

ALFA43XMFHDS



Produktgrupp	Ugnar
Underfamilj	Multifunktionsugn, 4 bleck 435 x 320 mm
Strömförsörjning	Elektrisk
Ugnstyp	Konvektionsmultifunktionsugn med luftfuktare
Ugnskontroll	Mekanisk
Kapacitet plåtar	4 bleck 435x320 mm
Standard elektrisk anslutning	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
WiFi-anslutning	Ej tillgänglig
Fuktgenerering	Direkt i utrymmet
Justerbara fötter	Ja
Produktmått B x D x H	602x580x537 mm
Max djup med öppen dörr	993 mm



Distribution

Branscher	Bar / kafeterior / bistroer / vinbarer / pubar; Hotell; Restauranger; Bagerier / konditorier; Slakteributiker / Delikatessbutiker; Catering; Vårdinrättningar; Kommersiella mattjänster; Livsmedelsbutiker /livsmedelsdetaljhandel
------------------	--

Estetisk linje

Dörr med rostfria ränder	Ja	Pressad panel	Ja
Färg	Rostfritt stål	Serie	Alfa

Kommandon

Programmerbar i minuter	0-60 + tidlös
--------------------------------	---------------

Medföljande tillbehör

Aluminium plåt 3820	kit med 4st
----------------------------	-------------

Elektrisk anslutning

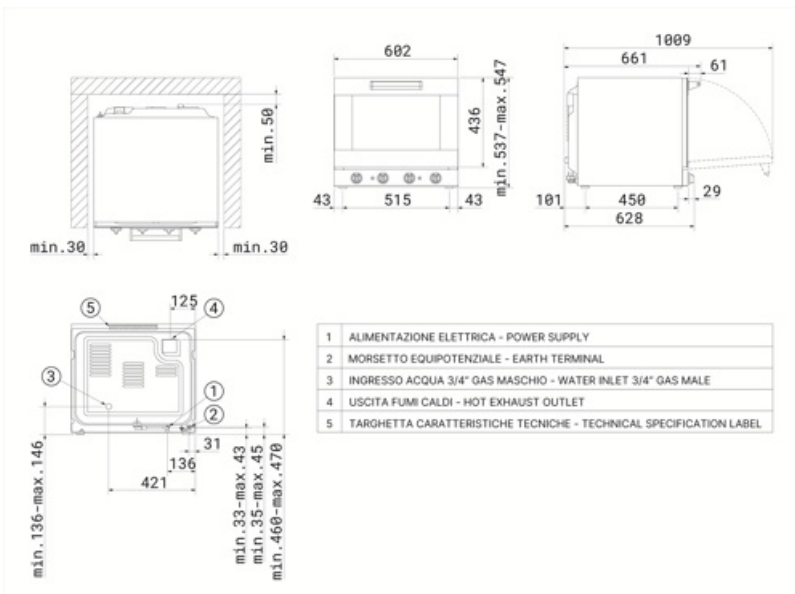
Typ av kontakt (F;E) Eurokontakt

Konstruktion

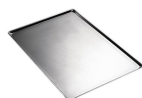
Ugns material	Rostfritt stål / glas / plast	Ångnivåer	Manuell
Ugns dimension (LxBxD)	462x395x340mm	Skorstens placering	Svart
Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj	Tidsjustering	Elektromekanisk timer
Antal hyllplan	4	Temperatur område	30° C
Material gejders	Krom	Alarm tillagningstid slut	Ja
Gejderavstånd	80 mm	Indikator med orangeljus när t° uppnås	Ja
Sval dörr med dubbla glas samt helt öppningsbar	Ja	Indikator i gröntljus när t° uppnått	Ja
Luckhängning	Tippning	Manuell återställning av säkerhetstermostat	Ja
Typ av handtag	Fast	Avtagbar deflektor	Ja
Innerglass	Avtagbar	Antal lampor	1 halogenlampa
Antal fläktar	1	Effekt lampa	40 W
Fläkt effekt	80W	Vatteninloppstryck	50-500 kPa (min-max)
Fläkthastighet	Enkel hastighet	Längd matningskabel	115 cm
Standard fläkthastighet	2700 rpm	Bakre panel	Galvaniserad
Fläkthastighet vid låg hastighet	2100 rpm	Kapslings klass (IP)	IPX3

Logistisk information

Mått emballage (BxDxH)	625x695x610 mm	Nettovikt (kg)	36,400 kg
EAN-kod	8017709305949	Bruttovikt (kg)	38,500 kg



Kompatibela Tillbehör



3820

Flat bakplåt i aluminium



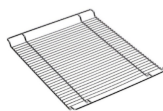
RUTVL

Hjulsats för alla ugsbordsmodeller (4-pack)



TVL40

Plåthållarstativ med 8 nivåer för ALFA43 ugn, dim. (BxDxH) 600x600x900 mm (höjd med kit RUTVL: 998 mm)



3900

Platt krompläterat trådgaller (fyra st.)



SVRPP43

Anslutningssats för att stapla två 4-plåts 435x320 mm ugnar

Symbols glossary



Elektrisk anslutning



Fläkt med dubbel hastighet



Fläkt med undervärme



Varmluft



Varmluft med injektion av ånga



Stort grillelement



Över och undervärme

Benefit (TT)

Mekanisk kontrollpanel

Enkel användning och enkel kontroll av de viktigaste tillagningsparametrarna

Kontrollpanelen, utrustad med praktiska vred, möjliggör enkel, intuitiv och smidig hantering av huvudfunktionerna. Med hjälp av knapparna kan du justera tillagningstid, temperatur och, på utvalda modeller, fuktighetsnivån. Genom att vrida vredet till läge 1 kommer ånga att levereras tills den frisläpps. I multifunktionella ugnar med mekanisk kontrollpanel finns det också en dedikerad knapp för att välja olika ugnsfunktioner baserat på önskat tillagningsläge.

Klips-öppning

Lättåtkomligt glas för enkelt underhåll och rengöring

Glaspanelerna är utformade för att vara lättåtkomliga och inspekterbara, vilket säkerställer stor bekvämlighet vid rengöring och underhåll. Denna funktion förenklar processen avsevärt, vilket gör den snabb och effektiv, samtidigt som varje ingrepp kan utföras med maximal komfort och fullständig säkerhet.

Fläkt med två hastigheter

Perfekt ventilation för idealisk tillagning av de mest ömtåliga rätterna

Med fläkthastighetsjusteringen kan du skraddarsy ventilationsintensiteten efter varje rätts specifika behov, vilket säkerställer ett konsekvent felritt resultat. Tack vare den dubbla hastighetsinställningen kan du skapa perfekta förhållanden för ömtåliga tillagningar som maränger, profiteroler och suffléer, och omsluta dem i ett mildare, jämnare luftflöde som bevarar deras lätthet och struktur.

Fuktighetshantering

Oklanderlig tillagning tack vare exakt fuktighetskontroll

Tack vare effektiv hantering av små mängder fuktighet kan perfekt bryning uppnås samtidigt som produktens mörhet bibehålls och utvecklingen av dess inre struktur främjas. Olika fuktighetsnivåer kan ställas in, vilket avgör frekvensen av aktiveringscyklerna. Varje cykel består av två sekunders vattenånga som sprutas in i tillagningskammaren, följt av en 15-sekunders paus.