ALFA43XMFHDS



Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	Multifunktionsofen 4 Einschübe 435x320mm
Stromzufuhr	Elektrisch
Ofentyp	Convection multifunction oven with humidifier
Temperaturregelung	Manuell
Anzahl Einschübe	4 Einschübe 435x320 mm
Stromversorgung / Leistungsaufnahme	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Programm-Speicher	Nicht vorhanden
Feuchtigkeitserzeugung	Direkt im Garraum
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

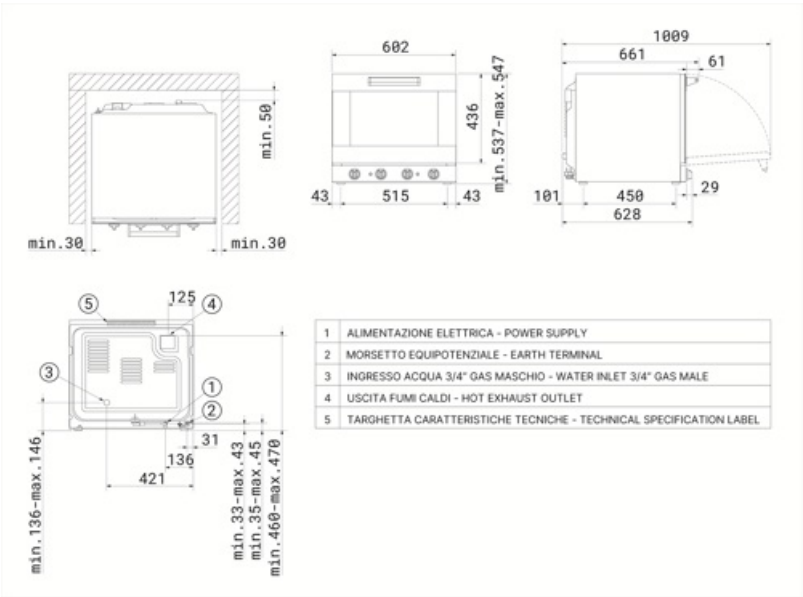
Potential equalisation	Yes	**Netzstecker**	(F;E) Schuko

Konstruktion

Material Oberfläche	Edelstahl/Glas/Kunststoffe	**Positionierung Abluft**	Rückseite
Abmessungen Garkammer (LxBxH)	460x360x425 mm	**Timer-Typ**	Elektrisch
		Temperatureinstellung	50-270°C
Material der Garkammer	Ever Clean Emaillierung	**Signal für Garende**	Ja
Anzahl der Roste	4	**Orange Kontrollleuchte bei T°C-Erreichung**	Ja
Rostgestell	Chrom		
Abstand zwischen den Blechen	80 mm	**Grüne Kontrollleuchte für Zeitablauf**	Ja
Türkonstruktion	Ja	**Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung**	Ja
Türöffnung	Klapptür		
Ausführung des Türgriffs	Smeg	**Abnehmbare Luftleitbleche**	Ja
Innenglas aufklappbar	Mit Clip	**Garkammerbeleuchtung**	1 Halogenbeleuchtung
Leistung des Lüfters	80 W	**Leistung der Beleuchtung**	40 W
Drehzahl U/min.	Einfach		
Lüftermotor bei Standard-Drehzahl	2700 U/min.	**Wassereinlassdruck**	50-500 kPa (min-max)
		Länge des Netzkabels	115 cm
Lüftermotor U/min. min.	2100 U/min.	**Rückpanel**	Vollverzinkt
Beschwandungsstufen	Manuell	**IPX-Schutzklasse**	IPX3

Logistik-Informationen

Verpacktes Produkt Dimensionen	625x695x610 mm	**Nettogewicht**	36,400 kg
		Bruttogewicht	38,500 kg
EAN code	8017709305949		

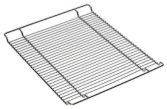


Kompatibel Zubehör



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

 Unterhitze mit Umluft

 Heißluft

 Heißluft mit Beschwadung

 Großflächengrill

 Ober- und Unterhitze

 Doppelte Lüfter Geschwindigkeit

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.

Feuchtigkeitsmanagement

Makellose Garergebnisse dank präziser Feuchtigkeitskontrolle.

Dank der präzisen Steuerung geringer Feuchtigkeitsmengen wird eine perfekte Bräunung erzielt, während gleichzeitig die Saftigkeit des Produkts erhalten bleibt und die Entwicklung seiner inneren Struktur gefördert wird. Es können verschiedene Feuchtigkeitsstufen eingestellt werden, die die Häufigkeit der Aktivierungszyklen bestimmen. Jeder Zyklus besteht aus zwei Sekunden Dampfeinsprühung in den Garraum, gefolgt von einer 15-sekündigen Pause.