

ALFA43XE1HDS



Famiglia

Sottofamiglia

Alimentazione

Tipologia forno

Controllo forno

Capacità teglie

Collegamento elettrico di default 230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz

Memorizzazione programmi con applicativo

Generazione umidità

Piedini regolabili

Dimensioni del prodotto (LxPxH) 608x600x537 mm

Profondità massima a porta aperta

Forni professionali

Forno multifunzione 4 teglie 435x320 mm

Elettrico

Forno convezione multifunzione e con umidità

Elettronico

4 teglie 435x320 mm o GN2/3

Non disponibile

Diretto in camera

Sì



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	Colore digit display	Bianchi
Colore	Acciaio Inox	Frontalino	Inox
Tipologia display	LCD Touch compact	Serie	Alfa

Comandi

Numero programmi memorizzabili	99	Preriscaldamento	Sì
Regolazione tempo di cottura	da 1 minuto a 99 ore + infinito	Dati HACCP	Sì
Numero step	3 + preriscaldamento	Autodiagnosi	Sì
Partenza differita	Sì		

Opzioni

Cappa abbinabile K43X

Dotazione accessori Inclusi

Teglia lamiera alluminata 3820 kit da 4 pezzi

Collegamento Elettrico

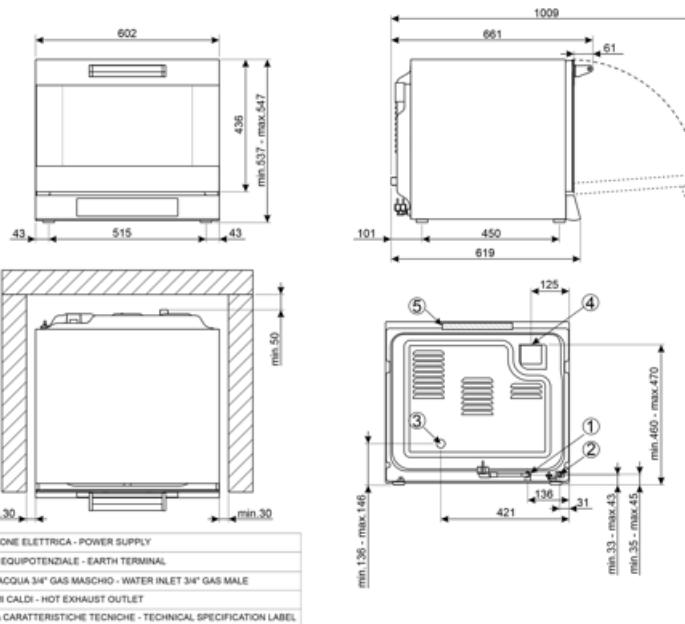
Spina (F;E) Schuko

Costruzione

Materiale forno	Acciaio inox / vetro / materie plastiche	Livelli di umidificazione	5 + manuale
Dimensioni cavità interna (LxPxH)	462x395x340 mm	Posizione camino	Posteriore
Volume netto interno	54,5 lt	Tipologia timer	Elettronico
Materiale cavità	Smalto Ever Clean	Range temperatura	30-270°C
Numero ripiani	4	Indicazione di fine cottura	Sì
Telaio supporto teglie	Filo cromato	Interruttore sicurezza ad apertura porta	Sì
Distanza tra i ripiani	80 mm	Termostato di sicurezza riarmo manuale	Sì
Costruzione porta	Triplo vetro	Deflettore removibile	Sì
Apertura porta	A ribalta	Illuminazione	1 Lampada alogena
Tipologia maniglia	Fissa	Potenza luce	40 W
Vetro	Apribile con clip	Porta USB	Sì
Numero e tipologia ventole	1 ventola a rotazione fissa	Tubo di carico acqua	Sì
Potenza motore	80 W	Pressione ingresso acqua	50-500 kPa (min-max)
Giri motore	Due velocità	Lunghezza cavo di alimentazione	115 cm
Giri motore velocità standard	2700 rpm	Pannello posteriore	Zincato
Giri motore velocità ridotta	2100 rpm	Protezione IPX	IPX3
Iniezione acqua su ogni ventola	Sì		

Informazioni Logistiche

Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH)	610x625x695 mm	Peso netto	38,100 kg
Codice EAN	8017709294366	Peso lordo	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 |

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



TVL40

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

Glossario simboli

	Elettrico		Ventola velocità ridotta
	Ventola con resistenza suola		Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare
	Circolazione forzata aria calda con iniezione umidità		Ventola con resistenza grill su cielo cavità
	Cottura con grill largo		Riscaldamento statico con resistenza suola e cielo
	Resistenza suola		Cottura con resistenza suola e cielo ventilato
	Cottura con grill ventilato		

Benefit

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.

Ventola a due velocità

Ventilazione su misura per una cottura perfetta dei cibi più delicati

La funzione di regolazione della velocità della ventola permette di adattare l'intensità della ventilazione alle esigenze specifiche di ogni preparazione, garantendo sempre risultati impeccabili. Grazie alla doppia velocità, è possibile creare le condizioni ideali per la cottura di pietanze delicate come meringhe, bignè e soufflé, avvolgendole in un flusso d'aria più dolce e uniforme, che ne preserva leggerezza e struttura.

LCD Touch compact

Interfaccia intuitiva per una regolazione semplice e precisa dei parametri di cottura

Il compatto display LCD offre una visualizzazione chiara e immediata dei principali parametri di cottura, come tempo, temperatura e, nei modelli predisposti, livello di umidificazione. Inoltre, un set di icone intuitive e ben organizzate consente una gestione semplice e senza sforzo di numerose funzionalità. Tra queste, la regolazione della velocità delle ventole, la programmazione di step di cottura o cottura manuale, la selezione e memorizzazione delle ricette, oltre a molte altre opzioni per una personalizzazione ancora più dettagliata delle modalità di cottura.

3 step di cottura

Flessibilità e precisione in ogni fase di cottura

La possibilità di impostare più step di cottura oltre al preriscaldamento offre una straordinaria versatilità, rispondendo perfettamente alle diverse esigenze di ogni preparazione. Ciascuna fase del processo può essere personalizzata con precisione, ottimizzando la cottura per ottenere risultati impeccabili, sia che si tratti di una cottura lenta a bassa temperatura o di una doratura finale perfetta. Grazie a questo controllo accurato dei parametri, è possibile ottenere una cottura uniforme su ogni superficie, migliorando significativamente la qualità del prodotto finito.

Gestione umidità

Cottura impeccabile grazie ad un controllo preciso dell'umidità

Grazie alla gestione efficace di piccole quantità di umidità si può ottenere una doratura perfetta, mantenendo intatta la morbidezza del prodotto e favorendone lo sviluppo della struttura interna. È possibile impostare diversi livelli di umidificazione, che determinano la frequenza dei cicli di attivazione. Ogni ciclo consiste in due secondi di spruzzatura di acqua vaporizzata all'interno della camera di cottura, seguiti da 15 secondi di pausa.