

ALFA43XE2HDS



Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Конвекционная печь 4 противня 435x320 мм
Power supply	Electric
Тип конвекционной печи	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
Управление конвекционной печи	Электронный
Вместимость	4 уровня 435x320 мм
Электрическое подключение	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Технология подачи пара	No
App для создания рецептов	Недоступно
Humidity generation	Direct in cavity
Максимальная глубина с открытой дверцей	1178 мм
Регулируемые по высоте ножки	Да
Вес нетто	36,700 кг
Размеры (ВxШxГ)	602x600x537 mm
EAN-код	8017709309787



Дистрибуция

Решения	Бары/Кафе; Отели; Рестораны/кейтеринг; Пекарни/Кондитерские; Пекарские и кондитерские лаборатории при заводах; Мясные лавки; QSR
----------------	---

Эстетика

Цвет	Нержавеющая сталь	Цвет символов цифрового дисплея	Белый и красный
Дверца с планками из нержавеющей стали	Да	Фронтальная панель	Да
Цифровой TFT-дисплей	LCD Touch compact	Логотип	Smeg штампованный

Управление

Изменяемые программы	99	Шаги программы приготовления	2 + предварительный нагрев
Диапазон программирования таймера	от 1 минуты до 99 часов + бесконечно		

Опции

Вытяжной зонт K43X

Аксессуары в комплекте

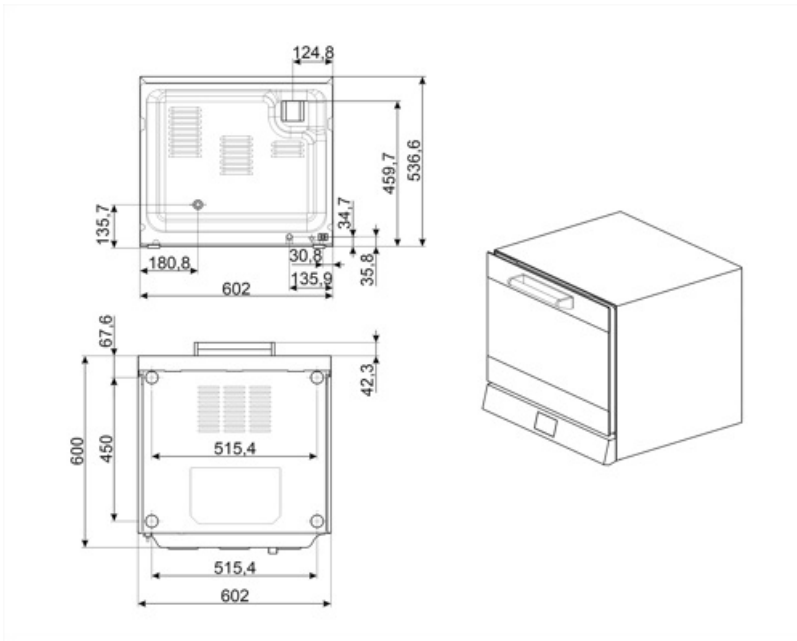
Алюминизированный противень	Комплект из 4 штук	Шланг для подключения к воде	Да
------------------------------------	--------------------	-------------------------------------	----

Электрическое подключение

Тип электрической вилки	(F;E) Schuko
--------------------------------	--------------

Конструкция

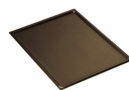
Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да
Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)	460х360х425 мм	Уровни пароувлажнения	5 + ручное
Объем внутренней камеры	54.5 л	Отвод пара из камеры	Сзади
Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean	Регулировка времени	Электронный таймер
Количество уровней	4	Диапазон температур	30-270°C
Направляющие для противней	Хромированный	Сигнал окончания приготовления	Да
Расстояние между направляющими	80 мм	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	Да	Ручное переключение термостата безопасности	Да
Открывание дверцы	Стандартное открывание	Съемный дефлектор	Да
Тип ручки	Фиксированный	Количество ламп подсветки	1 галогенная лампа
Стекло	Съемное	Мощность ламп подсветки	40 Вт
Количество вентиляторов	1	Шланг подачи воды	Да
Мощность двигателя вентилятора	80В	Давление воды на входе	50-500 kPa (min-max)
Скорость вентилятора	Двухскоростной	Длина электрического кабеля (см)	115 см
Стандартная скорость вентилятора	2700 об./мин.	Задняя панель	Гальванизированный
Пониженная скорость вентилятора	2100 об./мин.	IPX защита	IPX3



Совместимые Аксессуары



3755



3780



3820



3900

Решетка плоская хромированная (4 шт.)



3926



4730

Symbols glossary



Электрический



Двухскоростной вентилятор



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и
инжекторным впрыском пара

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

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

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.