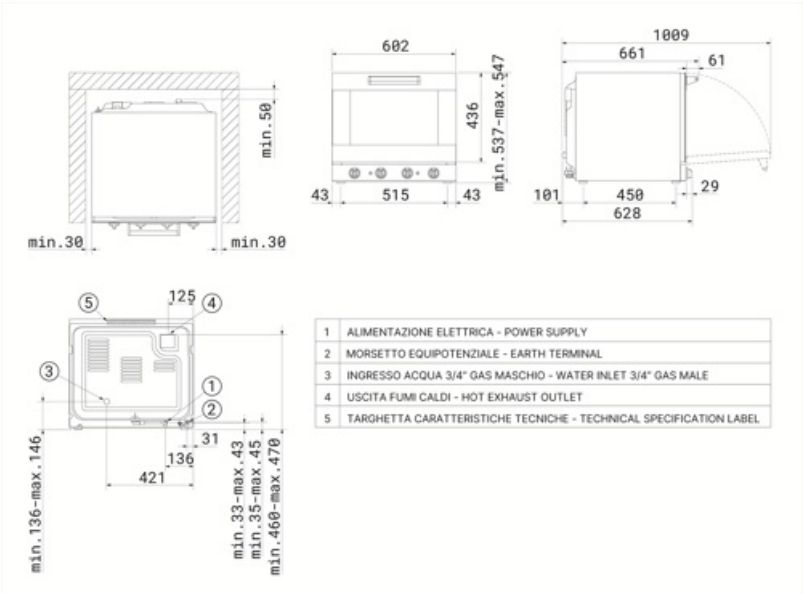
Stik	(F;E) Schuko

Konstruktion

Ovnmaterialer	Rustfrit stål / glas / plast
Ovnrum dimensioner	460x360x425mm
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje
Antal hylder	4
Materiale i gejderne	Forkromet
Gejderafstand	80 mm
Lågekonstruktion	Trelagsglas
Lågeåbning	Hælde
Håndtag type	Fast
Åbnbart glas	Med klips
Ventilatortype og nummer	Ja
Motorhastighed	80W
Motorhastighed	Enkelthastighed
Motor rpm in standard speed	2700 omdr/min
Ventilatorhastighed ved lav hastighed	2100 omdr/min
Befugtningsniveauer	Manuel
Vandtilførsel	Bagpå
Timer type	Elektrisk
Temperaturområde	50-250°C
Slut madlavningsalarm	Ja
Orange lysindikator præstation	Ja
Grønt lysindikator præstation	Ja
Nulstilbar sikkerhedstermostat	Ja
Aftagelig deflektor	Ja
Belysning	1 Halogenpære
Lys, effekt	40W
Vandindløbstryk	50-500 kPa (min-max)
Kabellængde	115 cm
Bagpanel	Galvaniseret
Kapslingsklasse (IP)	IPX3

Logistiske oplysninger

Emballagemål (BxDxH)	625x695x610 mm	**Nettovægt**	36,400 kg
EAN-kode	8017709305949	**Bruttovægt (kg)**	38,500 kg

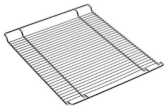


Compatible Accessories



3820

Sæt med 4 aluminiserede stålplader 435 × 320 mm



3900

Sæt med 4 forkromede trådgitre 435 × 320 mm



K4TNS43



RUTVL

Sæt med 4 hjul, passer til alle professionelle ovnstativer



SVRPP43

Forbindelsessæt til stabling af to ovne med 4 bakker på 435 × 320 mm



TVL40

8-niveaus stativ til ALFA43-ovne, mål (B × D × H) 600 × 600 × 900 mm (højde med sæt RUTVL: 998 mm)

Symbols glossary


Elektrisk


Ventilator med dobbelt hastighed


Ventilator med nedre legeme


Ventilator forceret opvarmning


Ventilator forceret opvarmning med fugtighedsindsprøjtning


Stort grill varmeelement


Statisk opvarmning med øvre og nedre elementer

Benefit (TT)

Mekanisk kontrolpanel

Brugervenlighed og ubesværet kontrol af de vigtigste tilberedningsparametre

Betjeningspanelet, der er udstyret med praktiske knapper, muliggør enkel, intuitiv og ubesværet styring af hovedfunktionerne. Ved hjælp af knapperne kan du justere tilberedningstid, temperatur og, i udvalgte modeller, befugtningsniveauet. Ved at dreje knappen til position 1 leveres der damp, indtil den slippes. I multifunktionsovne med et mekanisk kontrolpanel er der også en dedikeret knap til valg af forskellige ovnfunktioner baseret på den ønskede tilberedningstilstand.

Clip-open

Lettilgængeligt glas for nem vedligeholdelse og rengøring

Glaspanelerne er designet til at være let tilgængelige og inspicerbare, hvilket sikrer stor bekvemmelighed under rengøring og vedligeholdelse. Denne funktion forenkler processen betydeligt og gør den hurtig og effektiv, samtidig med at det sikres, at ethvert indgreb kan udføres med maksimal komfort og fuld sikkerhed.

Blæser med to hastigheder

Perfekt ventilation til ideel tilberedning af de mest delikate retter

Med justering af ventilatorhastigheden kan du tilpasse ventilationsintensiteten til de specifikke behov for hver ret og sikre et ensartet og fejlfrit resultat. Takket være den dobbelte hastighedsindstilling kan du skabe de perfekte forhold for delikate tilberedninger såsom marengs, profiteroles og soufflés og indhylle dem i en blidere og mere jævn luftstrøm, der bevarer deres lethed og struktur.

Håndtering af fugtighed

Upåklagelig tilberedning takket være præcis fugtighedskontrol

Takket være effektiv håndtering af små mængder fugtighed kan perfekt bruning opnås, samtidig med at produktets blødhed bevares og udviklingen af dets indre struktur fremmes. Forskellige fugtighedsniveauer kan indstilles, hvilket bestemmer hyppigheden af aktiveringscyklusserne. Hver cyklus består af to sekunders vanddampsprøjtning inde i ovnrummet, efterfulgt af en 15 sekunders pause.