

ALFA43X



Famille	Fours professionnels
Sous-famille	Four à convection 4 plaques 435x320mm
Power supply	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; Épicerie / 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

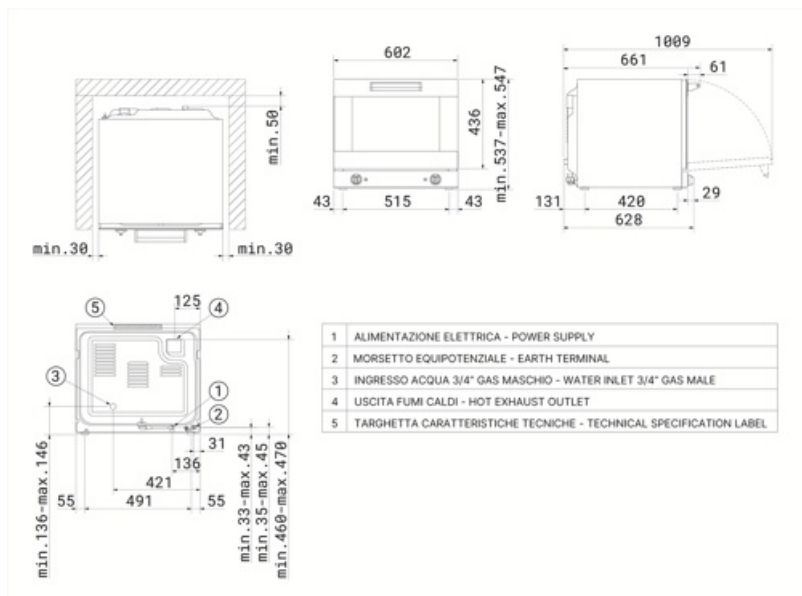
Type de prise (F;E) Schuko

Construction

Matériaux du four	Acier inoxydable / verre / plastiques	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)	625x695x610 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

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



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.