# ALFA43X



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

## Distribution

| | |
|---|---|
| **Industries** | Bars / Cafétérias / Bistros / Bars à vin / Pubs, Hôtels, Restaurants, Boulangeries / Pâtisseries, Boucheries / Charcuteries, Service traiteur, Établissements de soins, Restauration commerciale, Épiceries / Vente au détail alimentaire |

## Esthétique

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Porte avec bandeaux en inox** | oui | **Bandeau de commande embouti** | oui |
| **Couleur** | Inox | **Série** | Alfa |

## Commandes

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

## Options

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Autres versions** | ALFA43UK version avec prise anglaise, ALFA43K version à 60Hz, ALFA43KSA version à 60Hz avec prise anglaise | **Hotte associée** | K43X |

## Accessoires inclus

| | |
|---|---|
| **Plaque en tôle d'aluminium** | Kit 4 pièces |

## Raccordement électrique

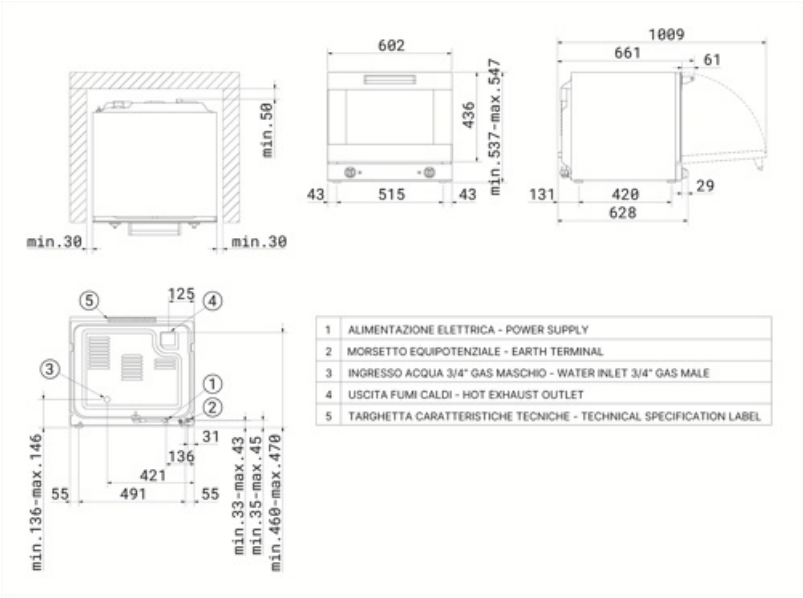
| | |
|---|---|
| **Type de prise** | (F;E) Schuko |

## Construction

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

## Informations logistiques

| | |
|---|---|
| **Packed product dimensions (WxDxH)** | 625x695x610 mm |
| **Code EAN** | 8017709236731 |
| **Poids net** | 32.800 kg |
| **Poids brut** | 34.900 kg |



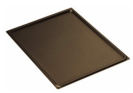

| | |
|---|---|
| 1 | ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY |
| 2 | MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL |
| 3 | INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE |
| 4 | USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET |
| 5 | TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL |

## Accessoires Compatibles



**3755**

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



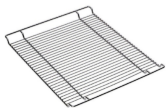
**3780**

Kit plaques à pâtisseries (4 pièces) - 435x320mm



**3820**

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



**3900**

Kit of 4 chrome wire grids 435×320 mm



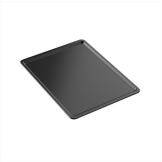
**3926**

Kit de réduction flux d'air



**4730**

Kit alimentation en eau (5 litres)



**K4TNS43**



**RUTVL**

Lot de 4 roulettes, compatible avec toutes les tables de four professionnelles



**SVRPP43**

Connection kit for stacking two 4 tray 435×320 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.