

ALFA43XMFDS



Семейство продуктов

Подсемейство продуктов

Источник питания

Тип духовки

Управление конвекционной печи

Вместимость

Электрическое подключение

Апп для создания рецептов

Регулируемые по высоте ножки

Размеры (ВxШxГ)

Максимальная глубина с открытой дверцей

Конвекционные печи

Multifunction oven 4 trays 435x320 mm

Электрический

Многофункциональная конвекционная духовка

Электромеханическое

4 уровня 435x320 мм

230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz

Недоступно

Да

602x580x537 mm

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

Серия

Alfa

Цвет

Нержавеющая сталь

Управление

Диапазон программирования таймера

0-60 + бесконечность

Аксессуары в комплекте

Алюминизированный противень

Комплект из 4 штук

Электрическое подключение

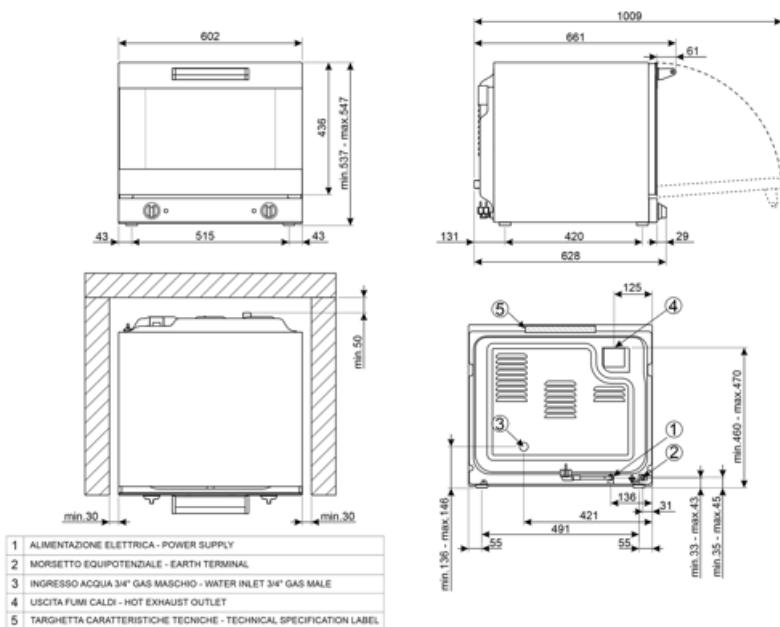
Тип электрической вилки (F;E) Schuko

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Пониженная скорость вентилятора	2100 об./мин.
Размеры внутренней камеры (ШxГxВ)	460x360x425 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 терmostата 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 (ШxГxВ)	610x625x695 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 (ШxГxВ) 600x600x900 мм (высота с комплектом RUTVL: 998 мм)

Symbols glossary

 Электрический

 Двухскоростной вентилятор

 Нижний нагрев с конвекцией

 Нагрев с принудительной конвекцией

 Большой гриль

 Статический верхний и нижний нагрев

Benefit (TT)

Механическое управление

Простота использования и легкий контроль основных параметров приготовления

Панель управления, оснащенная практическими 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 многофункциональных 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

Стеклянные 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, гарантуя, 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, гарантуя неизменно безупречные результаты. Благодаря настройке двух скоростей вы можете создать идеальные условия для деликатных блюд, таких как беле, профитроли и суфле, окружая их более мягким и равномерным потоком воздуха, который сохраняет их легкость и структуру.