

# ALFA43XE1HDS



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



## Дистрибуция

<b>Отрасли промышленности</b>	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

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

## Управление

<b>Изменяемые программы</b>	99	<b>Предварительный разогрев</b>	Да
<b>Диапазон программирования таймера</b>	от 1 минуты до 99 часов + бесконечно	<b>Данные НАССР</b>	Да
		<b>Самодиагностика</b>	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

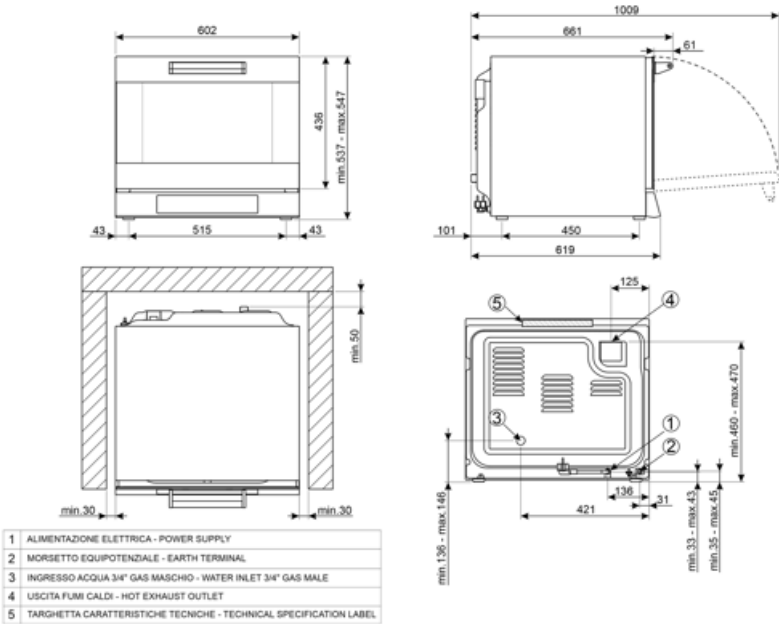
Тип электрической вилки	(F;E) Schuko
-------------------------	--------------

## Конструкция

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

# Логистическая информация

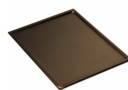
Размеры упаковки (ШхГхВ)	610x625x695 mm	Вес нетто	38,100 кг
EAN-код	8017709294366	Вес брутто (кг)	40,200 kg



## 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) 600х600х900 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 (ТТ)

---

### **Съемные стекла**

Легкодоступное стекло для легкого обслуживания и чистки

Стекланные 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