ALFA43XE1HDS



Familia	Hornos
Subfamilia	Horno multifunción 4 bandejas 435x320 mm
Power supply	Eléctrico
Tipo de horno	Horno multifunción de convección con humidificador
Control del horno	Electronico
Capacidad de bandejas	4 bandejas 435x320 mm or GN2/3
Fuente de alimentación	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Almacenamiento de programas con aplicación	No disponible
Humidity generation	Directo en cavidad
Pies ajustables	Sí
Product dimensions (WxDxH)	608x600x537 mm
Profundidad máxima con puerta abierta	1178 mm

Distribución

Industrias	Bar / Cafeterías / Bistrós / Vinotecas / Pubs, Hoteles, Restaurantes, Panaderías / Pastelerías, Carnicerías / Charcuterías, Catering, Centros asistenciales, Servicios comerciales de alimentación, Tiendas de alimentación / Retail alimentario

Estética

Puerta con bandas de acero inoxidable	Sí	**Color del display digital**	Blanco
Color	Acero inoxidable	**Panel frontal en relieve**	Sí
Tipo de display	LCD táctil compacto	**Serie**	Alfa

Mandos

Programas intercambiables	99	**Pre-heating**	Sí
Minutos programables	de 1 minuto a 99 horas + sin fin	**HACCP data**	Sí
Cocción con varios pasos	3 + precalentamiento	**Self diagnostic**	Sí
Delayed start	Sí		

Opciones

Usuarios potenciales	Restaurantes - Pubs

Equipo accesorios incluidos

Bandeja de aluminio	Kit de 4 piezas

Conexión eléctrica

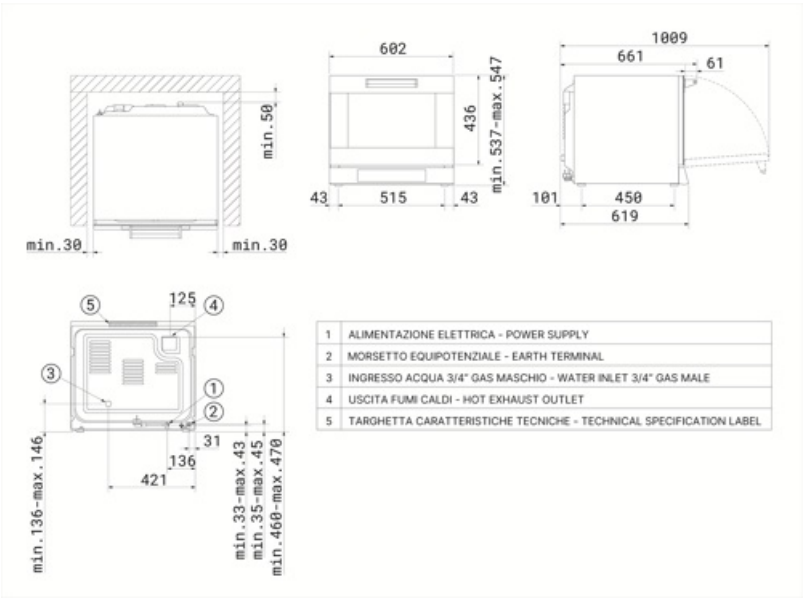
Potential equalisation	Yes	**Enchufe**	Schuko (F;E)

Construcción

Material del horno	Acero inoxidable/vidrio/plástico	**Niveles de humidificación**	3 + manual
Dimensiones de la camara (LxWxH)	460x360x425mm	**Posición chimenea**	Trasera
Internal net volume	54,5 l	**Tipo temporizador**	Temporizador electrónico
Material de la cavidad	Acero Inoxidable	**Rango de temperatura**	30-270°C
Número de estantes	4	**Alarma fin de cocción**	Sí
Soporte de bandeja	Cromado	**Interrumción del calefactor al abrir la puerta**	Sí
Distancia entre los estantes	80 mm	**Rearme manual del termostato de seguridad**	Sí
Puerta fría con doble cristal completamente abatible	Sí	**Deflector extraíble**	Sí
Puerta abierta	Inclinación	**Número de luz**	1 lámpara halógena
Tipo de mango	Fija	**Potencia de luz**	40 W
Cristal interior	Desmontable	**Puerto USB**	Sí
Número y tipo de ventiladores	1	**Tubo de carga de agua**	Sí
Potencia motor del ventilador	80 W	**Water inlet pressure**	50-500 kPa (mín-máx)
RPM del motor	2	**Longitud del cable de alimentación**	115 cm
Motor rpm in standard speed	2700 rpm	**Panel trasero**	Galvanizado
Rpm de baja velocidad	2100 rpm	**IPX protection**	IPX3
Sistema de humidificación en cada ventilador	Sí		

Datos logísticos

Packed product dimensions (WxDxH)	625x695x610 mm	**Peso neto**	38,100 kg
EAN code	8017709294366	**Peso bruto**	40,200 kg



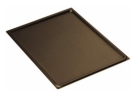
1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Accesorios Compatible



3755

Bandeja de aluminio perforada plana (4uds)



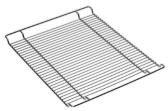
3780

Bandejas planas antiadherentes (4uds)



3820

Bandeja plana de aluminio (4uds)



3900

Kit of 4 chrome wire grids 435×320 mm



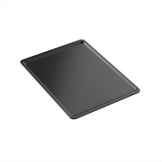
3926

Kit reductor de caudal de aire para hornos ALFA43



4730

Kit depósito externo 5 lt.



K4TNS43



RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



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


Electric


Fan with lower element


Fan forced heating with humidity injection


Upper and lower element heating with fan


Fan grill heating


Static heating with upper and lower elements.


Double speed fan


Calentamiento forzado por ventilador


Fan assisted upper grill


Lower heating element


Large grill heating element

Benefit (TT)

Apertura mediante clip

Cristal fácilmente accesible para un mantenimiento y una limpieza sin esfuerzo

Los paneles de cristal están diseñados para ser fácilmente accesibles e inspeccionables, ofreciendo una gran comodidad durante las operaciones de limpieza y mantenimiento. Esta característica simplifica significativamente el proceso, haciéndolo rápido y eficiente, y garantiza que cada intervención pueda realizarse con la máxima comodidad y total seguridad.

Ventilador de dos velocidades

Ventilación perfecta para la cocción ideal de las preparaciones más delicadas

La función de ajuste de la velocidad del ventilador permite adaptar la intensidad de la ventilación a las necesidades específicas de cada plato, garantizando siempre resultados impecables. Gracias al ajuste de doble velocidad, es posible crear las condiciones perfectas para preparaciones delicadas como merengues, profiteroles y soufflés, envolviéndolas en un flujo de aire más suave y uniforme que preserva su ligereza y estructura.

LCD Touch compacto

Interfaz intuitiva para un ajuste sencillo y preciso de los parámetros de cocción

El display LCD compacto ofrece una visualización clara e inmediata de los principales parámetros de cocción, como el tiempo, la temperatura y, en modelos seleccionados, el nivel de humedad. Además, un conjunto de iconos intuitivos y bien organizados permite gestionar fácilmente las distintas funciones, como el ajuste de la velocidad del ventilador, las fases de cocción o la cocción manual, la selección y el guardado de recetas, así como muchas otras opciones para una personalización aún más detallada de los modos de cocción.

3 fases de cocción

Flexibilidad y precisión en cada fase de cocción

La posibilidad de configurar múltiples fases de cocción, además del precalentamiento, ofrece una versatilidad extraordinaria, adaptándose perfectamente a las distintas necesidades de cada preparación. Cada fase del proceso puede personalizarse con precisión, optimizando la cocción para lograr resultados impecables, ya sea una cocción lenta a baja temperatura o un dorado final perfecto. Gracias a este control preciso de los parámetros, es posible conseguir una cocción uniforme en toda la superficie, mejorando significativamente la calidad del producto final.

Gestión de la humedad

Cocción impecable gracias al control preciso de la humedad.

Gracias a la gestión eficaz de pequeñas cantidades de humedad, es posible conseguir un dorado perfecto manteniendo la suavidad del producto y favoreciendo el desarrollo de su estructura interna. Se pueden configurar distintos niveles de humedad, que determinan la frecuencia de los ciclos de activación. Cada ciclo consiste en dos segundos de pulverización de vapor de agua en el interior de la cámara de cocción, seguidos de una pausa de 15 segundos.