

ALFA43XMFDS



Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Multifunction oven 4 trays 435x320 mm
Источник питания	Электрический
Тип духовки	Многофункциональная конвекционная духовка
Управление конвекционной печи	Электромеханическое
Вместимость	4 уровня 435x320 мм
Электрическое подключение	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Апп для создания рецептов	Недоступно
Регулируемые по высоте ножки	Да
Размеры (ВхШхГ)	602x580x537 mm
Максимальная глубина с открытой дверцей	993 мм



Дистрибуция

Отрасли промышленности	Бары / Кафетерии / Бистро / Винные бары / Пабы; Отели; Рестораны; Пекарни / Кондитерские; Мясные магазины / Гастрономы; Кейтеринг; Учреждения по уходу; Коммерческие услуги общественного питания; Продуктовые магазины / Розничная торговля продуктами питания
-------------------------------	---

Эстетика

Дверца с планками из нержавеющей стали	Да	Фронтальная панель	Да
Цвет	Нержавеющая сталь	Серия	Alfa

Управление

Диапазон программирования таймера	0-60 + бесконечность
--	----------------------

Аксессуары в комплекте

Алюминизированный противень	Комплект из 4 штук
------------------------------------	--------------------

Электрическое подключение

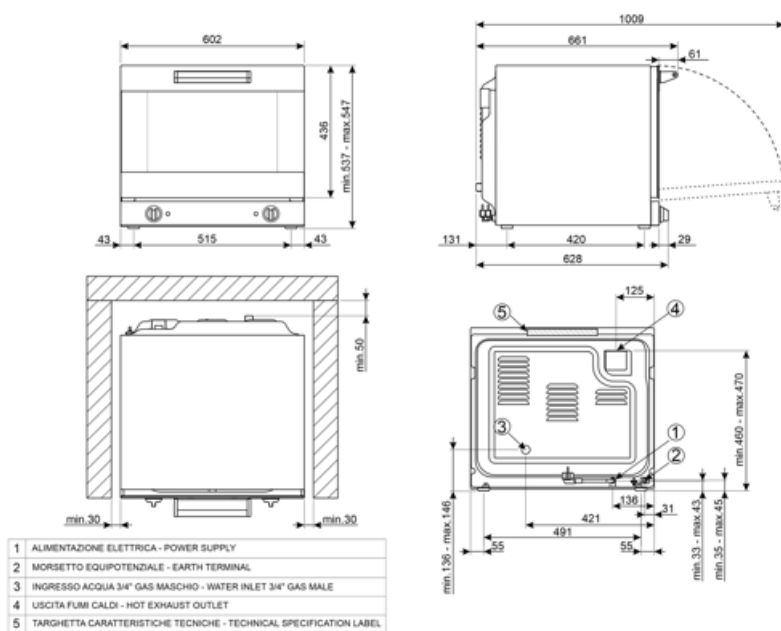
Тип электрической вилки (F;E) Schuko

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Пониженная скорость вентилятора	2100 об./мин.
Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)	460х360х425 мм	Отвод пара из камеры	Сзади
Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean	Регулировка времени	Электрический
Количество уровней	4	Диапазон температур	50-270°C
Направляющие для противней	Хромированный	Сигнал окончания приготовления	Да
Расстояние между направляющими	80 мм	Оранжевый индикатор достижения t°	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	Да	Зеленый индикатор окончания приготовления	Да
Открывание дверцы	Стандартное открывание	Ручное переключение термостата безопасности	Да
Тип ручки	Фиксированный	Съемный дефлектор	Да
Стекло	Съемное	Количество ламп подсветки	1 галогенная лампа
Тип и количество вентиляторов	1	Мощность ламп подсветки	40 Вт
Мощность двигателя вентилятора	80В	Длина электрического кабеля (см)	115 см
Скорость вентилятора	Двухскоростной	Задняя панель	Гальванизированный
Стандартная скорость вентилятора	2700 об./мин.	IPX защита	IPX3

Логистическая информация

Размеры упаковки (ШхГхВ)	610х625х695 mm	Вес нетто	36,100 кг
EAN-код	8017709305932	Вес брутто (кг)	38,200 kg



Совместимые Аксессуары

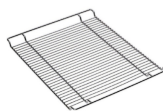


3820



RUTVL

Комплект колес для всех моделей столов
для духовых шкафов (4 шт.)



3900

Решетка плоская хромированная (4
шт.)



TVL40

8-уровневая стойка для противней для
печей ALFA43, размеры (ШхГхВ)
600х600х900 мм (высота с
комплектom RUTVL: 998 мм)

Symbols glossary



Электрический



Нижний нагрев с конвекцией



Большой гриль



Двухскоростной вентилятор



Нагрев с принудительной конвекцией



Статический верхний и нижний
нагрев

Benefit (ТТ)

Механическое управление

Простота использования и легкий контроль основных параметров приготовления

Панель управления, оснащенная практичными ручками, позволяет просто, интуитивно и легко управлять основными функциями. С помощью кнопок можно регулировать время приготовления, температуру и, в некоторых моделях, уровень увлажнения. При повороте ручки в положение 1 пар будет подаваться до тех пор, пока он не будет выпущен. В multifunctional духовках с механической панелью управления также имеется специальная кнопка для выбора различных функций духовки в зависимости от желаемого режима приготовления.

Съемные стекла

Легкодоступное стекло для легкого обслуживания и чистки

Стекланные панели спроектированы таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ и возможность осмотра, что обеспечивает удобство при чистке и техническом обслуживании. Эта особенность значительно упрощает процесс, делая его быстрым и эффективным, гарантируя, что каждое вмешательство может быть выполнено с максимальным комфортом и полной безопасностью.

Двухскоростной вентилятор

Идеальная вентиляция для идеального приготовления самых изысканных блюд

Функция регулировки скорости вентилятора позволяет вам адаптировать интенсивность вентиляции к конкретным потребностям каждого блюда, гарантируя неизменно безупречные результаты. Благодаря настройке двух скоростей вы можете создать идеальные условия для деликатных блюд, таких как безе, профитроли и суфле, окутывая их более мягким и равномерным потоком воздуха, который сохраняет их легкость и структуру.