

ALFA43XMFDS



Famille	Fours professionnels
Sous-famille	Four multifonctions 4 plaques 435x320mm
Power supply	Electrique
Type de four	Convection multifunction oven
Contrôle four	Electromécanique
Capacité des plaques	4 plaques 435x320 mm
Alimentation électrique	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Stockage de programmes avec application	Indisponible
Pieds réglables	oui
Dimensions	602x580x537 mm
Profondeur maximale avec la porte ouverte	993 mm



Distribution

Industries	Bars / Cafétérias / Bistros / Bars à vin / Pubs; Hôtels; Restaurants; Boulangeries / Pâtisseries; Boucheries / Charcuteries; Service traiteur; Établissements de soins; Restauration commerciale; Épicerie / Vente au détail alimentaire
-------------------	--

Esthétique

Porte avec bandeaux en inox	oui	Bandeau de commande embouti	oui
Couleur	Inox	Série	Alfa

Commandes

Minutes programmables 1-60 + en continu

Accessoires inclus

Plaque en tôle d'aluminium	Kit 4 pièces
-----------------------------------	--------------

Raccordement électrique

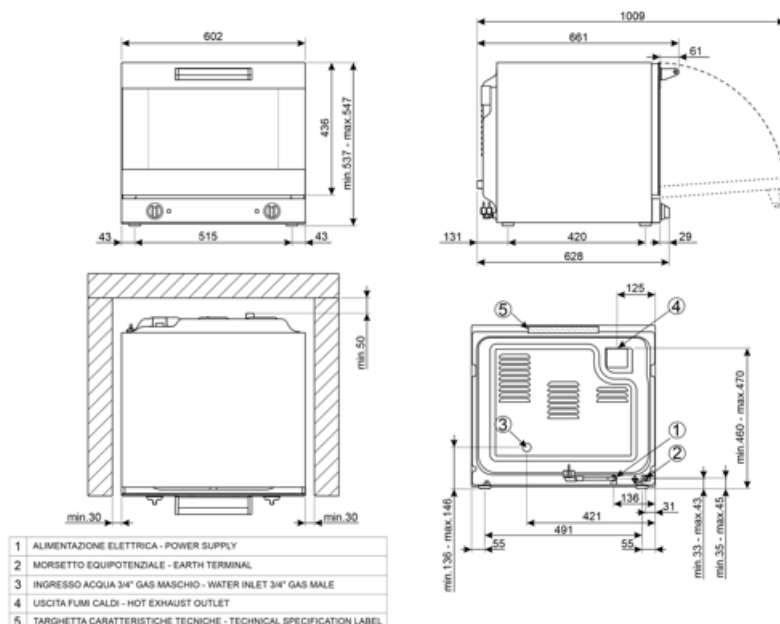
Type de prise (F;E) Schuko

Construction

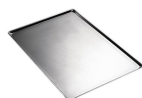
Matériaux du four	Acier inoxydable / verre / plastiques	Vitesse faible en tr/min	2100 tours/min
Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	460x360x425mm	Position de l'échappement	A l'arrière
Matériau de la cavité	Inox / verre	Type de minuterie	Electrique
Nombre de niveaux	4	Plage de température	50-270°C
Cadre de support de plaques	Fil Chromé	Signal sonore fin de cuisson	oui
Distance entre les plaques	80 mm	Indicateur lumineux orange température atteinte	oui
Construction de la porte	3 vitres	Indicateur lumineux vert pour l'atteinte de la durée	oui
Ouverture de la porte	Abattante	Thermostat de sécurité à réarmement manuel	oui
Type de poignée	Fixe	Défecteur amovible	oui
Vitre interne	Amovible	Nombre de lumières	1 lampe halogène
Nombre de turbines	1 turbine à rotation fixe	Puissance éclairage	40 W
Puissance du moteur de la turbine	80 W	Longueur câble d'alimentation	115 cm
Vitesse du moteur	2	Panneau postérieur	Galvanisé
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2700 tours/min	Protection IPX	IPX3

Informations logistiques

Packed product dimensions (WxDxH)	625x695x610 mm	Poids net	36.100 kg
Code EAN	8017709305932	Poids brut	38.200 kg



Accessoires Compatibles



3820

Kit plaques à pâtisseries en aluminium
(4 pièces) - 435x320mm



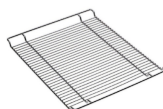
RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven
tables



TVL40

8-level tray holder rack for ALFA43
ovens, dim. (WxDxH) 600x600x900 mm
(height with kit RUTVL: 998 mm)



3900

Kit of 4 chrome wire grids 435x320
mm



SVRPP43

Connection kit for stacking two 4l tray
435x320 mm ovens

Symbols glossary



Electrique



Double speed fan



Turbine avec résistance sole



Turbine



Gril large



Chaleur statique avec résistance voûte et sole

Benefit (TT)

Bandeau de commande mécanique

Simplicité d'utilisation et contrôle intuitif des paramètres essentiels de cuisson

Le bandeau de commande, équipé de manettes pratiques, permet une gestion simple, intuitive et sans effort des fonctions principales. À l'aide des boutons, il est possible de régler le temps de cuisson, la température et, sur certains modèles, le niveau d'humidification. En positionnant la manette sur la position 1, la vapeur est délivrée en continu jusqu'à son relâchement.

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.