

# ALFA43XE1HDS



<b>Famiglia</b>	Forni professionali
<b>Sottofamiglia</b>	Forno multifunzione 4 teglie 435x320 mm
<b>Alimentazione</b>	Elettrico
<b>Tipologia forno</b>	Forno convezione multifunzione e con umidità
<b>Controllo forno</b>	Elettronico
<b>Capacità teglie</b>	4 teglie 435x320 mm o GN2/3
<b>Collegamento elettrico di default</b>	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
<b>Memorizzazione programmi con applicativo</b>	Non disponibile
<b>Generazione umidità</b>	Diretto in camera
<b>Piedini regolabili</b>	Sì
<b>Dimensioni del prodotto (LxPxH)</b>	608x600x537 mm
<b>Profondità massima a porta aperta</b>	1178 mm



## Destinazione

<b>Settori</b>	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

<b>Porta con fasce inox</b>	Sì	<b>Colore digit display</b>	Bianchi
<b>Colore</b>	Acciaio Inox	<b>Frontalino</b>	Inox
<b>Tipologia display</b>	LCD Touch compact	<b>Serie</b>	Alfa

## Comandi

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

## Opzioni

**Cappa abbinabile** K43X

## Dotazione accessori Inclusi

**Teglia lamiera alluminata 3820** kit da 4 pezzi

## Collegamento Elettrico

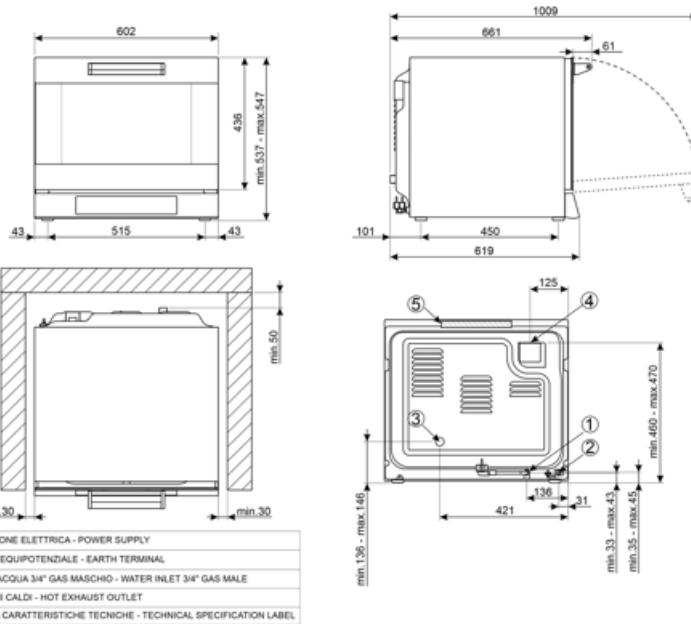
**Spina** (F;E) Schuko

## Costruzione

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

## Informazioni Logistiche

<b>Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH)</b>	610x625x695 mm	<b>Peso netto</b>	38,100 kg
<b>Codice EAN</b>	8017709294366	<b>Peso lordo</b>	40,200 kg



## 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.