ALFA43XMFHDS



Tuoteryhmä	Ammattikäyttöön tarkoitetut uunit
Alatuoteperhe	Monitoimiuuni 4 peltiä 435x320 mm
Teho	Sähkö
Uunin tyyppi	Monitoiminen kiertoilmauuni kostutuksella
Uunin säätimet	Mekaaninen
Peltien määrä	4 peltiä 435 x320 mm
Vakio sähköliitäntä	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
WiFi-liitäntä	Ei saatavilla
Kostutus	Suoraan uunitilaan
Säädettävät jalat	Kyllä
Tuotemitat LxSxK	602x580x537 mm
Suurin syvyys oven ollessa auki	993 mm

Käyttökohteet

Toimialat	Baarit / kahvilat / bistrot /viinibaarit / pubit, Hotellit, Ravintolat, Leipomot/konditoriat, Lihakaupat/herkkukaupat, Pitopalvelu, Hoitolaitokset, Kaupalliset ruokapalvelut, Ruokakaupat / elintarvikkeiden vähittäismyynti

Estetiikka

Luukku, jossa ruostumattomasta teräksestä tehdyt raidat	Kyllä	**Kohokuvioitu etupaneeli**	Kyllä
Väri	Ruostumaton teräs	**Sarja**	Alfa

Säätimet

Ajastettavissa minuuteissa	0-60 + ääretön

Mukana tulevat lisävarusteet

Alumiinipelti 3820	tarvikepaketti 4 kpl

Sähköliitäntä

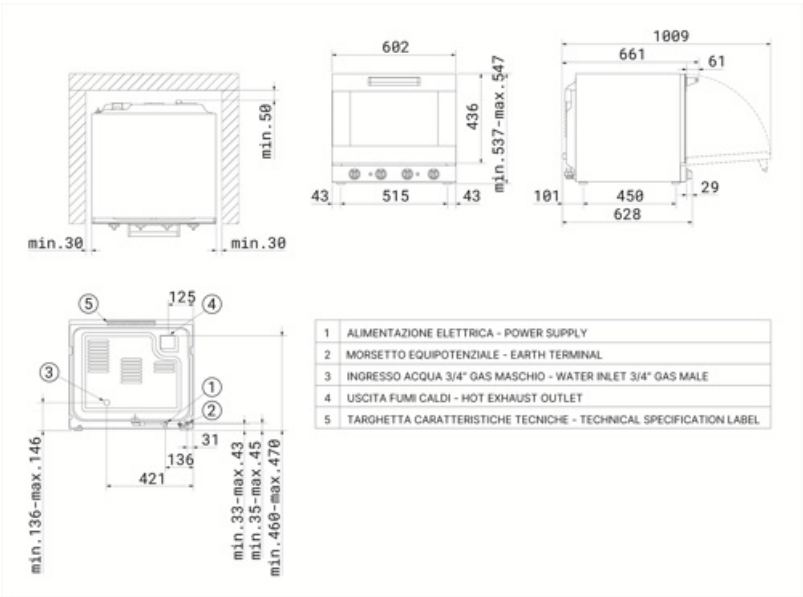
Sähköpistokkeen tyyppi	(F;E) Schuko

Rakenne

Uunin materiaalit	Ever Clean -emali
Uunin mitat (PxLxK)	460x360x425mm
Uunitilan materiaali	Ever Clean -emali
Hyllyjen määrä	4
Ohjainten materiaali	Kromattu
Ohjainväli	80 mm
Ovirakenne	Kolmilasinen
Oven kiinnitys	Kallistus
Kahvan tyyppi	Kiinteä
Sisälasi	Irroitettava
Puhallinmoottorin teho	80W
Moottorin kierrosluku	Yksi nopeus
Vakio puhallinnopeus	2 700 kierr./min
Puhallinnopeus alhaisella nopeudella	2 100 kierr./min
Kostutustasot	Manuaalinen
Vedentäyttö	Taka
Ajansäätö	Elektromekaaninen ajastin
Lämpötila-alue	50-270°C
Hälytys kypsennysajan päättyessä	Kyllä
Oranssi merkkivalo uunin saavuttaessa asetetun lämpötilan	Kyllä
Oranssi merkkivalo uunin saavuttaessa asetettu lämpötila	Kyllä
Palautettava turvatermostaatti	Kyllä
Vedentäyttö	Kyllä
Lamppujen lukumäärä	1 halogeenilamppu
Valoteho	40 W
Vedentulopaine	50-500 kPa (min-max)
Johdon pituus	115 cm
Takapaneeli	Galvanoitu
Kotelointiluokka (IP)	IPX3

Logistiikkatiedot

Pakkauksen mitat (LxSxK)	625x695x610 mm
EAN-koodi	8017709305949
Nettopaino (kg)	36,400 kg
Nettopaino (kg)	38,500 kg

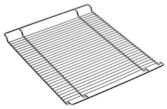


Compatible Accessories



3820

4 alumiinipinnoitetun teräspellin sarja 435 × 320 mm



3900

4 kromattujen teräslankaritilöiden sarja 435 × 320 mm



K4TNS43



RUTVL

4 pyörän sarja, sopii kaikille ammattikäyttöön tarkoitetuille uunitelineille



SVRPP43

Liitäntäsarja kahden 4 pellin 435×320 mm:n uunin pinoamiseen



TVL40

ALFA43-uunien 8-tasoinen teline, mitat (L × S × K) 600 × 600 × 900 mm (korkeus RUTVL-sarjalla: 998 mm)

Symbols glossary


Sähkö


Tuuletin alavastuksella


Lämmitys koneellisella puhaltimella, mukana kosteuden ruiskutus


Staattinen lämmitys ylä- ja alavastuksilla


Kaksoisnopeustuuletin


Lämmitys koneellisella puhaltimella


Suuri grillin lämmitysosa

Benefit (TT)

Mekaaninen ohjauspaneeli

Helppokäyttöisyys ja vaivaton tärkeimpien kypsennysparametrien hallinta

Käyttöpaneeli, jossa on käytännölliset säätönupit, mahdollistaa yksinkertaisen, intuitiivisen ja vaivattoman päätoimintojen hallinnan. Painikkeiden avulla voidaan säätää kypsennysaikaa, lämpötilaa ja valituissa malleissa myös kostutustasoa. Kääntämällä nuppi asentoon 1 höyryä syötetään, kunnes se vapautetaan. Monitoimiuuneissa, joissa on mekaaninen ohjauspaneeli, on lisäksi erillinen painike, jolla voidaan valita haluttu uunitoiminto kypsennystavan mukaan.

Pikakiinnitys

Helposti saavutettava lasi vaivatonta huoltoa ja puhdistusta varten

Lasipaneelit on suunniteltu helposti saavutettaviksi ja tarkastettaviksi, mikä takaa erinomaisen käyttömukavuuden puhdistus- ja huoltotoimenpiteiden aikana. Tämä ominaisuus yksinkertaistaa prosessia merkittävästi tehden siitä nopean ja tehokkaan, samalla kun se takaa, että kaikki toimenpiteet voidaan suorittaa maksimaalisella mukavuudella ja täydellisellä turvallisuudella.

Kaksinopeuksinen tuuletin

Täydellinen ilmanvaihto herkimpien ruokien ihanteelliseen kypsentämiseen

Tuulettimen nopeuden säätötoiminto mahdollistaa ilmanvaihdon voimakkuuden mukauttamisen kunkin ruoan erityistarpeisiin, varmistaen johdonmukaisesti virheettömät tulokset. Kaksoisnopeusasetuksen ansiosta voit luoda täydelliset olosuhteet herkille valmistuksille, kuten marengeille, profiteroille ja kohokkaille, ympäröiden ne lempeämmällä ja tasaisemmalla ilmavirralla, joka säilyttää niiden keveyden ja rakenteen.

Kosteuden hallinta

Moitteeton kypsennys tarkan kosteudensäädön ansiosta

Pienen kosteuden määrän tehokkaan hallinnan ansiosta saavutetaan täydellinen ruskistus, samalla kun tuotteen pehmeys säilyy ja sen sisäinen rakenne kehittyy optimaalisesti. Erilaisia kosteusmääriä voidaan asettaa, jotka säätelevät aktivoitumissyklien taajuutta. Jokainen sykli koostuu kahdesta sekunnista vesihöyryn ruiskuttamista kypsennyskammioon, jonka jälkeen seuraa 15 sekunnin tauko.