

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
Апп для создания рецептов	Недоступно
Парогенератор	Прямой пар
Регулируемые по высоте ножки	Да
Размеры (ВхШхГ)	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
Жидкокристаллический дисплей с активной матрицей	Компактный сенсорный жидкокристаллический дисплей	Серия	Alfa

Управление

Изменяемые программы	99	Предварительный разогрев	Да
Диапазон программирования таймера	от 1 минуты до 99 часов + бесконечно	Данные НАССР	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	Европейская вилка для переменного тока
--------------------------------	--

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 лёгкой очистки	Диапазон температур	30-270°C
Количество уровней направляющих для противней	4	Сигнал окончания приготовления	Да
Расстояние между направляющими	80 mm	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	Да	Ручное переключение термостата безопасности	Да
Открывание дверцы	Стандартное открывание	Съемный дефлектор	Да
Тип ручки	Фиксированный	Количество ламп подсветки	1 галогенная лампа
Стекло	Съемное	Мощность ламп подсветки	40 Вт
Тип и количество вентиляторов	1	USB порт	Да
Мощность двигателя вентилятора	80В	Шланг подачи воды	Да
Скорость вентилятора	Двухскоростной	Давление воды на входе	50-500 kPa (min-max)
Стандартная скорость вентилятора	2700 об./мин.	Длина электрического кабеля (см)	115 см
Пониженная скорость вентилятора	2100 об./мин.	Задняя панель IPX защита	Гальванизированный IPX3
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да		

Логистическая информация

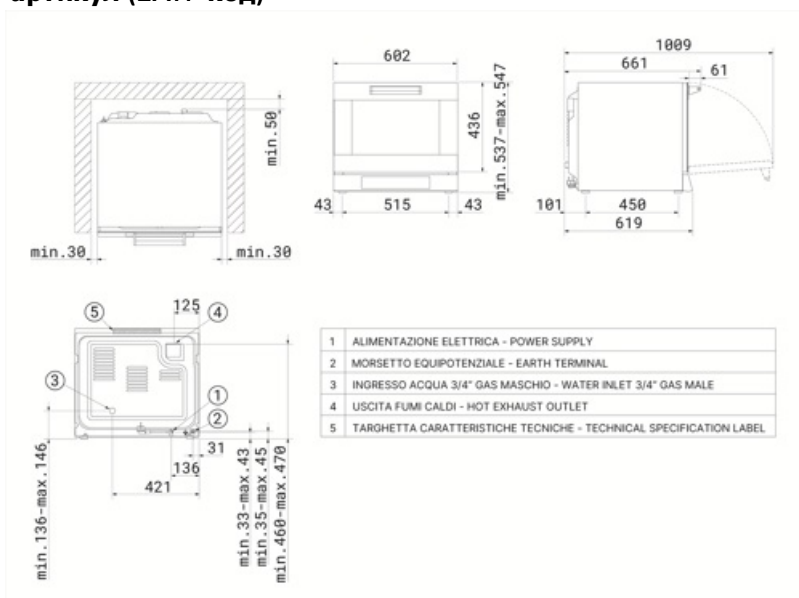
Размеры упаковки 625x695x610 mm

(ШxГxВ)

Международный артикул (EAN-код) 8017709294366

Вес нетто 38,100 кг

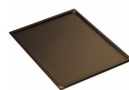
Вес брутто (кг) 40,200 kg



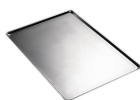
Совместимые Аксессуары



3755



3780



3820



3900

Решетка плоская хромированная (4 шт.)



3926



4730



RUTVL

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



SVRPP43












Соединительный комплект для штабелируемых печей ALFA3



TVL40

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

Symbols glossary

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

Benefit (TT)

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 дисплей

Интуитивно понятный интерфейс для простой и точной настройки параметров приготовления

Компактный 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