ALFA43XE2HDS



Família	Fornos
Subfamília	Forno de convecção 4 tabuleiros 435x320 mm
Tipo de energia	Elétrico
Tipo de forno	Forno de convecção com humidificação
Controlo do forno	Controlo eletrónico da temperatura
Capacidade de tabuleiro	4 tabuleiros 435x320 mm
Fonte de energia	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Memória de programas	Não disponível
Geração de humidade	Direto na cavidade
Pés reguláveis em altura	Sim
Dimensões do produto (LxPxA)	602x600x537 mm
Profundidade máxima com a porta aberta	1178 mm

Mercado

Indústrias	Bares, Cafés e Pubs, Hotelaria, Restaurantes, Padarias / Pastelarias, Talhos, Catering, Estabelecimentos de Cuidados, Indústrias Alimentares, Supermercados / Comércio de alimentos

Design

Porta com tiras em aço inox	Sim	**Cor dos dígitos no display**	Branco e vermelho
Cor	Aço inox	**Painel frontal**	Sim
Display	LCD Touch compact	**Design**	Alfa

Comandos

Nº de programas em memória	99	**Início diferido**	Sim
		Pré-aquecimento	Sim
Temporizador	de 1 min até 99 h + sem fim		
Função MultiStep	2 + pré-aquecimento		

Opções

Exaustor compatível	K43X

Acessórios incluídos

Tabuleiro de alumínio 3820	kit com 4 tabuleiros

Ligação elétrica

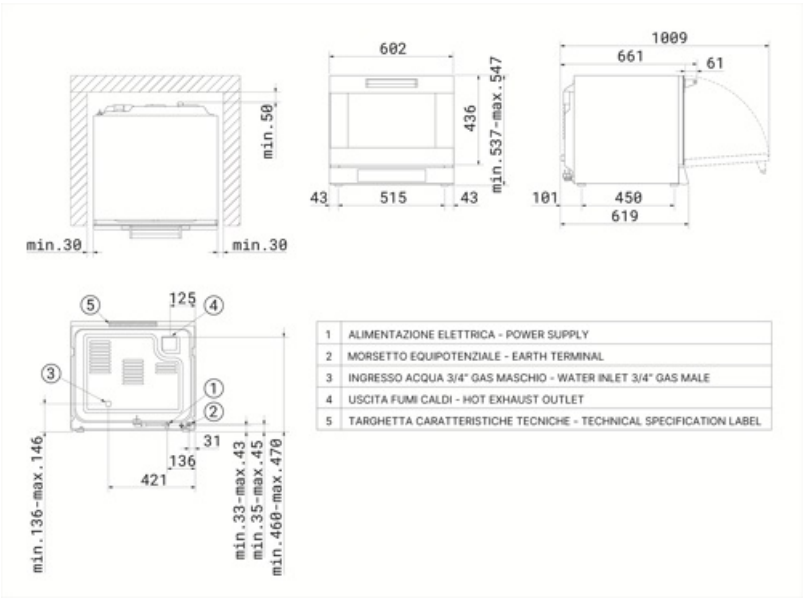
Potential equalisation	Yes	**Ficha elétrica**	(F;E) Schuko

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Material do forno	Aço Inox / Vidro / Plástico	**Injeção de água em cada ventoinha**	Sim
Dimensões da cavidade (LxPxA)	460x360x425 mm	**Níveis de humidificação**	5 + manual
Volume útil interno	54,5 lt	**Posição de exaustão**	Traseira
Material da cavidade	Esmalte EverClean	**Tipo de temporizador**	Elétrico
Níveis de tabuleiros	4	**Temperaturas**	30-270°C
Suporte dos tabuleiros	Cromado	**Aviso de final de cozedura**	Sim
Distância entre tabuleiros	80 mm	**Interruptor de segurança com porta aberta**	Sim
Material da porta	Vidro triplo	**Reset de segurança do termostato**	Sim
Abertura da porta	Basculante	**Deflector removível**	Sim
Tipo de puxador	Fixo	**Iluminação**	1 lâmpada de halogéneo
Vidro	Abre com clip	**Potência das lâmpadas**	40 W
Tipologia da ventoinha	Rotação não reversível	**Tubo de carga de água**	Sim
Potência da ventoinha	80 W	**Pressão da entrada de água**	50-500 kPa (min-max)
RPM da ventoinha	Velocidade dupla	**Comprimento do cabo de alimentação**	115 cm
RPM standard da ventoinha	2700 rpm	**Painel traseiro**	Porta galvanizada
RPM da ventoinha na velocidade inferior	2100 rpm	**Proteção IPX**	IPX3

Dados de logística

Dimensões do produto embalado (LxPxA)	625x695x610 mm	**Peso líquido (kg)**	36,700 kg
Código EAN	8017709309787	**Peso bruto (kg)**	38,800 kg



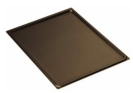
1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Acessórios Compatíveis



3755

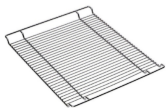
Kit of 4 perforated aluminum-coated sheet metal trays 435×320 mm



3780



3820



3900

Kit of 4 chrome wire grids 435×320 mm



3926

Air flow reducer kit for ALFA43/425 ovens



4730

5-litre external tank kit for ALFA43 ovens



K4TNS43



RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



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



Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.



Fan forced heating



Fan forced heating with humidity injection



Ventoinha de velocidade dupla

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.

LCD Touch compact

Intuitive interface for simple and precise adjustment of cooking parameters

The compact LCD display provides a clear and immediate view of the main cooking parameters, such as time, temperature, and, on selected models, humidity level. Additionally, a set of intuitive and well-organised icons allows for effortless management of various features. These include fan speed adjustment, cooking steps or manual cooking, recipe selection and saving, as well as many other options for even more detailed customisation of cooking modes.

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.