ALFA43XE1HDS

Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Multifunction oven 4 trays 435x320 mm
Источник питания	Электрический
Тип духовки	Многофункциональная конвекционная духовка с пароувлажнением
Управление конвекционной печи	Электронный
Вместимость	4 противня 435x320 мм - GN2/3
Электрическое подключение	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
App **для создания рецептов**	Недоступно
Парогенератор	Прямой пар
Регулируемые по высоте ножки	Да
Размеры (ВxШxГ)	608x600x537 mm
Максимальная глубина с открытой дверцей	1178 мм

Дистрибуция

Отрасли промышленности	Бары / Кафетерии / Бистро / Винные бары / Пабы; Отели; Рестораны; Пекарни / Кондитерские; Мясные магазины / Гастрономы; Кейтеринг; Учреждения по уходу; Коммерческие услуги общественного питания; Продуктовые магазины / Розничная торговля продуктами питания

Эстетика

Дверца с планками из нержавеющей стали	Да	**Цвет символов цифрового дисплея**	Белый
Цвет	Нержавеющая сталь	**Фронтальная панель**	Да
Цифровой TFT-**дисплей**	Компактный сенсорный LCD-дисплей	**Серия**	Alfa

Управление

Изменяемые программы	99	**Предварительный разогрев**	Да
Диапазон программирования таймера	от 1 минуты до 99 часов + бесконечно	**Данные** HACCP	Да
		Самодиагностика	Да

Шаги программы приготовления	3 + предварительный разогрев
Отложенный старт	Да

Опции

Вытяжной зонт	K43X

Аксессуары в комплекте

Алюминизированный противень	Комплект из 4 штук

Электрическое подключение

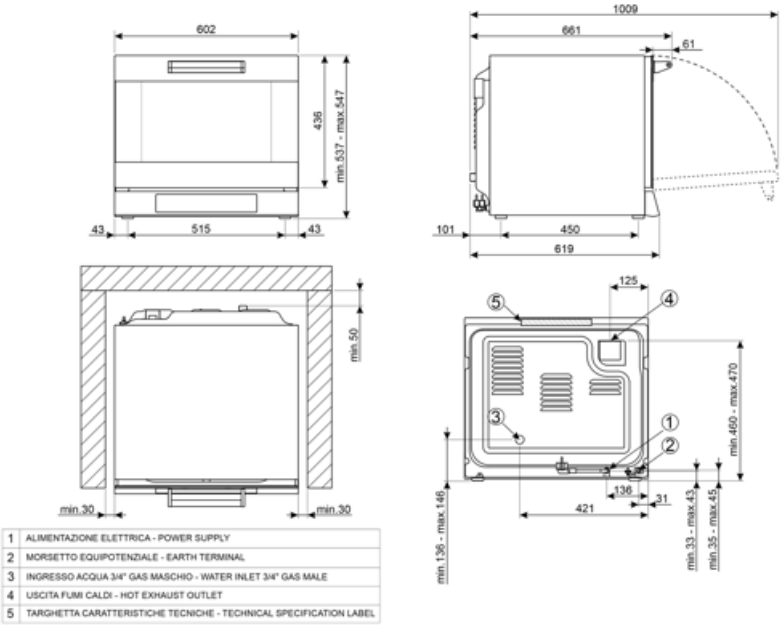
Тип электрической вилки	(F;E) Schuko

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик
Размеры внутренней камеры (ШxГxВ)	460x360x425 мм
Объем внутренней камеры	54.5 л
Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean
Количество уровней	4
Направляющие для противней	Хромированный
Расстояние между направляющими	80 мм
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	Да
Открывание дверцы	Стандартное открывание
Тип ручки	Фиксированный
Стекло	Съемное
Тип и количество вентиляторов	1
Мощность двигателя вентилятора	80В
Скорость вентилятора	Двухскоростной
Стандартная скорость вентилятора	2700 об./мин.
Пониженная скорость вентилятора	2100 об./мин.
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да
Уровни пароувлажнения	5 + ручное
Отвод пара из камеры	Сзади
Регулировка времени	Электронный таймер
Диапазон температур	30-270°C
Сигнал окончания приготовления	Да
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Ручное переключение термостата безопасности	Да
Съемный дефлектор	Да
Количество ламп подсветки	1 галогенная лампа
Мощность ламп подсветки	40 Вт
USB порт	Да
Шланг подачи воды	Да
Давление воды на входе	50-500 kPa (min-max)
Длина электрического кабеля (см)	115 см
Задняя панель	Гальванизированный
IPX защита	IPX3

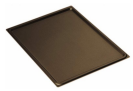
Логистическая информация

Размеры упаковки (ШхГхВ)	610x625x695 mm	**Вес брутто (кг)**	40,200 kg
		EAN-**код**	8017709294366
Вес нетто	38,100 кг		



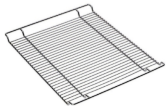
Совместимые Аксессуары

3755



3780

3820



3900

Решетка плоская хромированная (4 шт.)

3926

4730

RUTVL

Комплект колес для всех моделей столов для духовых шкафов (4 шт.)

TVL40

8-уровневая стойка для противней для печей ALFA43, размеры (ШхГхВ) 600x600x900 мм (высота с комплектом RUTVL: 998 мм)

Symbols glossary

- Электрический
- Нижний нагрев с конвекцией
- Нагрев с принудительной конвекцией и инжекторным впрыском пара
- Верхний и нижний нагрев с конвекцией
- Гриль с конвекцией
- Статический верхний и нижний нагрев
- Двухскоростной вентилятор
- Нагрев с принудительной конвекцией
- Конвекция + большой гриль
- Нижний нагревательный элемент
- Большой гриль

Benefit (TT)

Съемные стекла

Легкодоступное стекло для легкого обслуживания и чистки

Стеклянные панели спроектированы таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ и возможность осмотра, что обеспечивает удобство при чистке и техническом обслуживании. Эта особенность значительно упрощает процесс, делая его быстрым и эффективным, гарантируя, что каждое вмешательство может быть выполнено с максимальным комфортом и полной безопасностью.

Двухскоростной вентилятор

Идеальная вентиляция для идеального приготовления самых изысканных блюд

Функция регулировки скорости вентилятора позволяет вам адаптировать интенсивность вентиляции к конкретным потребностям каждого блюда, гарантируя неизменно безупречные результаты. Благодаря настройке двух скоростей вы можете создать идеальные условия для деликатных блюд, таких как безе, профитроли и суфле, окутывая их более мягким и равномерным потоком воздуха, который сохраняет их легкость и структуру.

Компактный сенсорный LCD-**дисплей**

Интуитивно понятный интерфейс для простой и точной настройки параметров приготовления

Компактный LCD-дисплей обеспечивает четкий и мгновенный просмотр основных параметров приготовления, таких как время, температура и, на некоторых моделях, уровень влажности. Кроме того, набор интуитивно понятных и хорошо организованных значков позволяет легко управлять различными функциями. К ним относятся регулировка скорости вентилятора, этапы приготовления или ручное приготовление, выбор и сохранение рецептов, а также множество других опций для еще более детальной настройки режимов приготовления.

3 **этапа приготовления**

Гибкость и точность на каждом этапе приготовления

Возможность установки нескольких этапов приготовления в дополнение к предварительному нагреву обеспечивает исключительную универсальность, идеально подстраиваясь под различные потребности каждого приготовления. Каждую фазу процесса можно настроить с точностью, оптимизируя приготовление для достижения безупречных результатов, будь то медленное приготовление при низкой температуре или идеальное финальное подрумянивание. Благодаря такому точному контролю параметров можно добиться равномерного приготовления на каждой поверхности, что значительно улучшает качество готового продукта.

Управление влажностью

Безупречное приготовление пищи благодаря точному контролю влажности

Благодаря эффективному управлению небольшим количеством влаги можно добиться идеального подрумянивания, сохраняя при этом мягкость продукта и способствуя развитию его внутренней структуры. Можно устанавливать различные уровни влажности, которые определяют частоту циклов активации. Каждый цикл состоит из двух секунд распыления водяного пара внутри варочной камеры, за которыми следует 15-секундная пауза