ALFA43XMFDS



Familia	Hornos
Subfamilia	Horno multifunción 4 bandejas 435x320 mm
Power supply	Eléctrico
Tipo de horno	Horno multifunción de convección
Control del horno	Mecánico
Capacidad de bandejas	4 bandejas 435x320 mm
Fuente de alimentación	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Almacenamiento de programas con aplicación	No disponible
Pies ajustables	Sí
Product dimensions (WxDxH)	602x580x537 mm
Profundidad máxima con puerta abierta	993 mm

Distribución

Industrias	Bar / Cafeterías / Bistrós / Vinotecas / Pubs, Hoteles, Restaurantes, Panaderías / Pastelerías, Carnicerías / Charcuterías, Catering, Centros asistenciales, Servicios comerciales de alimentación, Tiendas de alimentación / Retail alimentario

Estética

Puerta con bandas de acero inoxidable	Sí	**Panel frontal en relieve**	Sí
Color	Acero inoxidable	**Serie**	Alfa

Mandos

Minutos programables	0-60 + sin fin

Equipo accesorios incluidos

Bandeja de aluminio	Kit de 4 piezas

Conexión eléctrica

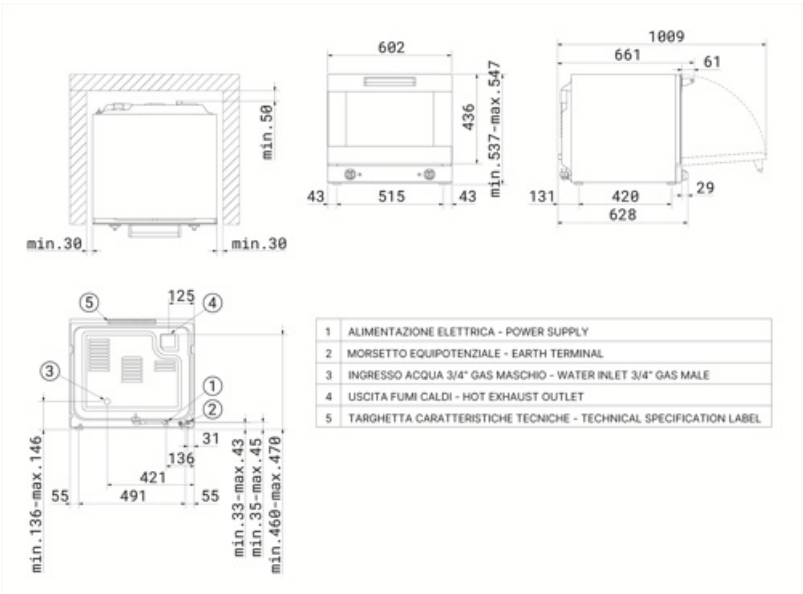
Potential equalisation	Yes	**Enchufe**	Schuko (F;E)

Construcción

Material del horno	Acero inoxidable/vidrio/plástico	**Rpm de baja velocidad**	2100 rpm
Dimensiones de la camara (LxWxH)	460x360x425mm	**Posición chimenea**	Trasera
Material de la cavidad	Acero Inoxidable	**Tipo temporizador**	Temporizador electromecánico
Número de estantes	4	**Rango de temperatura**	50-270°C
Soporte de bandeja	Cromado	**Alarma fin de cocción**	Sí
Distancia entre los estantes	80 mm	**Indicador de luz naranja t° logro**	Sí
Puerta fría con doble cristal completamente abatible	Sí	**Indicador de luz verde t° logro**	Sí
Puerta abierta	Inclinación	**Rearme manual del termostato de seguridad**	Sí
Tipo de mango	Fija	**Deflector extraíble**	Sí
Cristal interior	Desmontable	**Número de luz**	1 lámpara halógena
Número y tipo de ventiladores	1	**Potencia de luz**	40 W
Potencia motor del ventilador	80 W	**Longitud del cable de alimentación**	115 cm
RPM del motor	2	**Panel trasero**	Galvanizado
Motor rpm in standard speed	2700 rpm	**IPX protection**	IPX3

Datos logísticos

Packed product dimensions (WxDxH)	625x695x610 mm	**Peso neto**	36,100 kg
EAN code	8017709305932	**Peso bruto**	38,200 kg

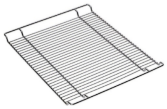


Accesorios Compatible



3820

Bandeja plana de aluminio (4uds)



3900

Kit of 4 chrome wire grids 435×320 mm



K4TNS43



RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



SVRPP43

Connection kit for stacking two 4**l**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


Electric


Calentamiento forzado por ventilador


Static heating with upper and lower elements.


Fan with lower element


Large grill heating element


Double speed fan

Benefit (TT)

Panel de control mecánico

Facilidad de uso y control sin esfuerzo de los parámetros esenciales de cocción

El panel de control, equipado con prácticos mandos, permite gestionar las funciones principales de forma sencilla, intuitiva y sin esfuerzo. Mediante los botones, es posible ajustar el tiempo de cocción, la temperatura y, en modelos seleccionados, el nivel de humidificación. Al girar el mando hasta la posición 1, se suministrará vapor hasta que se suelte.

En los hornos multifunción con panel de control mecánico, también hay un botón específico para seleccionar las distintas funciones del horno en función del modo de cocción deseado.

Apertura mediante clip

Cristal fácilmente accesible para un mantenimiento y una limpieza sin esfuerzo

Los paneles de cristal están diseñados para ser fácilmente accesibles e inspeccionables, ofreciendo una gran comodidad durante las operaciones de limpieza y mantenimiento. Esta característica simplifica significativamente el proceso, haciéndolo rápido y eficiente, y garantiza que cada intervención pueda realizarse con la máxima comodidad y total seguridad.

Ventilador de dos velocidades

Ventilación perfecta para la cocción ideal de las preparaciones más delicadas

La función de ajuste de la velocidad del ventilador permite adaptar la intensidad de la ventilación a las necesidades específicas de cada plato, garantizando siempre resultados impecables. Gracias al ajuste de doble velocidad, es posible crear las condiciones perfectas para preparaciones delicadas como merengues, profiteroles y soufflés, envolviéndolas en un flujo de aire más suave y uniforme que preserva su ligereza y estructura.