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 disponibilie
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

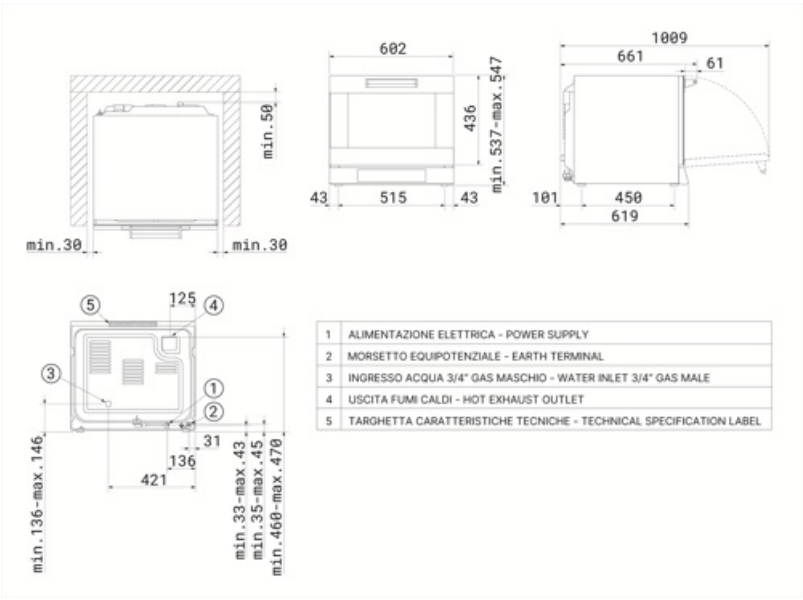
Spina	(F;E) Schuko

Costruzione

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

Informazioni Logistiche

Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH)	625x695x610 mm
Codice EAN	8017709309787
Peso netto	36,700 kg
Peso lordo	38,800 kg



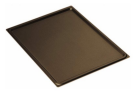
1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Accessori Compatibili



3755

Kit 4 teglie in lamiera alluminata forata 435x320 mm



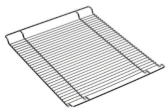
3780

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



K4TNS43



RUTVL

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



SVRPP43

Kit giunzione per sovrapposizione 2 forni 4 teglie 435x320 mm



TVL40

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

Glossario simboli


Elettrico


Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare


Circolazione forzata aria calda con iniezione umidità


Ventola velocità ridotta

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.