

ALFA43XE2HDS



Familia	Hornos
Subfamilia	4 bandejas 435x320 mm
Power supply	Eléctrico
Tipo de horno	Ventilador con humidificación
Control del horno	Electronico
Capacidad de bandejas	4 bandejas 435x320 mm
Fuente de alimentación	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Almacenamiento de programas con aplicación	No disponible
Humidity generation	Directo en cavidad
Pies ajustables	Sí
Product dimensions (WxDxH)	602x600x537 mm
Profundidad máxima con puerta abierta	1178 mm



Distribución

Industries	Bar / Cafeterías / Bistrós / Vinotecas / Pubs; Hoteles; Restaurantes; Panaderías / Pastelerías; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Centros asistenciales; Commercial food services; Grocery shops / Food retail
-------------------	---

Estética

Puerta con bandas de acero inoxidable	Sí	Color del display digital	Blanco y rojo
Color	Acero inoxidable	Panel frontal en relieve	Sí
Tipo de display	LCD táctil compacto	Serie	Alfa

Mandos

Programas intercambiables	99	Delayed start	Sí
Minutos programables	de 1 minuto a 99 horas + sin fin	Pre-heating	Sí
Cocción con varios pasos	2 + precalentamiento		

Opciones

Usuarios potenciales Restaurantes - Pubs

Equipo accesorios incluidos

Bandeja de aluminio Kit de 4 piezas

Conexión eléctrica

Enchufe Schuko (F;E)

Construcción

Material del horno	Acero inoxidable/vidrio/plástico	Sistema de humidificación en cada ventilador	Sí
Dimensiones de la cámara (LxWxH)	460x360x425mm	Niveles de humidificación	3 + manual
Internal net volume	54,5 l	Posición chimenea	Trasera
Material de la cavidad	Acero Inoxidable	Tipo temporizador	Temporizador electrónico
Número de estantes	4	Rango de temperatura	30-270°C
Soporte de bandeja	Cromado	Alarma fin de cocción	Sí
Distancia entre los estantes	80 mm	Interrupción del calefactor al abrir la puerta	Sí
Puerta fría con doble cristal completamente abatible	Sí	Rearme manual del termostato de seguridad	Sí
Puerta abierta	Inclinación	Deflector extraíble	Sí
Tipo de mango	Fija	Número de luz	1 lámpara halógena
Cristal interior	Desmontable	Potencia de luz	40 W
Número y tipo de ventiladores	1	Tubo de carga de agua	Sí
Potencia motor del ventilador	80 W	Water inlet pressure	50-500 kPa (mín-máx)
RPM del motor	2	Longitud del cable de alimentación	115 cm
Motor rpm in standard speed	2700 rpm	Panel trasero	Galvanizado
Rpm de baja velocidad	2100 rpm	IPX protection	IPX3

Datos logísticos

Packed product dimensions (WxDxH)	625x695x610 mm	Peso neto	36,700 kg
EAN code	8017709309787	Peso bruto	38,800 kg



Accesorios Compatible



3755

Bandeja de aluminio perforada plana
(4uds)



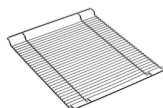
3780

Bandejas planas antiadherentes
(4uds)



3820

Bandeja plana de aluminio (4uds)



3900

Kit of 4 chrome wire grids 435×320
mm



3926

Kit reductor de caudal de aire para
hornos ALFA43



4730

Kit depósito externo 5 lt.



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



Electric



Double speed fan



Calentamiento forzado por ventilador



Fan forced heating with humidity injection

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.

Ventilador de dos velocidades

Ventilación perfecta para la cocción ideal de las preparaciones más delicadas

La función de ajuste de la velocidad del ventilador permite adaptar la intensidad de la ventilación a las necesidades específicas de cada plato, garantizando siempre resultados impecables. Gracias al ajuste de doble velocidad, es posible crear las condiciones perfectas para preparaciones delicadas como merengues, profiteroles y soufflés, envolviéndolas en un flujo de aire más suave y uniforme que preserva su ligereza y estructura.

LCD Touch compacto

Interfaz intuitiva para un ajuste sencillo y preciso de los parámetros de cocción

El display LCD compacto ofrece una visualización clara e inmediata de los principales parámetros de cocción, como el tiempo, la temperatura y, en modelos seleccionados, el nivel de humedad. Además, un conjunto de iconos intuitivos y bien organizados permite gestionar fácilmente las distintas funciones, como el ajuste de la velocidad del ventilador, las fases de cocción o la cocción manual, la selección y el guardado de recetas, así como muchas otras opciones para una personalización aún más detallada de los modos de cocción.

2 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.