ALFA43XMFHDS



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

Målgrupp

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	**Frontpanel**	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

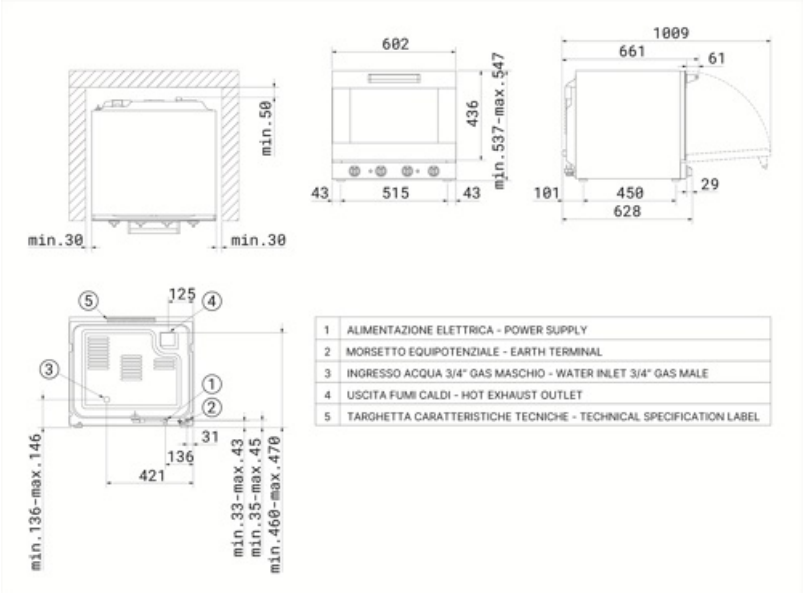
Ugns material	Rostfritt stål / glas / plast
Ugns dimension (LxBxD)	460x360x425mm
Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj
Antal hyllplan	4
Material gejders	Krom
Gejderavstånd	80 mm
Dörrkonstruktion	Treglas
Luckhängning	Tippning
Typ av handtag	Fast
Innerglas	Avtagbar
Antal fläktar	1
Fläktmotoreffekt	80W
Fläkthastighet	Enkel hastighet
Standard fläkthastighet	2700 rpm
Fläkthastighet vid låg hastighet	2100 rpm

Befuktningsnivåer	Manuell
Skorstens placering	Svart
Tidsjustering	Elektromekanisk timer
Temperatur område	50-270°C
Alarm tillagningstid slut	Ja
Indikator med orangeljus när t° uppnås	Ja
Indikator i gröntljus när t° uppnått	Ja
Återställbar säkerhetstermostat	Ja
Avtagbar deflektor	Ja
Antal lampor	1 halogenlampa
Effekt lampa	40 W
Vatteninloppstryck	50-500 kPa (min-max)
Längd matningskabel	115 cm
Bakre panel	Galvaniserad
Kapslings klass (IP)	IPX3

Logistisk information

Mått emballage (BxDxH)	625x695x610 mm
EAN-kod	8017709305949

Nettovikt (kg)	36,400 kg
Bruttovikt (kg)	38,500 kg

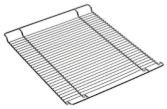


Kompatibela Tillbehör



3820

Kit med 4 aluminiumiserade stålplåtar 435 × 320 mm



3900

Kit med 4 förkromade galler 435 × 320 mm



K4TNS43



RUTVL

Kit med 4 hjul, passar alla professionella ugnsstativ



SVRPP43

Anslutningssats för att stapla två 4plåts 435×320 mm ugnar



TVL40

Stativ med 8 nivåer för ALFA43-ugnar, mått (B × D × H) 600 × 600 × 900 mm (höjd med kit RUTVL: 998 mm)

Symbols glossary

 Elektrisk anslutning

 Fläkt med undervärme

 Varmluft

 Varmluft med injektion av ånga

 Stort grillelement

 Över och undervärme

 Fläkt med dubbel hastighet

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 skräddarsy ventilationsintensiteten efter varje rätts specifika behov, vilket säkerställer ett konsekvent felfritt 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.