

# ALFA43XE1HDS



<b>Família</b>	Fornos
<b>Subfamília</b>	Multifunction oven 4 trays 435x320 mm
<b>Tipo de energia</b>	Elétrico
<b>Tipo de forno</b>	Forno multifunções de convecção com humidificação
<b>Controlo do forno</b>	Controlo eletrónico da temperatura
<b>Capacidade de tabuleiro</b>	4 tabuleiros 435x320 mm ou GN2/3
<b>Fonte de energia</b>	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
<b>Memória de programas</b>	Não disponível
<b>Geração de humidade</b>	Direto na cavidade
<b>Pés reguláveis em altura</b>	Sim
<b>Dimensões do produto (LxPxA)</b>	608x600x537 mm
<b>Profundidade máxima com a porta aberta</b>	1178 mm



## Mercado

<b>Indústrias</b>	Bares, Cafés e Pubs; Hotelaria; Restaurantes; Padarias / Pastelarias; Talhos; Catering; Estabelecimentos de Cuidados; Indústrias Alimentares; Supermercados / Comércio de alimentos
-------------------	--

## Design

<b>Porta com tiras em aço inox</b>	Sim	<b>Cor dos dígitos no display</b>	Branco
<b>Cor</b>	Aço inox	<b>Painel frontal</b>	Sim
<b>Display</b>	LCD Touch compact	<b>Design</b>	Alfa

## Comandos

<b>Nº de programas em memória</b>	99	<b>Pré-aquecimento</b>	Sim
<b>Temporizador</b>	de 1 min até 99 h + sem fim	<b>HACCP data</b>	Sim
<b>Função MultiStep</b>	3 + pré-aquecimento	<b>Auto diagnóstico</b>	Sim
<b>Início diferido</b>	Sim		

## Opções

Exaustor compatível K43X

## Acessórios incluídos

Tabuleiro de alumínio 3820 kit com 4 tabuleiros

## Ligação elétrica

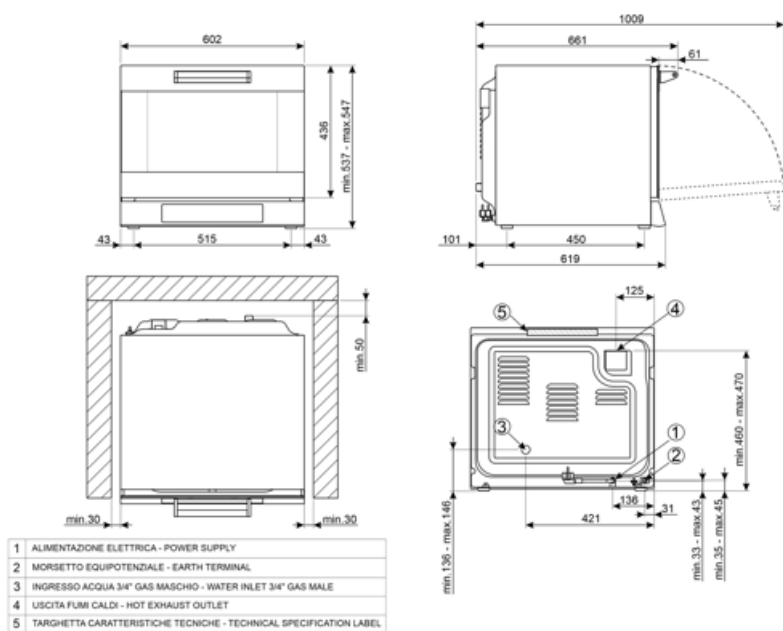
Ficha elétrica (F;E) Schuko

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Material do forno	Aço Inox / Vidro / Plástico	Níveis de humidificação	5 + manual
Dimensões da cavidade (LxPxA)	460x360x425 mm	Posição de exaustão	Traseira
Volume útil interno	54,5 lt	Tipo de temporizador	Elétrico
Material da cavidade	Esmalte EverClean	Temperaturas	30-270°C
Níveis de tabuleiros	4	Aviso de final de cozedura	Sim
Suporte dos tabuleiros	Cromado	Interruptor de segurança com porta aberta	Sim
Distância entre tabuleiros	80 mm	Reset de segurança do termostato	Sim
Material da porta	Vidro triplo	Deflector removível	Sim
Abertura da porta	Basculante	Iluminação	1 lâmpada de halogéneo
Tipo de puxador	Fixo	Potência das lâmpadas	40 W
Vidro	Abre com clip	Porta USB	Sim
Tipologia da ventoinha	Rotação não reversível	Tubo de carga de água	Sim
Potência da ventoinha	80 W	Pressão da entrada de água	50-500 kPa (min-max)
RPM da ventoinha	Velocidade dupla	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm
RPM standard da ventoinha	2700 rpm	Painel traseiro	Porta galvanizada
RPM da ventoinha na velocidade inferior	2100 rpm	Proteção IPX	IPX3
Injeção de água em cada ventoinha	Sim		

## Dados de logística

Dimensões do produto embalado (LxPxA)	625x695x610 mm	Peso líquido (kg)	38.100 kg
Código EAN	8017709294366	Peso bruto (kg)	40.200 kg

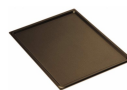


## Acessórios Compatíveis



**3755**

Kit of 4 perforated aluminum-coated sheet metal trays 435×320 mm



**3780**



**3820**



**3900**

Kit of 4 chrome wire grids 435×320 mm



**3926**

Air flow reducer kit for ALFA43/425 ovens



**4730**

5-litre external tank kit for ALFA43 ovens



**RUTVL**

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



**SVRPP43**












Connection kit for stacking two 4l tray 435×320 mm ovens



**TVL40**

8-level tray holder rack for ALFA43 ovens, dim. (WxDxH) 600×600×900 mm (height with kit RUTVL: 998 mm)

## Symbols glossary

	Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.		Fan with lower element
	Fan forced heating		Fan forced heating with humidity injection
	Fan assisted upper grill		Large grill heating element
	Static heating with upper and lower elements.		Ventoinha de velocidade dupla
	Lower heating element		Upper and lower element heating with fan
	Fan grill heating		

## 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.

### LCD Touch compact

Intuitive interface for simple and precise adjustment of cooking parameters

The compact LCD display provides a clear and immediate view of the main cooking parameters, such as time, temperature, and, on selected models, humidity level. Additionally, a set of intuitive and well-organised icons allows for effortless management of various features. These include fan speed adjustment, cooking steps or manual cooking, recipe selection and saving, as well as many other options for even more detailed customisation of cooking modes.

### 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.

### Humidity management

Impeccable cooking thanks to precise humidity control

Thanks to the effective management of small amounts of humidity, perfect browning can be achieved while maintaining the product's softness and promoting the development of its internal structure. Different humidity levels can be set, which determine the frequency of activation cycles. Each cycle consists of two seconds of water vapour spraying inside the cooking chamber, followed by a 15-second pause.