

# ALFA43XE1HDS



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



## Distribución

<b>Industries</b>	Bar / Cafeterías / Bistrós / Vinotecas / Pubs; Hoteles; Restaurantes; Panaderías / Pastelerías; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Centros asistenciales; Commercial food services; Grocery shops / Food retail
-------------------	--

## Estética

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

## Mandos

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

## Opciones

Usuarios potenciales Restaurantes - Pubs

## Equipo accesorios incluidos

Bandeja de aluminio Kit de 4 piezas

## Conexión eléctrica

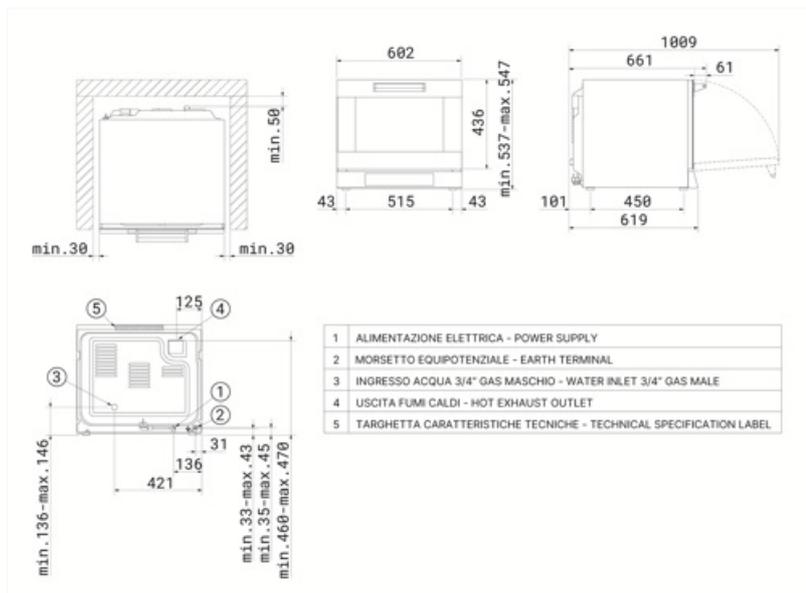
Enchufe Schuko (F;E)

## Construcción

Material del horno	Acero inoxidable/vidrio/plástico	Niveles de humidificación	3 + manual
Dimensiones de la cámara (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	Interrupción 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



## 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.



**RUTVL**

Set of 4 wheels, fits all professional oven  
tables



**SVRPP43**

Connection kit for stacking two 4l tray  
435×320 mm ovens



**TVL40**

8-level tray holder rack for ALFA43  
ovens, dim. (WxDxH) 600×600×900 mm  
(height with kit RUTVL: 998 mm)

## Symbols glossary

---

	Electric		Double speed fan
	Fan with lower element		Calentamiento forzado por ventilador
	Fan forced heating with humidity injection		Fan assisted upper grill
	Large grill heating element		Static heating with upper and lower elements.
	Lower heating element		Upper and lower element heating with fan
	Fan grill heating		

---

## Benefit (TT)

---

### 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.

### 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.

### Humidity management

Impeccable cooking thanks to precise humidity control

Thanks to the effective management of small amounts of humidity, perfect browning can be achieved while maintaining the product's softness and promoting the development of its internal structure. Different humidity levels can be set, which determine the frequency of activation cycles. Each cycle consists of two seconds of water vapour spraying inside the cooking chamber, followed by a 15-second pause.