

ALFA43XMFDS



Famiglia

Sottofamiglia

Alimentazione

Tipologia forno

Controllo forno

Capacità teglie

Collegamento elettrico di default 230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz

Memorizzazione programmi con applicativo

Piedini regolabili Sì

Dimensioni del prodotto (LxPxH) 602x580x537 mm

Profondità massima a porta aperta 993 mm



Destinazione

Settori

Bar / Caffetterie / Bistrò /
Wine bar / Pub; Hotel;
Ristoranti / Catering;
Panetterie / Pasticcerie;
Macellerie / Gastronomie;
Ristorazione collettiva;
Ospedali / case di riposo;
Ristorazione commerciale;
Grande distribuzione
organizzata

Estetica

Porta con fasce inox

Sì

Colore

Acciaio Inox

Frontalino
Serie

Inox
Alfa

Comandi

Regolazione tempo di cottura 1-60 minuti + infinito

Dotazione accessori Inclusi

Teglia lamiera
alluminata 3820

kit da 4 pezzi

Collegamento Elettrico

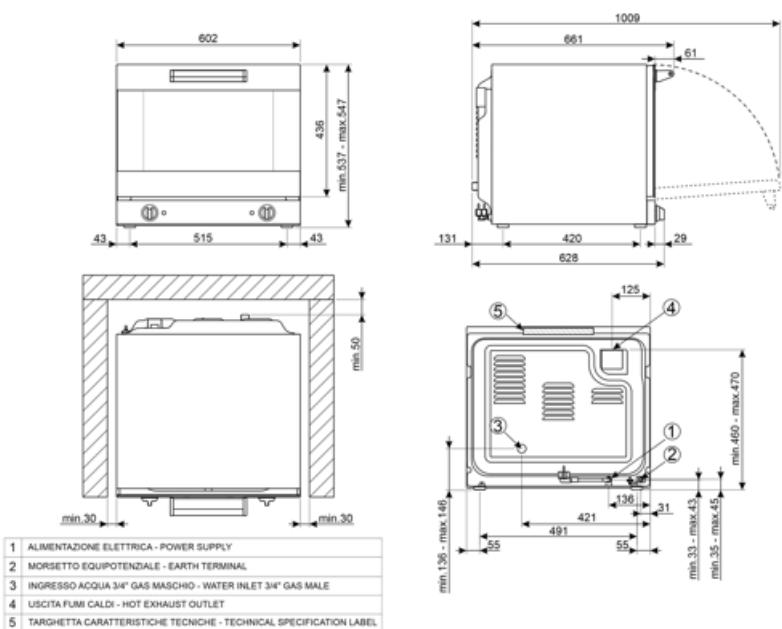
Spina (F;E) Schuko

Costruzione

Materiale forno	Acciaio inox / vetro / materie plastiche	Giri motore velocità ridotta	2100 rpm
Dimensioni cavità interna (LxPxH)	462x395x340 mm	Posizione camino	Posteriore
Materiale cavità	Smalto Ever Clean	Tipologia timer	Elettrico
Numero ripiani	4	Range temperatura	50-270°C
Telaio supporto teglie	Filo cromato	Indicazione di fine cottura	Sì
Distanza tra i ripiani	80 mm	Lampada spia arancione raggiungimento t°	Sì
Costruzione porta	Triplo vetro	Lampada spia verde di fine cottura	Sì
Apertura porta	A ribalta	Termostato di sicurezza riarmo manuale	Sì
Tipologia maniglia	Fissa	Deflettore removibile	Sì
Vetro	Apribile con clip	Illuminazione	1 Lampada alogena
Numero e tipologia ventole	1 ventola a rotazione fissa	Potenza luce	40 W
Potenza motore	80 W	Lunghezza cavo di alimentazione	115 cm
Giri motore	Due velocità	Pannello posteriore	Zincato
Giri motore velocità standard	2700 rpm	Protezione IPX	IPX3

Informazioni Logistiche

Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH)	610x625x695 mm	Peso netto	36,100 kg
Codice EAN	8017709305932	Peso lordo	38,200 kg



Accessori Compatibili



3820

Kit 4 teglie in lamiera alluminata
435x320 mm



3900

Kit 4 griglie in filo cromato 435x320
mm



RUTVL

Kit ruote da 4 pz, adatto per tutti i
modelli di tavoli dei forni professionali



TVL40

Supporto con portateglie 8 livelli per
forni ALFA43, dim. (LxPxH)
600x600x900 mm (altezza con kit
ruote RUTVL: 998 mm)

Glossario simboli

	Elettrico		Ventola velocità ridotta
	Ventola con resistenza suola		Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare
	Cottura con grill largo		Riscaldamento statico con resistenza suola e cielo

Benefit

Pannello comandi meccanico

Facilità d'uso e controllo senza sforzo dei parametri essenziali di cottura

Il pannello di controllo, dotato di pratiche manopole, consente una gestione semplice, intuitiva e senza sforzo delle principali funzionalità. Grazie ai pulsanti, è possibile regolare il tempo, la temperatura di cottura e, nei modelli selezionati, il livello di umidificazione. Ruotando la manopola sulla posizione 1, il vapore verrà erogato fino al suo rilascio.

Nei forni multifunzione con pannello di controllo meccanico è inoltre presente un pulsante dedicato alla selezione delle diverse funzioni del forno, in base alla modalità di cottura desiderata.

Apribile con clip

Vetri facilmente accessibili per una manutenzione e pulizia senza sforzo

I vetri sono progettati per essere facilmente accessibili e ispezionabili, garantendo una grande praticità durante le operazioni di pulizia e manutenzione. Questa caratteristica semplifica notevolmente il processo, rendendolo rapido ed efficiente, e assicurando che ogni intervento possa essere effettuato con la massima comodità ed in completa sicurezza.

Ventola a due velocità

Ventilazione su misura per una cottura perfetta dei cibi più delicati

La funzione di regolazione della velocità della ventola permette di adattare l'intensità della ventilazione alle esigenze specifiche di ogni preparazione, garantendo sempre risultati impeccabili. Grazie alla doppia velocità, è possibile creare le condizioni ideali per la cottura di pietanze delicate come meringhe, bignè e soufflé, avvolgendole in un flusso d'aria più dolce e uniforme, che ne preserva leggerezza e struttura.