ALFA43XE1HDS



Famille	Fours professionnels
Sous-famille	Four multifonctions 4 plaques 435x320mm
Alimentation électrique	Electrique
Type de four	Four à convection multifonction avec humidificateur
Contrôle four	Électronique
Capacité des plaques	4 plaques 435x320 mm - GN2/3
Alimentation électrique	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Stockage de programmes avec application	Indisponible
Génération d'humidité	Directement dans la cavité
Pieds réglables	oui
Dimensions	608x600x537 mm
Profondeur maximale avec la porte ouverte	1178 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	**Couleur de l'affichage numérique**	Blanc
Couleur	Inox	**Bandeau de commande embouti**	oui
Type d'afficheur	LCD Touch compact	**Série**	Alfa

Commandes

Programmes modifiables	99	**Préchauffage**	oui
Minutes programmables	de 1 minute à 99 heures + sans fin	**Données Haccp**	oui
Cuisson enchaînée	3 + préchauffage	**Auto-diagnostic**	oui
Départ différé	oui		

Options

Hotte associée	K43X

Accessoires inclus

Plaque en tôle d'aluminium	Kit 4 pièces

Raccordement électrique

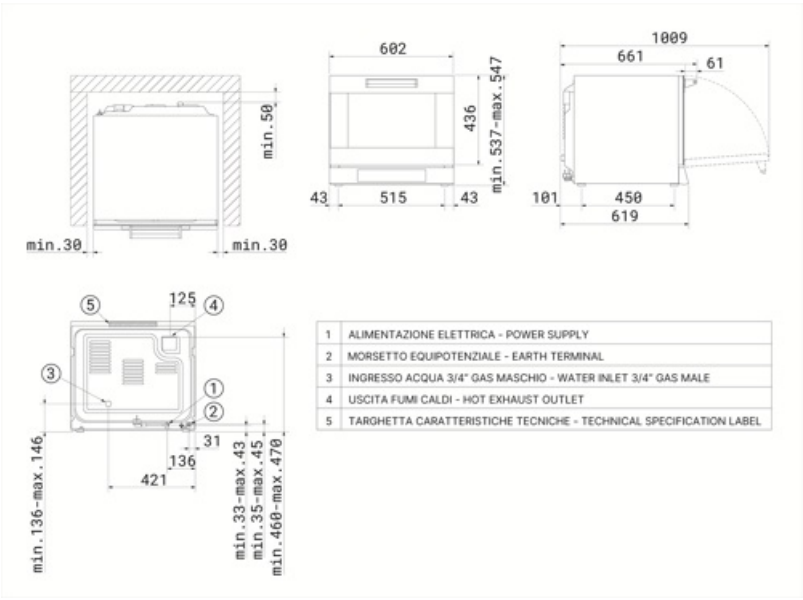
Type de prise	(F;E) Schuko

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	3 vitres
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	2
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2700 tours/min
Vitesse faible en tr/min	2100 tours/min
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	oui
Niveaux d'humidification	5 + manuel
Position de l'échappement	A l'arrière
Type de minuterie	Electrique
Plage de température	30-270°C
Signal sonore fin de cuisson	oui
Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte	oui
Thermostat de sécurité à réarmement manuel	oui
Déflecteur amovible	oui
Nombre de lumières	1 lampe halogène
Puissance éclairage	40 W
Port USB	oui
Tuyau d'alimentation en eau	oui
Pression d'entrée de l'eau	50-500 kPa (min-max)
Longueur câble d'alimentation	115 cm
Panneau postérieur	Galvanisé
Protection IPX	IPX3

Informations logistiques

Packed product dimensions (WxDxH)	625x695x610 mm
Code EAN	8017709294366
Poids net	38,100 kg
Poids brut	40,200 kg



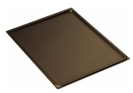
1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Accessoires Compatibles



3755

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



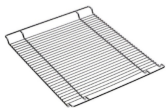
3780

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



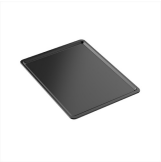
3926

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 avec résistance sole


Turbine avec humidification


Résistance sole + voûte + turbine


Turbine + Gril


Chaleur statique avec résistance voûte et sole


Double speed fan


Turbine


Turbine avec gril fort


Résistance sole


Gril large

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.

Ventilateur à deux vitesses

Une ventilation parfaite pour une cuisson idéale des préparations les plus délicates

La fonction de réglage de la vitesse du ventilateur permet d'adapter l'intensité de la ventilation aux besoins spécifiques de chaque préparation, garantissant ainsi des résultats toujours impeccables.

Grâce aux deux vitesses disponibles, vous pouvez créer les conditions idéales pour les préparations délicates telles que les meringues, les profiteroles et les soufflés, en les enveloppant d'un flux d'air plus doux et plus homogène, qui préserve leur légèreté et leur structure.

Afficheur LCD tactile compact

Interface intuitive pour un réglage simple et précis des paramètres de cuisson

L'écran LCD compact offre une visualisation claire et immédiate des principaux paramètres de cuisson, tels que le temps, la température et, sur certains modèles, le niveau d'humidité. De plus, un ensemble d'icônes intuitives et bien organisées permet une gestion simple et efficace des différentes fonctions. Celles-ci incluent le réglage de la vitesse du ventilateur, la programmation des étapes de cuisson ou la cuisson manuelle, la sélection et l'enregistrement des recettes, ainsi que de nombreuses autres options pour une personnalisation encore plus précise des modes de cuisson.

3 étapes de cuisson

Flexibilité et précision à chaque étape de cuisson

La possibilité de programmer plusieurs étapes de cuisson, en complément du préchauffage, offre une polyvalence exceptionnelle et permet de s'adapter parfaitement aux différentes exigences de chaque préparation.

Chaque phase du processus peut être personnalisée avec précision afin d'optimiser la cuisson et d'obtenir des résultats impeccables, qu'il s'agisse d'une cuisson lente à basse température ou d'un brunissage final parfait.

Grâce à ce contrôle précis des paramètres, il est possible d'obtenir une cuisson homogène sur toute la surface, améliorant considérablement la qualité du produit fini.

Gestion de l'humidité

Cuisson impeccable grâce à un contrôle précis de l'humidité

Grâce à une gestion efficace de faibles quantités d'humidité, un brunissage parfait peut être obtenu tout en préservant le moelleux du produit et en favorisant le développement de sa structure interne.

Différents niveaux d'humidité peuvent être sélectionnés ; ils déterminent la fréquence des cycles d'activation. Chaque cycle se compose de deux secondes d'injection de vapeur d'eau dans la cavité de cuisson, suivies d'une pause de 15 secondes.