

ALFA43XE2HDS



Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Конвекционная печь 4 противня 435x320 мм
Источник питания	Электрический
Тип духовки	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
Управление конвекционной печи	Электронный
Вместимость	4 уровня 435x320 мм
Электрическое подключение	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Апп для создания рецептов	Недоступно
Парогенератор	Прямой пар
Регулируемые по высоте ножки	Да
Размеры (ВxШxГ)	602x600x537 mm
Максимальная глубина с открытой дверцей	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 символов цифрового дисплея	Белый и красный
Цвет	Нержавеющая сталь	Фронтальная панель	Да
Жидкокристаллический дисплей с активной матрицей	Компактный сенсорный жидкокристаллический дисплей	Серия	Alfa

Управление

Изменяемые программы	99	Отложенный старт	Да
Диапазон программирования таймера	от 1 минуты до 99 часов + бесконечно	Предварительный разогрев	Да

Шаги программы приготовления	2 + предварительный нагрев
-------------------------------------	----------------------------

Опции

Вытяжной зонт	K43X
----------------------	------

Аксессуары в комплекте

Алюминизированный противень	Комплект из 4 штук
------------------------------------	--------------------

Электрическое подключение

Тип электрической вилки	Европейская вилка для переменного тока
--------------------------------	--

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да
Размеры внутренней камеры (ШxГxВ)	460x360x425 мм	Уровни пароувлажнения	5 + ручное
Объем внутренней камеры	54.5 л	Отвод пара из камеры	Сзади
Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки	Регулировка времени	Электронный таймер
Количество уровней	4	Диапазон температур	30-270°C
Направляющие для противней	Хромированный	Сигнал окончания приготовления	Да
Расстояние между направляющими	80 mm	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
Тип и 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 IPX защита	Гальванизированный IPX3
Пониженная скорость вентилятора	2100 об./мин.		

Логистическая информация

**Размеры упаковки
(ШxГxВ)**

625x695x610 mm

Вес нетто

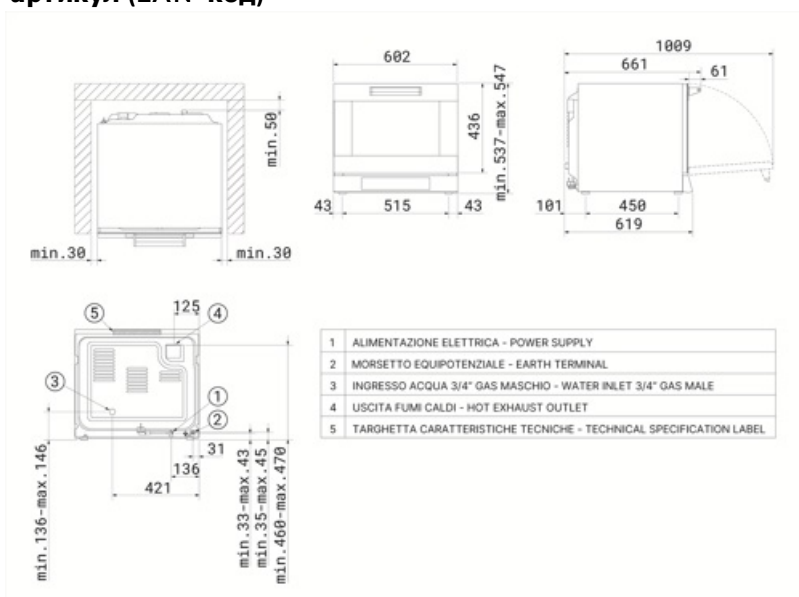
36,700 кг

**Международный
артикул (EAN-код)**

8017709309787

Вес брутто (кг)

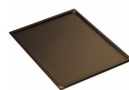
38,800 kg



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.)



SVRPP43

Соединительный комплект для штабелируемых печей ALFA3



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 (ТТ)

Съемные стекла

Легкодоступное стекло для легкого обслуживания и чистки

Стекланные 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, гарантируя, 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, гарантируя неизменно безупречные результаты. Благодаря настройке двух скоростей вы можете создать идеальные условия для деликатных блюд, таких как безе, профитроли и суфле, окутывая их более мягким и равномерным потоком воздуха, который сохраняет их легкость и структуру.

Компактный сенсорный дисплей

Интуитивно понятный интерфейс для простой и точной настройки параметров приготовления

Компактный 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