

# ALFA43XE2HDS



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



## Distribution

<b>Industries</b>	Bars / Cafétérias / Bistros / Bars à vin / Pubs; Hôtels; Restaurants; Boulangeries / Pâtisseries; Boucheries / Charcuteries; Service traiteur; Établissements de soins; Restauration commerciale; Épicerie / Vente au détail alimentaire
-------------------	--

## Esthétique

<b>Porte avec bandeaux en inox</b>	oui	<b>Couleur de l'affichage numérique</b>	Blanc et rouge
<b>Couleur</b>	Inox	<b>Bandeau de commande embouti</b>	oui
<b>Type d'afficheur</b>	LCD Touch compact	<b>Série</b>	Alfa

## Commandes

<b>Programmes modifiables</b>	99	<b>Départ différé</b>	oui
<b>Minutes programmables</b>	de 1 minute à 99 heures + sans fin	<b>Préchauffage</b>	oui
<b>Cuisson enchaînée</b>	2 + préchauffage		

## Options

Hotte associée K43X

## Accessoires inclus

Plaque en tôle d'aluminium Kit 4 pièces

## Raccordement électrique

Type de prise (F;E) Schuko

## Construction

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

## Informations logistiques

<b>Packed product dimensions (WxDxH)</b>	625x695x610 mm	<b>Poids net</b>	36,700 kg
<b>Code EAN</b>	8017709309787	<b>Poids brut</b>	38,800 kg



## 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 435x320 mm



**3926**

Kit de réduction flux d'air



**4730**

Kit alimentation en eau (5 litres)



**RUTVL**

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



**SVRPP43**

Connection kit for stacking two 4ltray 435x320 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.

### Two-speed fan

Perfect ventilation for the ideal cooking of the most delicate dishes

The fan speed adjustment function allows you to tailor the ventilation intensity to the specific needs of each dish, ensuring consistently flawless results. Thanks to the dual-speed setting, you can create the perfect conditions for delicate preparations such as meringues, profiteroles, and soufflés, enveloping them in a gentler, more even airflow that preserves their lightness and 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.