# ALFA43XE2HDS



| | |
|---|---|
| **Famille** | Fours professionnels |
| **Sous-famille** | Four à convection 4 plaques 435x320mm |
| **Alimentation électrique** | Electrique |
| **Type de four** | A air pulsé avec humidification |
| **Contrôle four** | Électronique |
| **Capacité des plaques** | 4 plaques 435x320 mm |
| **Alimentation électrique** | 230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz |
| **Stockage de programmes avec application** | Indisponible |
| **Génération d'humidité** | Directement dans la cavité |
| **Pieds réglables** | oui |
| **Dimensions** | 602x600x537 mm |
| **Profondeur maximale avec la porte ouverte** | 1178 mm |

## Distribution

| | |
|---|---|
| **Industries** | Bars / Cafétérias / Bistros / Bars à vin / Pubs, Hôtels, Restaurants, Boulangeries / Pâtisseries, Boucheries / Charcuteries, Service traiteur, Établissements de soins, Restauration commerciale, Épiceries / Vente au détail alimentaire |

## Esthétique

| | |
|---|---|
| **Porte avec bandeaux en inox** | oui |
| **Couleur** | Inox |
| **Type d'afficheur** | LCD Touch compact |
| **Couleur de l'affichage numérique** | Blanc et rouge |
| **Bandeau de commande embouti** | oui |
| **Série** | Alfa |

## Commandes

| | |
|---|---|
| **Programmes modifiables** | 99 |
| **Minutes programmables** | de 1 minute à 99 heures + sans fin |
| **Cuisson enchaînée** | 2 + préchauffage |
| **Départ différé** | oui |
| **Préchauffage** | oui |

## Options

| | |
|---|---|
| **Hotte associée** | K43X |

## Accessoires inclus

| | |
|---|---|
| **Plaque en tôle d'aluminium** | Kit 4 pièces |

## Raccordement électrique

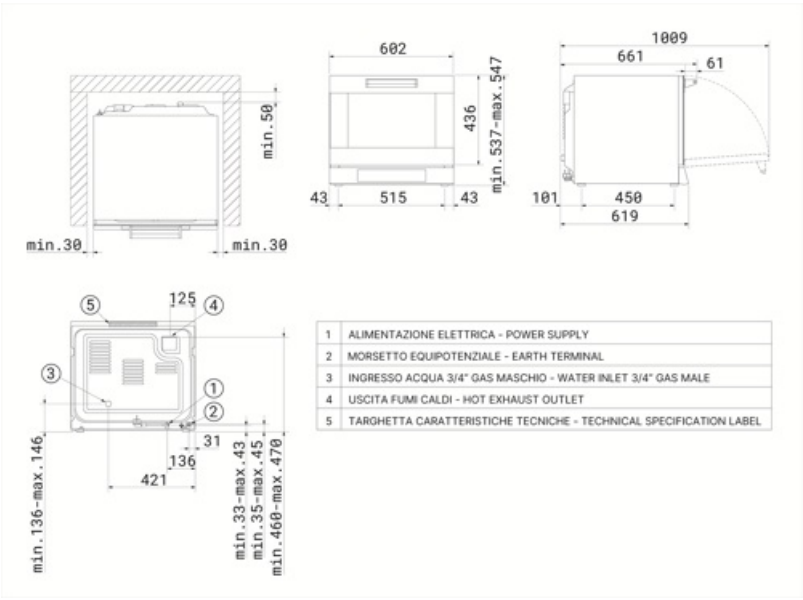
| | |
|---|---|
| **Type de prise** | (F;E) Schuko |

## Construction

| | |
|---|---|
| **Matériaux du four** | Acier inoxydable / verre / plastiques |
| **Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)** | 460x360x425mm |
| **Volume interne net** | 54,5 litres |
| **Matériau de la cavité** | Inox / verre |
| **Nombre de niveaux** | 4 |
| **Cadre de support de plaques** | Fil Chromé |
| **Distance entre les plaques** | 80 mm |
| **Construction de la porte** | 3 vitres |
| **Ouverture de la porte** | Abattante |
| **Type de poignée** | Fixe |
| **Vitre interne** | Amovible |
| **Nombre de turbines** | 1 turbine à rotation fixe |
| **Puissance du moteur de la turbine** | 80 W |
| **Vitesse du moteur** | 2 |
| **Vitesse standard maximale du moteur en tr/min** | 2700 tours/min |
| **Vitesse faible en tr/min** | 2100 tours/min |
| **Système d'humidification dirigé sur chaque turbine** | oui |
| **Niveaux d'humidification** | 5 + manuel |
| **Position de l'échappement** | A l'arrière |
| **Type de minuterie** | Electrique |
| **Plage de température** | 30-270°C |
| **Signal sonore fin de cuisson** | oui |
| **Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte** | oui |
| **Thermostat de sécurité à réarmement manuel** | oui |
| **Déflecteur amovible** | oui |
| **Nombre de lumières** | 1 lampe halogène |
| **Puissance éclairage** | 40 W |
| **Tuyau d'alimentation en eau** | oui |
| **Pression d'entrée de l'eau** | 50-500 kPa (min-max) |
| **Longueur câble d'alimentation** | 115 cm |
| **Panneau postérieur** | Galvanisé |
| **Protection IPX** | IPX3 |

## Informations logistiques

| | |
|---|---|
| **Packed product dimensions (WxDxH)** | 625x695x610 mm |
| **Code EAN** | 8017709309787 |
| **Poids net** | 36,700 kg |
| **Poids brut** | 38,800 kg |



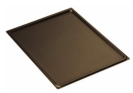

| | |
|---|---|
| 1 | ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY |
| 2 | MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL |
| 3 | INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE |
| 4 | USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET |
| 5 | TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL |

## Accessoires Compatibles



**3755**

Kit plaques à pâtisseries en aluminium perforées (4 pièces) - 435x320mm



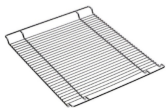
**3780**

Kit plaques à pâtisseries (4 pièces) - 435x320mm



**3820**

Kit plaques à pâtisseries en aluminium (4 pièces) - 435x320mm



**3900**

Kit of 4 chrome wire grids 435×320 mm



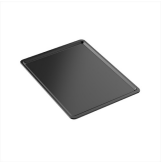
**3926**

Kit de réduction flux d'air



**4730**

Kit alimentation en eau (5 litres)



**K4TNS43**



**RUTVL**

Lot de 4 roulettes, compatible avec toutes les tables de four professionnelles



**SVRPP43**

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



**TVL40**

8-level tray holder rack for ALFA43 ovens, dim. (WxDxH) 600x600x900 mm (height with kit RUTVL: 998 mm)

## Symbols glossary

 Electrique

 Double speed fan

 Turbine

 Turbine avec humidification

# 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.

### Ventilateur à deux vitesses

Une ventilation parfaite pour une cuisson idéale des préparations les plus délicates

La fonction de réglage de la vitesse du ventilateur permet d'adapter l'intensité de la ventilation aux besoins spécifiques de chaque préparation, garantissant ainsi des résultats toujours impeccables.

Grâce aux deux vitesses disponibles, vous pouvez créer les conditions idéales pour les préparations délicates telles que les meringues, les profiteroles et les soufflés, en les enveloppant d'un flux d'air plus doux et plus homogène, qui préserve leur légèreté et leur structure.

### Afficheur LCD tactile compact

Interface intuitive pour un réglage simple et précis des paramètres de cuisson

L'écran LCD compact offre une visualisation claire et immédiate des principaux paramètres de cuisson, tels que le temps, la température et, sur certains modèles, le niveau d'humidité. De plus, un ensemble d'icônes intuitives et bien organisées permet une gestion simple et efficace des différentes fonctions. Celles-ci incluent le réglage de la vitesse du ventilateur, la programmation des étapes de cuisson ou la cuisson manuelle, la sélection et l'enregistrement des recettes, ainsi que de nombreuses autres options pour une personnalisation encore plus précise des modes de cuisson.

### 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.

### Gestion de l'humidité

Cuisson impeccable grâce à un contrôle précis de l'humidité

Grâce à une gestion efficace de faibles quantités d'humidité, un brunissage parfait peut être obtenu tout en préservant le moelleux du produit et en favorisant le développement de sa structure interne.

Différents niveaux d'humidité peuvent être sélectionnés ; ils déterminent la fréquence des cycles d'activation. Chaque cycle se compose de deux secondes d'injection de vapeur d'eau dans la cavité de cuisson, suivies d'une pause de 15 secondes.