

ALFA43XE1HDS



Famille	Fours professionnels
Sous-famille	Four multifonctions 4 plaques 435x320mm
Power supply	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; Épicerie / 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	Niveaux d'humidification	5 + manuel
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	30-270°C
Nombre de niveaux	4	Signal sonore fin de cuisson	oui
Cadre de support de plaques	Fil Chromé	Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte	oui
Distance entre les plaques	80 mm	Thermostat de sécurité à réarmement manuel	oui
Construction de la porte	3 vitres	Déфлекteur amovible	oui
Ouverture de la porte	Abattante	Nombre de lumières	1 lampe halogène
Type de poignée	Fixe	Puissance éclairage	40 W
Vitre interne	Amovible	Port USB	oui
Nombre de turbines	1 turbine à rotation fixe	Tuyau d'alimentation en eau	oui
Puissance du moteur de la turbine	80 W	Pression d'entrée de l'eau	50-500 kPa (min-max)
Vitesse du moteur	2	Longueur câble d'alimentation	115 cm
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2700 tours/min	Panneau postérieur	Galvanisé
Vitesse faible en tr/min	2100 tours/min	Protection IPX	IPX3
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	oui		

Informations logistiques

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



Double speed fan



Turbine avec résistance sole



Turbine



Turbine avec humidification



Turbine avec gril fort



Gril large



Chaleur statique avec résistance voûte et sole



Résistance sole



Résistance sole + voûte + turbine



Turbine + Gril

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.

Two-speed fan

Perfect ventilation for the ideal cooking of the most delicate dishes

The fan speed adjustment function allows you to tailor the ventilation intensity to the specific needs of each dish, ensuring consistently flawless results. Thanks to the dual-speed setting, you can create the perfect conditions for delicate preparations such as meringues, profiteroles, and soufflés, enveloping them in a gentler, more even airflow that preserves their lightness and 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 cooking stages

Flexibility and precision in every cooking stage

The ability to set multiple cooking steps in addition to preheating provides extraordinary versatility, perfectly adapting to the varying needs of each preparation. Each phase of the process can be customised with precision, optimising the cooking to achieve flawless results, whether it's a slow cook at low temperature or a perfect final browning. Thanks to this precise control of parameters, it is possible to achieve even cooking on every surface, significantly improving the quality of the finished product.

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.