

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

Industries	Bar / Cafeterias / Bistros / Wine bars / Pubs; Hotell; Restaurants; Bakeries / Pastry shops; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Care facilities ; Commercial food services; Grocery shops / Food retail
-------------------	--

Estetisk linje

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

Kommandon

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

Standardtillbehör

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

Elektrisk anslutning

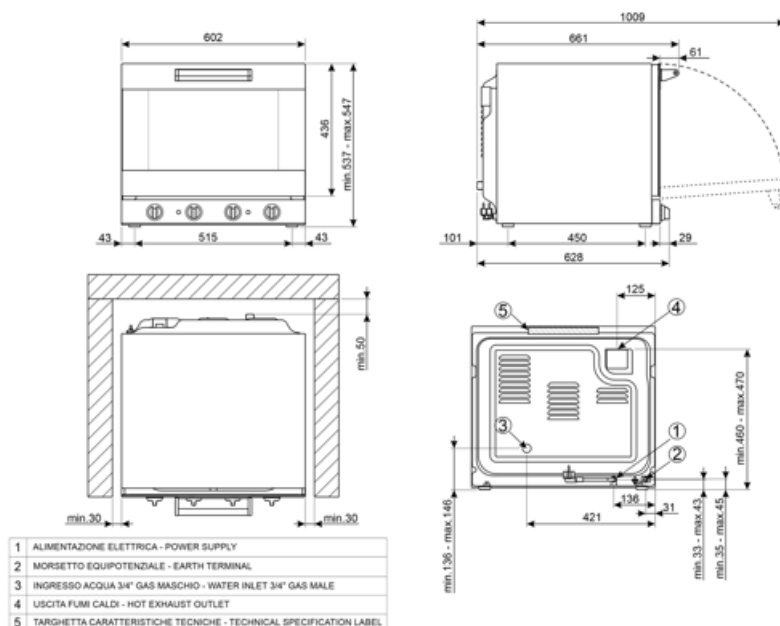
Typ av kontakt (F;E) Eurokontakt

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
Stöd för plåtar	Krom	Alarm tillagningstid slut	Ja
Avstånd gejders	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	Tippling	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)
Fläkt hastighet rpm	Enkel hastighet	Längd matningskabel	115 cm
Fläktens hastighet standard rpm	2700 rpm	Bakre panel	Galvaniserad
Fläktens hastighet vid låg fart	2100 rpm	Skyddsklass	IPX3

Logistisk information

Nettovikt (kg)	36.400 kg	Höjd, emballerad produkt (mm)	610 mm
Bredd emballerad	625 mm	Bruttovikt (kg)	38.500 kg
Djup emballerad produkt	695 mm	Mått förpackad produkt (mm)	610x625x695 mm



Kompatibela Tillbehör



3820
Flat bakplåt i aluminium



3900
Platt krompläterat trådgaller (fyra st.)



RUTVL
Hjulsats för alla ugsbordsmodeller (4-pack)



TVL40
Ugnsstativ för åtta plåtar – 600 x 600 x 900/950 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 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.