

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

## 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

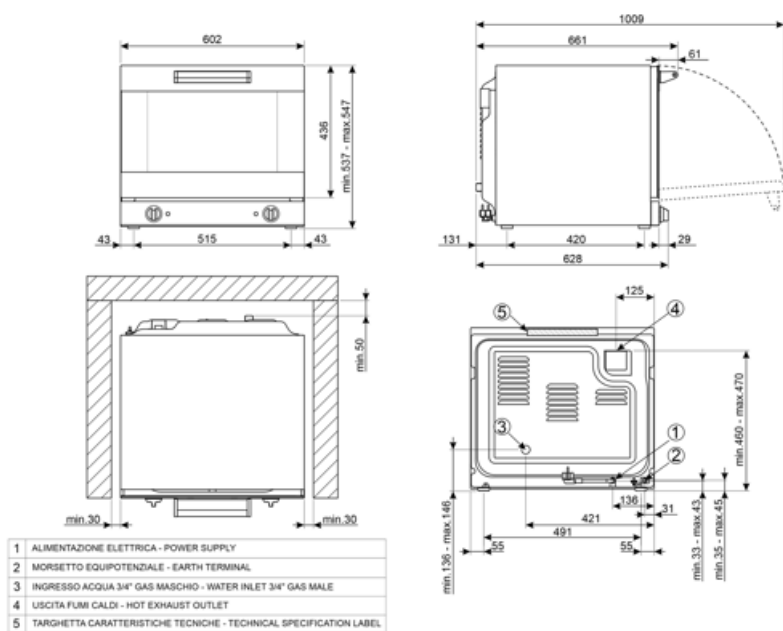
Plaque en tôle d'aluminium      Kit 4 pièces

## Raccordement électrique

Type de prise      (F;E) Schuko

## Construction

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

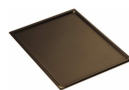


## Accessoires Compatibles



**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



**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)

---

### **Mechanical control panel**

Ease of use and effortless control of the essential cooking parameters

The control panel, equipped with practical knobs, allows for simple, intuitive, and effortless management of the main functions. Using the buttons, you can adjust the cooking time, temperature, and, in selected models, the level of humidification. By turning the knob to position 1, steam will be delivered until it is released.

In multifunction ovens with a mechanical control panel, there is also a dedicated button for selecting different oven functions based on the desired cooking mode.

### **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.