

ALFA43XE2HDS



Famiglia	Forni professionali
Sottofamiglia	Forno convezione 4 teglie 435x320 mm
Alimentazione	Elettrico
Tipologia forno	Forno convezione con umidità
Controllo forno	Elettronico
Capacità teglie	4 teglie 435x320 mm
Collegamento elettrico di default	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Memorizzazione programmi con applicativo	Non disponibile
Generazione umidità	Diretto in camera
Piedini regolabili	Sì
Dimensioni del prodotto (LxPxH)	602x600x537 mm
Profondità massima a porta aperta	1178 mm



Destinazione

Settori	Bar / Caffetterie / Bistrò / Wine bar / Pub; Hotel; Ristoranti / Catering; Panetterie / Pasticcerie; Macellerie / Gastronomie; Ristorazione collettiva; Ospedali / case di riposo; Ristorazione commerciale; Grande distribuzione organizzata
----------------	---

Estetica

Porta con fasce inox	Sì	Colore digit display	Bianchi e rossi
Colore	Acciaio Inox	Frontalino	Inox
Tipologia display	LCD Touch compact	Serie	Alfa

Comandi

Numero programmi memorizzabili	99	Partenza differita	Sì
Regolazione tempo di cottura	da 1 minuto a 99 ore + infinito	Preriscaldamento	Sì
Numero step	2 + preriscaldamento		

Opzioni

Cappa abbinabile

K43X

Dotazione accessori Inclusi

Teglia lamiera
alluminata 3820

kit da 4 pezzi

Collegamento Elettrico

Spina

(F;E) Schuko

Costruzione

Materiale forno	Acciaio inox / vetro / materie plastiche	Iniezione acqua su ogni ventola	Sì
Dimensioni cavità interna (LxPxH)	462x395x340 mm	Livelli di umidificazione	5 + manuale
Volume netto interno	54,5 lt	Posizione camino	Posteriore
Materiale cavità	Smalto Ever Clean	Tipologia timer	Elettronico
Numero ripiani	4	Range temperatura	30-270°C
Telaio supporto teglie	Filo cromato	Indicazione di fine cottura	Sì
Distanza tra i ripiani	80 mm	Interruttore sicurezza ad apertura porta	Sì
Costruzione porta	Triplo vetro	Termostato di sicurezza riarmo manuale	Sì
Apertura porta	A ribalta	Deflettore removibile	Sì
Tipologia maniglia	Fissa	Illuminazione	1 Lampada alogena
Vetro	Apribile con clip	Potenza luce	40 W
Numero e tipologia ventole	1 ventola a rotazione fissa	Tubo di carico acqua	Sì
Potenza motore	80 W	Pressione ingresso acqua	50-500 kPa (min-max)
Giri motore	Due velocità	Lunghezza cavo di alimentazione	115 cm
Giri motore velocità standard	2700 rpm	Pannello posteriore	Zincato
Giri motore velocità ridotta	2100 rpm	Protezione IPX	IPX3

Informazioni Logistiche

Dimensioni del prodotto
imballato (LxPxH)

610x625x695 mm

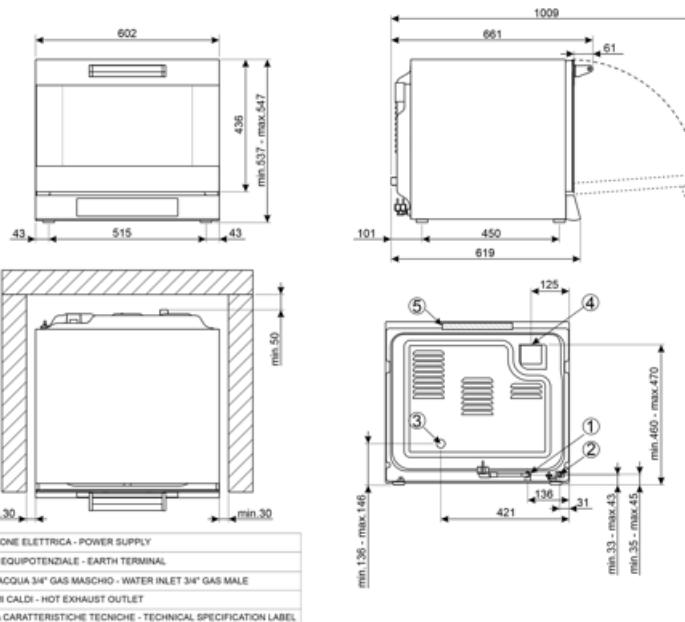
Peso netto

36.700 kg

Codice EAN

Peso lordo

38.800 kg



Accessori Compatibili



3755

Kit 4 teglie in lamiera alluminata forata
435x320 mm



3780

Kit 4 teglie antiaderente 435x320 mm



3820

Kit 4 teglie in lamiera alluminata
435x320 mm



3900

Kit 4 griglie in filo cromato 435x320
mm



3926

Kit riduttore flusso aria per forni serie
ALFA43/425



4730

Kit tanica esterna da 5 lt per forni
ALFA43



RUTVL

Kit ruote da 4 pz, adatto per tutti i
modelli di tavoli dei forni professionali



TVL40

Supporto con portateglie 8 livelli per
forni ALFA43, dim. (LxPxH)
600x600x900 mm (altezza con kit
ruote RUTVL: 998 mm)

Glossario simboli



Elettrico



Ventola velocità ridotta



Circolazione forzata aria calda tramite ventola e
resistenza circolare



Circolazione forzata aria calda con iniezione
umidità

Benefit

Apribile con clip

Vetri facilmente accessibili per una manutenzione e pulizia senza sforzo

I vetri sono progettati per essere facilmente accessibili e ispezionabili, garantendo una grande praticità durante le operazioni di pulizia e manutenzione. Questa caratteristica semplifica notevolmente il processo, rendendolo rapido ed efficiente, e assicurando che ogni intervento possa essere effettuato con la massima comodità ed in completa sicurezza.

Ventola a due velocità

Ventilazione su misura per una cottura perfetta dei cibi più delicati

La funzione di regolazione della velocità della ventola permette di adattare l'intensità della ventilazione alle esigenze specifiche di ogni preparazione, garantendo sempre risultati impeccabili. Grazie alla doppia velocità, è possibile creare le condizioni ideali per la cottura di pietanze delicate come meringhe, bignè e soufflé, avvolgendole in un flusso d'aria più dolce e uniforme, che ne preserva leggerezza e struttura.

LCD Touch compact

Interfaccia intuitiva per una regolazione semplice e precisa dei parametri di cottura

Il compatto display LCD offre una visualizzazione chiara e immediata dei principali parametri di cottura, come tempo, temperatura e, nei modelli predisposti, livello di umidificazione. Inoltre, un set di icone intuitive e ben organizzate consente una gestione semplice e senza sforzo di numerose funzionalità. Tra queste, la regolazione della velocità delle ventole, la programmazione di step di cottura o cottura manuale, la selezione e memorizzazione delle ricette, oltre a molte altre opzioni per una personalizzazione ancora più dettagliata delle modalità di cottura.

2 step di cottura

Flessibilità e precisione in ogni fase di cottura

La possibilità di impostare più step di cottura oltre al preriscaldamento offre una straordinaria versatilità, rispondendo perfettamente alle diverse esigenze di ogni preparazione. Ciascuna fase del processo può essere personalizzata con precisione, ottimizzando la cottura per ottenere risultati impeccabili, sia che si tratti di una cottura lenta a bassa temperatura o di una doratura finale perfetta. Grazie a questo controllo accurato dei parametri, è possibile ottenere una cottura uniforme su ogni superficie, migliorando significativamente la qualità del prodotto finito.

Gestione umidità

Cottura impeccabile grazie ad un controllo preciso dell'umidità

Grazie alla gestione efficace di piccole quantità di umidità si può ottenere una doratura perfetta, mantenendo intatta la morbidezza del prodotto e favorendone lo sviluppo della struttura interna. È possibile impostare diversi livelli di umidificazione, che determinano la frequenza dei cicli di attivazione. Ogni ciclo consiste in due secondi di spruzzatura di acqua vaporizzata all'interno della camera di cottura, seguiti da 15 secondi di pausa.