

ALFA43X



Famiglia	Forni professionali
Sottofamiglia	Forno convezione 4 teglie 435x320 mm
Alimentazione	Elettrico
Tipologia forno	Forno convezione
Controllo forno	Manuale
Capacità teglie	4 teglie 435x320 mm
Collegamento elettrico di default	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Piedini regolabili	Sì
Dimensioni del prodotto (LxPxH)	602x580x537 mm
Profondità massima a porta aperta	993 mm



Destinazione

Settori	Bar / Caffetterie / Bistrò / Wine bar / Pub; Hotel; Ristoranti / Catering; Panetterie / Pasticcerie; Macellerie / Gastronomie; Ristorazione collettiva; Ospedali / case di riposo; Ristorazione commerciale; Grande distribuzione organizzata
----------------	---

Estetica

Porta con fasce inox	Sì	Frontalino	Inox
Colore	Acciaio Inox	Serie	Alfa

Comandi

Regolazione tempo di cottura	1-60 minuti + infinito
-------------------------------------	------------------------

Opzioni

Altre versioni	ALFA43UK versione con spina inglese; ALFA43K versione a 60Hz; ALFA43KSA versione a 60Hz con spina inglese	Cappa abbinabile	K43X
-----------------------	---	-------------------------	------

Dotazione accessori Inclusi

Teglia lamiera alluminata 3820 kit da 4 pezzi

Collegamento Elettrico

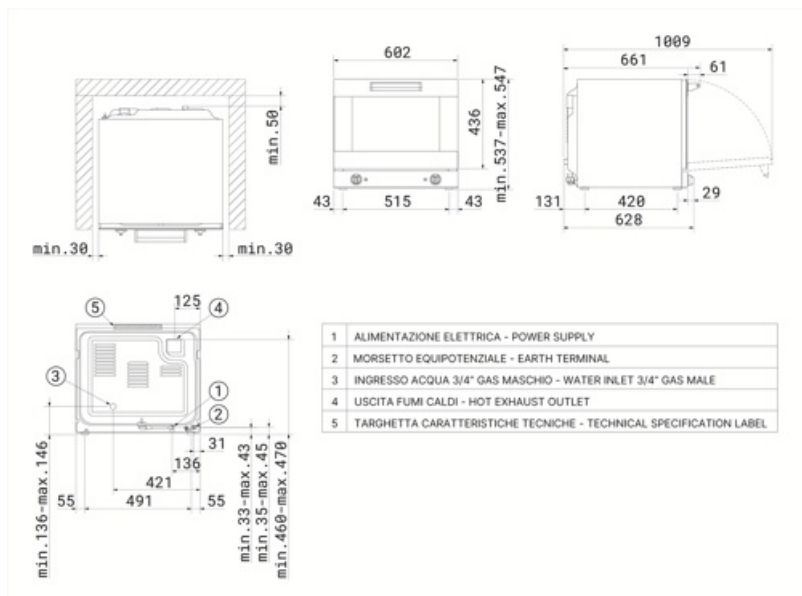
Spina (F;E) Schuko

Costruzione

Materiale forno	Acciaio inox / vetro / materie plastiche	Giri motore velocità standard	2700 rpm
Dimensioni cavità interna (LxPxH)	462x395x340 mm	Posizione camino	Posteriore
Volume netto interno	54,5 lt	Tipologia timer	Elettrico
Materiale cavità	Smalto Ever Clean	Range temperatura	50-250°C
Numero ripiani	4	Indicazione di fine cottura	Sì
Telaio supporto teglie	Filo cromato	Lampada spia arancione raggiungimento t°	Sì
Distanza tra i ripiani	80 mm	Lampada spia verde di fine cottura	Sì
Costruzione porta	Doppio vetro	Termostato di sicurezza riarmo manuale	Sì
Apertura porta	A ribalta	Deflettore removibile	Sì
Tipologia maniglia	Fissa	Illuminazione	1 Lampada alogena
Vetro	Apribile con clip	Potenza luce	40 W
Numero e tipologia ventole	1 ventola a rotazione fissa	Lunghezza cavo di alimentazione	115 cm
Potenza motore	80 W	Pannello posteriore	Zincato
Giri motore	Velocità singola	Protezione IPX	IPX3

Informazioni Logistiche

Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH)	625x695x610 mm	Peso netto	32,800 kg
Codice EAN	8017709236731	Peso lordo	34,900 kg



Accessori Compatibili



3755

Kit 4 teglie in lamiera alluminata forata
435x320 mm



3780

Kit 4 teglie antiaderente 435x320 mm



3820

Kit 4 teglie in lamiera alluminata
435x320 mm



3900

Kit 4 griglie in filo cromato 435x320
mm



3926

Kit riduttore flusso aria per forni serie
ALFA43/425



4730

Kit tanica esterna da 5 lt per forni
ALFA43



RUTVL

Kit ruote da 4 pz, adatto per tutti i
modelli di tavoli dei forni professionali



SVRPP43

Kit giunzione per sovrapposizione 2
forni 4 teglie 435x320 mm



TVL40

Supporto con portateglie 8 livelli per
forni ALFA43, dim. (LxPxH)
600x600x900 mm (altezza con kit ruote
RUTVL: 998 mm)

Glossario simboli



Elettrico



Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare

Benefit

Pannello comandi meccanico

Facilità d'uso e controllo senza sforzo dei parametri essenziali di cottura

Il pannello di controllo, dotato di pratiche manopole, consente una gestione semplice, intuitiva e senza sforzo delle principali funzionalità. Grazie ai pulsanti, è possibile regolare il tempo, la temperatura di cottura e, nei modelli selezionati, il livello di umidificazione. Ruotando la manopola sulla posizione 1, il vapore verrà erogato fino al suo rilascio.

Nei forni multifunzione con pannello di controllo meccanico è inoltre presente un pulsante dedicato alla selezione delle diverse funzioni del forno, in base alla modalità di cottura desiderata.

Apribile con clip

Vetri facilmente accessibili per una manutenzione e pulizia senza sforzo

I vetri sono progettati per essere facilmente accessibili e ispezionabili, garantendo una grande praticità durante le operazioni di pulizia e manutenzione. Questa caratteristica semplifica notevolmente il processo, rendendolo rapido ed efficiente, e assicurando che ogni intervento possa essere effettuato con la massima comodità ed in completa sicurezza.