

# ALFA43XMFDS



<b>Famille</b>	Fours professionnels
<b>Sous-famille</b>	Four multifonctions 4 plaques 435x320mm
<b>Power supply</b>	Electrique
<b>Type de four</b>	Four multifonction
<b>Contrôle four</b>	Electromécanique
<b>Capacité des plaques</b>	4 plaques 435x320 mm
<b>Alimentation électrique</b>	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
<b>Stockage de programmes avec application</b>	Indisponible
<b>Profondeur maximale avec la porte ouverte</b>	993 mm
<b>Pieds réglables</b>	Oui
<b>Poids net</b>	36,100 kg
<b>Dimensions</b>	602x580x537 mm
<b>Code EAN</b>	8017709305932



## Distribution

<b>Utilisateurs potentiels</b>	Bars/Cafés; Hôtels; Restaurants/ Traiteurs; Boulangerie/Pâtisserie; Laboratoires industriels boulangerie et pâtisserie; Boucheries
--------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Esthétique

<b>Couleur</b>	Inox	<b>Bandeau de commande embouti</b>	Oui
<b>Porte avec bandeaux en inox</b>	Oui	<b>Logo</b>	Smeg imprimé

## Commandes

**Minutes programmables** 1-60 + en continu

## Accessoires inclus

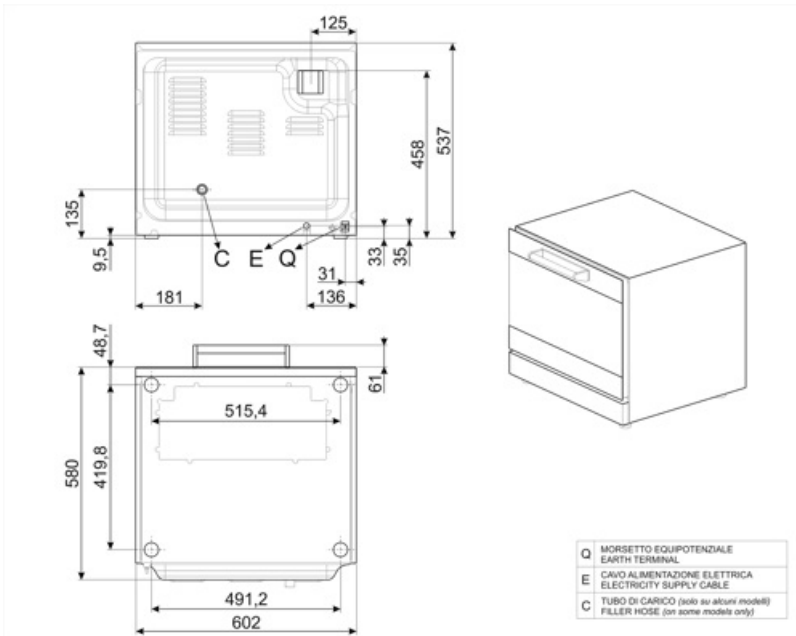
<b>Plaque en tôle d'aluminium</b>	Kit 4 pièces
-----------------------------------	--------------

## Raccordement électrique

Type de prise (F;E) Schuko

## Construction

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



---

## Accessoires Compatibles

---



**3820**

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



**3900**

Flat chrome-plated wire grid (4pcs)

---

## Symbols glossary

---



Electrique



Double speed fan



Turbine avec résistance sole



Turbine



Gril large



Chaleur statique avec résistance voûte et sole

## Benefit (TT)

---

### **Mechanical control panel**

Ease of use and effortless control of the essential cooking parameters

The control panel, equipped with practical knobs, allows for simple, intuitive, and effortless management of the main functions. Using the buttons, you can adjust the cooking time, temperature, and, in selected models, the level of humidification. By turning the knob to position 1, steam will be delivered until it is released.

In multifunction ovens with a mechanical control panel, there is also a dedicated button for selecting different oven functions based on the desired cooking mode.

### **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.