

# ALFA43X



<b>Famille</b>	Fours professionnels
<b>Sous-famille</b>	Four à convection 4 plaques 435x320mm
<b>Power supply</b>	Electrique
<b>Type de four</b>	Une fonction
<b>Contrôle four</b>	Electromécanique
<b>Capacité des plaques</b>	4 plaques 435x320 mm
<b>Alimentation électrique</b>	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
<b>Pieds réglables</b>	Oui
<b>Dimensions</b>	602x580x537 mm
<b>Profondeur maximale avec la porte ouverte</b>	993 mm



## Distribution

<b>Industries</b>	Bars / Cafétérias / Bistros / Bars à vin / Pubs; Hôtels; Restaurants; Boulangeries / Pâtisseries; Boucheries / Charcuteries; Service traiteur; Établissements de soins; Restauration commerciale; Épicerie / Vente au détail alimentaire
-------------------	--

## Esthétique

<b>Porte avec bandeaux en inox</b>	Oui	<b>Bandeau de commande embouti</b>	Oui
<b>Couleur</b>	Inox	<b>Série</b>	Alfa

## Commandes

**Minutes programmables** 1-60 + en continu

## Options

<b>Autres versions</b>	ALFA43UK version avec prise anglaise; ALFA43K version à 60Hz; ALFA43KSA version à 60Hz avec prise anglaise	<b>Hotte associée</b>	K43X
------------------------	--	-----------------------	------

## Accessoires inclus

Plaque en tôle d'aluminium      Kit 4 pièces

## Raccordement électrique

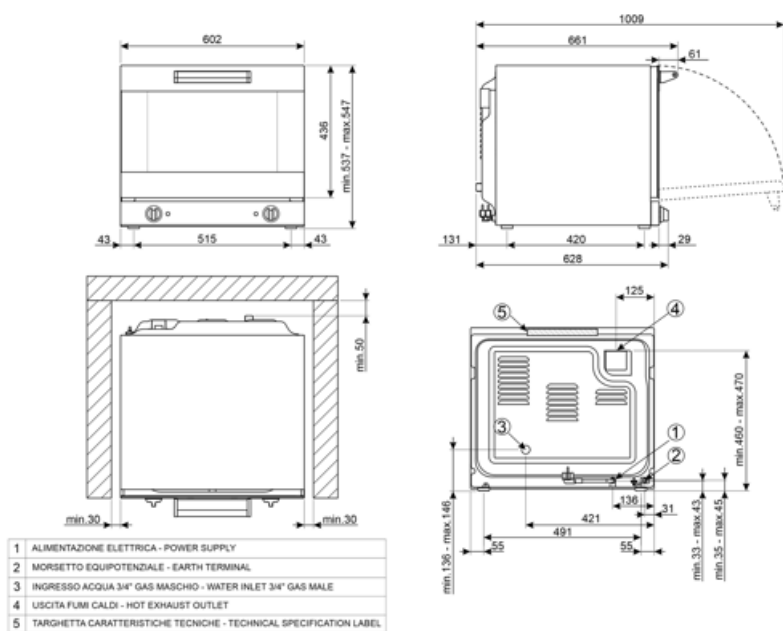
Type de prise      (F;E) Schuko

## Construction

Matériaux du four	Acier inoxydable / verre / plastiques	Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2700 tours/min
Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	460x360x425mm	Position de l'échappement	A l'arrière
Volume interne net	54,5 litres	Type de minuterie	Electrique
Matériau de la cavité	Inox / verre	Plage de température	50-250°C
Nombre de niveaux	4	Signal sonore fin de cuisson	Oui
Cadre de support de plaques	Fil Chromé	Indicateur lumineux orange température atteinte	Oui
Distance entre les plaques	80 mm	Indicateur lumineux vert pour l'atteinte de la durée	Oui
Construction de la porte	Double vitre	Thermostat de sécurité à réarmement manuel	Oui
Ouverture de la porte	Abattante	Déflexeur amovible	Oui
Type de poignée	Fixe	Nombre de lumières	1 lampe halogène
Vitre interne	Amovible	Puissance éclairage	40 W
Nombre de turbines	1 turbine à rotation fixe	Longueur câble d'alimentation	115 cm
Puissance du moteur de la turbine	80 W	Panneau postérieur	Galvanisé
Vitesse du moteur	Vitesse unique	Protection IPX	IPX3

## Informations logistiques

Packed product dimensions (WxDxH)	610x625x695 mm	Poids net	32,800 kg
Code EAN	8017709236731	Poids brut	34,900 kg



## Accessoires Compatibles



**3755**

Kit plaques à pâtisseries en aluminium perforées (4 pièces) - 435x320mm



**3780**

Kit plaques à pâtisseries (4 pièces) - 435x320mm



**3820**

Kit plaques à pâtisseries en aluminium (4 pièces) - 435x320mm



**3900**

Kit of 4 chrome wire grids 435x320 mm



**3926**

Kit de réduction flux d'air



**4730**

Kit alimentation en eau (5 litres)



**RUTVL**

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



**SVRPP43**

Connection kit for stacking two 4ltray 435x320 mm ovens



**TVL40**

8-level tray holder rack for ALFA43 ovens, dim. (WxDxH) 600x600x900 mm (height with kit RUTVL: 998 mm)

## Symbols glossary

---



Electrique



Turbine

## Benefit (TT)

---

### **Bandeau de commande mécanique**

Simplicité d'utilisation et contrôle intuitif des paramètres essentiels de cuisson

Le bandeau de commande, équipé de manettes pratiques, permet une gestion simple, intuitive et sans effort des fonctions principales. À l'aide des boutons, il est possible de régler le temps de cuisson, la température et, sur certains modèles, le niveau d'humidification. En positionnant la manette sur la position 1, la vapeur est délivrée en continu jusqu'à son relâchement.

### **Clip-open**

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.