

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

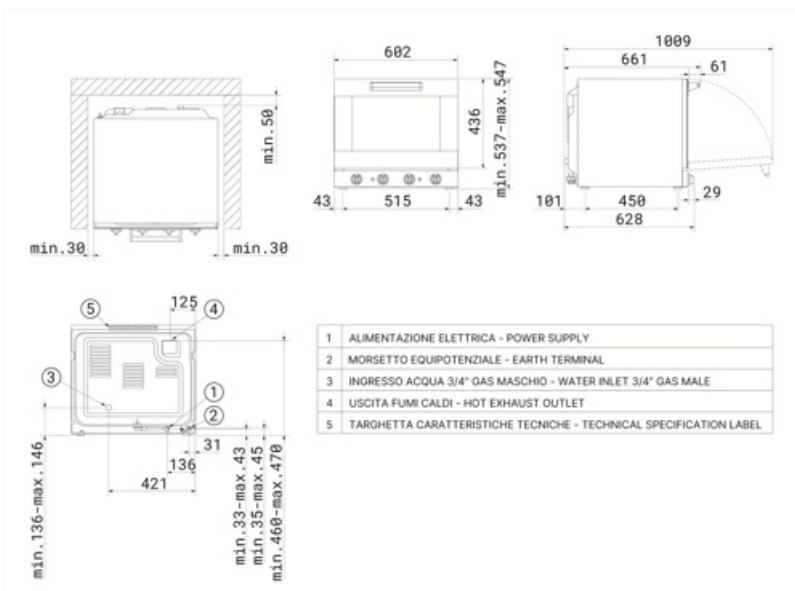
Netzstecker (F;E) Schuko

Konstruktion

Material Oberfläche	Edelstahl/Glas/Kunststoffe	Positionierung Abluft	Rückseite
Abmessungen Garkammer (LxBxH)	460x360x425 mm	Timer-Typ	Elektrisch
Material der Garkammer	Ever Clean Emaillierung	Temperatureinstellung	50-250°C
Anzahl der Roste	4	Signal für Garende	Ja
Rostgestell	Chrom	Orange Kontrollleuchte bei T°C-Erreichung	Ja
Abstand zwischen den Blechen	80 mm	Grüne Kontrollleuchte für Zeitablauf	Ja
Türkonstruktion	Ja	Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung	Ja
Türöffnung	Klapptür	Abnehmbare Luftleitbleche	Ja
Ausführung des Türgriffs	Smeg	Garkammerbeleuchtung	1 Halogenbeleuchtung
Innenglas aufklappbar	Mit Clip	Leistung der Beleuchtung	40 W
Leistung des Lüfters	80 W	Wassereinlassdruck	50-500 kPa (min-max)
Drehzahl U/min.	Einfach	Länge des Netzkabels	115 cm
Lüftermotor bei Standard-Drehzahl	2700 U/min.	Rückpanel	Vollverzinkt
Lüftermotor U/min. min.	2100 U/min.	IPX-Schutzklasse	IPX3
Beschwandungsstufen	Manuell		

Logistik-Informationen

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



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 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.

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.