

ALFA43XE1HDS



Famiglia Forni professionali

Sottofamiglia Forno multifunzione 4 teglie 435x320

mm

Alimentazione Elettrico

Tipologia forno Forno convezione multifunzione e con

umidità

1178 mm

Controllo forno Elettronico

Capacità teglie 4 teglie 435x320 mm o GN2/3 Collegamento elettrico di default 230 V~/13 A/3,0 kW/50 Hz

Memorizzazione programmi con Non disponibilie

applicativo

Generazione umidità Diretto in camera

Piedini regolabili

Dimensioni del prodotto LxPxH 608x600x537 mm

Profondità massima a porta

aperta



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 Acciaio Inox

Tipologia display LCD Touch compact

Colore digit display Bianchi

Frontalino Inox

Logo Smeg stampato

Sì

Serie Alfa

Comandi

Numero programmi

memorizzabili

Numero step

99

da 1 minuto a 99 ore +

Preriscaldamento Sì
Dati HACCP Sì

Autodiagnosi

Regolazione tempo di

cottura infinito

3 + preriscaldamento

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

Informazioni Logistiche

Iniezione acqua su ogni Sì

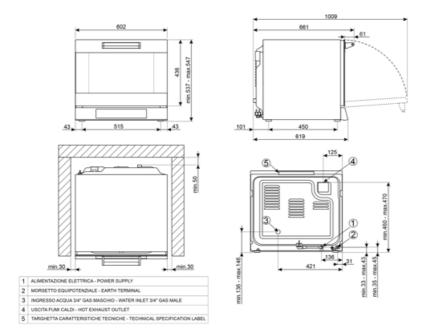
ventola

Peso netto 38,100 kg Altezza del prodotto 610 mm

Larghezza del prodotto 625 mm imballato
Peso lordo (kg) 40,200 kg

Profondità del prodotto 695 mm imballato mballato (mm)







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



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

Œ	Elettrico	ૠ ૠ	Ventola velocità ridotta
*	Ventola con resistenza suola	®	Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare
*	Circolazione forzata aria calda con iniezione umidità	R	Ventola con resistenza grill su cielo cavità
$\hat{}$	Cottura con grill largo	\Box	Riscaldamento statico con resistenza suola e cielo
	Resistenza suola	8	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.