

ALFA43XMFDS



Família	Fornos
Subfamília	Multifunction oven 4 trays 435x320 mm
Tipo de energia	Elétrico
Tipo de forno	Forno multifuncões
Controlo do forno	Controlo mecânico da temperatura
Capacidade de tabuleiro	4 tabuleiros 435x320 mm
Fonte de energia	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Memória de programas	Não disponível
Pés reguláveis em altura	Sim
Dimensões do produto (LxPxA)	602x580x537 mm
Profundidade máxima com a porta aberta	993 mm



Mercado

Indústrias	Bares, Cafés e Pubs; Hotelaria; Restaurantes; Padarias / Pastelarias; Talhos; Catering; Estabelecimentos de Cuidados; Indústrias Alimentares; Supermercados / Comércio de alimentos
-------------------	---

Design

Porta com tiras em aço inox	Sim	Painel frontal Design	Sim
Cor	Aço inox		Alfa

Comandos

Temporizador	1-99 min + Sem fim
---------------------	--------------------

Acessórios incluídos

Tabuleiro de alumínio 3820	kit com 4 tabuleiros
-----------------------------------	----------------------

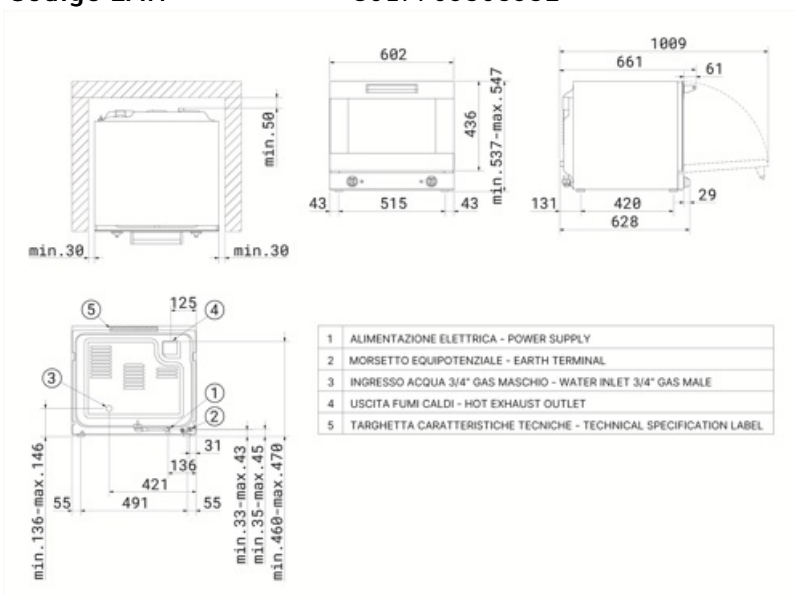
Ligação elétrica

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

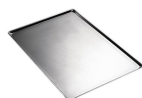
Material do forno	Aço Inox / Vidro / Plástico	RPM da ventoinha na velocidade inferior	2100 rpm
Dimensões da cavidade (LxPxA)	460x360x425 mm	Posição de exaustão	Traseira
Material da cavidade	Esmalte EverClean	Tipo de temporizador	Elétrico
Níveis de tabuleiros	4	Temperaturas	50-270°C
Suporte dos tabuleiros	Cromado	Aviso de final de cozedura	Sim
Distância entre tabuleiros	80 mm	Luz indicadora (laranja) de temperatura atingida	Sim
Material da porta	Vidro triplo	Luz indicadora (verde) de tempo atingido	Sim
Abertura da porta	Basculante	Reset de segurança do termostato	Sim
Tipo de puxador	Fixo	Deflector removível	Sim
Vidro	Abre com clip	Iluminação	1 lâmpada de halogéneo
Tipologia da ventoinha	Rotação não reversível	Potência das lâmpadas	40 W
Potência da ventoinha	80 W	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm
RPM da ventoinha	Velocidade dupla	Painel traseiro	Porta galvanizada
RPM standard da ventoinha	2700 rpm	Proteção IPX	IPX3

Dados de logística

Dimensões do produto embalado (LxPxA)	625x695x610 mm	Peso líquido (kg)	36.100 kg
Código EAN	8017709305932	Peso bruto (kg)	38.200 kg



Acessórios Compatíveis



3820



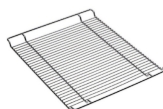
RUTVL

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 4ltray 435x320 mm ovens

Symbols glossary



Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.



Fan with lower element



Fan forced heating



Large grill heating element



Static heating with upper and lower elements.



Ventoinha de velocidade dupla

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.