

# ALFA43XE2HDS



**Семейство продуктов**

**Подсемейство продуктов**

**Источник питания**

**Тип духовки**

**Управление конвекционной печи**

**Вместимость**

**Электрическое подключение**

**Апп для создания рецептов**

**Парогенератор**

**Регулируемые по высоте ножки**

**Размеры (ВxШxГ)**

**Максимальная глубина с открытой дверцей**

Конвекционные печи

Конвекционная печь 4 противня  
435x320 мм

Электрический

Конвекция; конвекция +  
пароувлажнение

Электронный

4 уровня 435x320 мм

230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz

Недоступно

Прямой пар

Да

602x600x537 mm

1178 мм



## Дистрибуция

**Отрасли промышленности**

Бары / Кафетерии / Бистро /  
Винные бары / Пабы; Отели;  
Рестораны; Пекарни /  
Кондитерские; Мясные  
магазины / Гастрономы;  
Кейтеринг; Учреждения по  
уходу; Коммерческие услуги  
общественного питания;  
Продуктовые магазины /  
Розничная торговля  
продуктами питания

## Эстетика

**Дверца с планками из нержавеющей стали**

Да

**Цвет**

Нержавеющая сталь

**Цифровой TFT-дисплей**

Компактный сенсорный  
LCD-дисплей

**Цвет символов цифрового дисплея**

**Фронтальная панель**

**Серия**

Белый и красный

Да

Alfa

## Управление

**Изменяемые программы**

99

**Диапазон программирования таймера**

от 1 минуты до 99 часов +  
бесконечно

**Отложенный старт**

Да

**Предварительный разогрев**

Да

---

<b>Шаги программы приготовления</b>	2 + предварительный нагрев
-------------------------------------	----------------------------

## Опции

---

<b>Вытяжной зонт</b>	K43X
----------------------	------

## Аксессуары в комплекте

---

<b>Алюминизированный противень</b>	Комплект из 4 штук
------------------------------------	--------------------

## Электрическое подключение

---

<b>Тип электрической вилки</b>	(F;E) Schuko
--------------------------------	--------------

## Конструкция

---

<b>Материалы печи</b>	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	<b>Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе</b>	Да
<b>Размеры внутренней камеры (ШxГxВ)</b>	460x360x425 мм	<b>Уровни пароувлажнения</b>	5 + ручное
<b>Объем внутренней камеры</b>	54.5 л	<b>Отвод пара из камеры</b>	Сзади
<b>Материал внутренней камеры</b>	Эмаль Ever Clean	<b>Регулировка времени</b>	Электронный таймер
<b>Количество уровней</b>	4	<b>Диапазон температур</b>	30-270°C
<b>Направляющие для противней</b>	Хромированный	<b>Сигнал окончания приготовления</b>	Да
<b>Расстояние между направляющими</b>	80 мм	<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да
<b>Охлаждаемая дверца с двойным остеклением</b>	Да	<b>Ручное переключение терmostата безопасности</b>	Да
<b>Открывание дверцы</b>	Стандартное открывание	<b>Съемный дефлектор</b>	Да
<b>Тип ручки</b>	Фиксированный	<b>Количество ламп подсветки</b>	1 галогенная лампа
<b>Стекло</b>	Съемное	<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт
<b>Тип и количество вентиляторов</b>	1	<b>Шланг подачи воды</b>	Да
<b>Мощность двигателя вентилятора</b>	80В	<b>Давление воды на входе</b>	50-500 kPa (min-max)
<b>Скорость вентилятора</b>	Двухскоростной	<b>Длина электрического кабеля (см)</b>	115 см
<b>Стандартная скорость вентилятора</b>	2700 об./мин.	<b>Задняя панель IPX защита</b>	Гальванизированный IPX3
<b>Пониженная скорость вентилятора</b>	2100 об./мин.		

## Логистическая информация

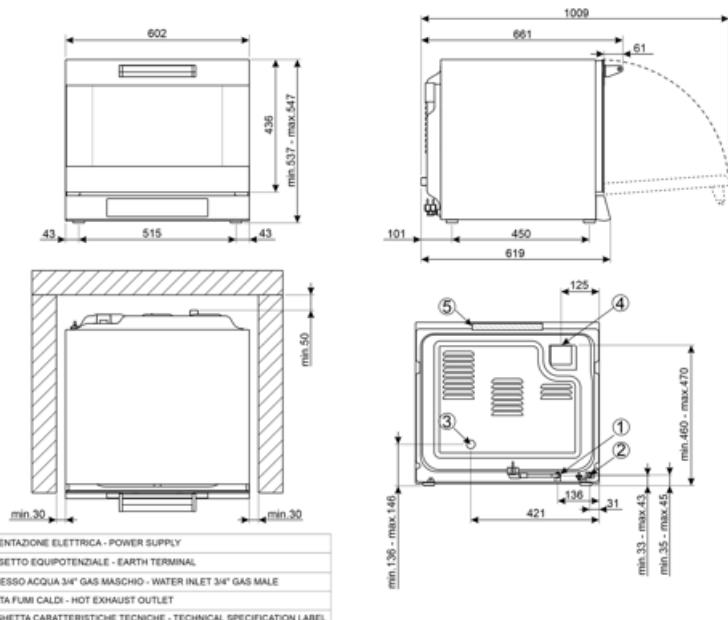
---

**Размеры упаковки  
(ШxГxВ)**  
EAN-код

610x625x695 mm  
8017709309787

**Вес нетто**  
**Вес брутто (кг)**

36,700 кг  
38,800 kg



## Совместимые Аксессуары

3755



3780



3820



3900



Решетка плоская хромированная (4 шт.)

3926



4730



RUTVL



Комплект колес для всех моделей столов для духовых шкафов (4 шт.)



TVL40

8-уровневая стойка для противней для печей ALFA43, размеры (ШxГxВ) 600x600x900 мм (высота с комплектом RUTVL: 998 мм)

---

## Symbols glossary

---



Электрический



Двухскоростной вентилятор



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и  
инжекторным впрыском пара

## Benefit (TT)

---

### Съемные стекла

Легкодоступное стекло для легкого обслуживания и чистки

Стеклянные панели спроектированы таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ и возможность осмотра, что обеспечивает удобство при чистке и техническом обслуживании. Эта особенность значительно упрощает процесс, делая его быстрым и эффективным, гарантуя, что каждое вмешательство может быть выполнено с максимальным комфортом и полной безопасностью.

### Двухскоростной вентилятор

Идеальная вентиляция для идеального приготовления самых изысканных блюд

Функция регулировки скорости вентилятора позволяет вам адаптировать интенсивность вентиляции к конкретным потребностям каждого блюда, гарантуя неизменно безупречные результаты. Благодаря настройке двух скоростей вы можете создать идеальные условия для деликатных блюд, таких как бэзэ, профитроли и суфле, окутывая их более мягким и равномерным потоком воздуха, который сохраняет их легкость и структуру.

### Компактный сенсорный LCD-дисплей

Интуитивно понятный интерфейс для простой и точной настройки параметров приготовления

Компактный LCD-дисплей обеспечивает четкий и мгновенный просмотр основных параметров приготовления, таких как время, температура и, на некоторых моделях, уровень влажности. Кроме того, набор интуитивно понятных и хорошо организованных значков позволяет легко управлять различными функциями. К ним относятся регулировка скорости вентилятора, этапы приготовления или ручное приготовление, выбор и сохранение рецептов, а также множество других опций для еще более детальной настройки режимов приготовления.

### 2 этапа приготовления

Гибкость и точность на каждом этапе приготовления

Возможность установки нескольких этапов приготовления в дополнение к предварительному нагреву обеспечивает исключительную универсальность, идеально подстраиваясь под различные потребности каждого приготовления. Каждую фазу процесса можно настроить с точностью, оптимизируя приготовление для достижения безупречных результатов, будь то медленное приготовление при низкой температуре или идеальное финальное подрумянивание. Благодаря такому точному контролю параметров можно добиться равномерного приготовления на каждой поверхности, что значительно улучшает качество готового продукта.

### Управление влажностью

Безупречное приготовление пищи благодаря точному контролю влажности

Благодаря эффективному управлению небольшим количеством влаги можно добиться идеального подрумянивания, сохраняя при этом мягкость продукта и способствуя развитию его внутренней структуры. Можно устанавливать различные уровни влажности, которые определяют частоту циклов активации. Каждый цикл состоит из двух секунд распыления водяного пара внутри варочной камеры, за которыми следует 15-секундная пауза