

ALFA43XMFDS



Семейство продуктов

Подсемейство продуктов

Конвекционные печи

Multifunction oven 4 trays 435x320

Источник питания

Тип духовки

Вместимость

Электрический

Многофункциональная конвекционная

духовка

Управление конвекционной

печи

Электромеханическое 4 уровня 435х320 мм

Электрическое подключение

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

Арр для создания рецептов

Недоступно

Регулируемые по высоте ножки

Размеры (ВхШхГ)

602x580x537 mm

Максимальная глубина с

открытой дверцей

993 мм



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 Серия

Да 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

2100 об./мин. Материалы печи Нержавеющая Пониженная скорость сталь/стекло/пластик вентилятора Размеры внутренней 460x360x425 mm Отвод пара из камеры Сзади камеры (ШхГхВ) Регулировка времени Электрический Материал внутренней Эмаль Ever Clean 50-270°C Диапазон температур камеры Сигнал окончания Да Количество уровней приготовления Направляющие для Хромированный Оранжевый индикатор Да противней достижения t° 80 мм Расстояние между Зеленый индикатор Да направляющими окончания Охлаждаемая дверца с Да приготовления двойным остеклением Ручное переключение Да Открывание дверцы Стандартное открывание термостата безопасности Тип ручки Фиксированный Съемный дефлектор Да Стекло Съемное Количество ламп 1 галогенная лампа Тип и количество подсветки вентиляторов Мощность ламп 40 BT Мощность двигателя 80B подсветки вентилятора Длина электрического 115 см Скорость вентилятора Двухскоростной кабеля (см) 2700 об./мин. Стандартная скорость Задняя панель Гальванизированный вентилятора IPX защита IPX3

Логистическая информация

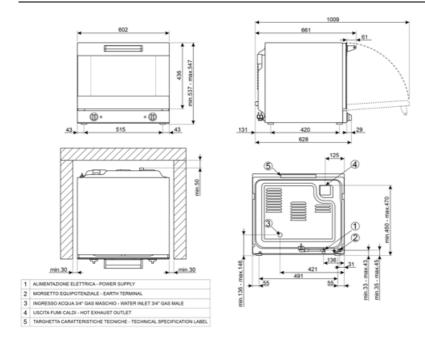
 Размеры упаковки
 $610 \times 625 \times 695 \text{ mm}$ Вес нетто

 (Шх Гх В)
 Вес брутто (кг)

(Шх Гх В) Вес брутто (кг) 38,200 kg EAN-код 8017709305932

36.100 кг







Совместимые Аксессуары

3820





3900

Решетка плоская хромированная (4 шт.)



RUTVL

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



TVL40

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



Symbols glossary

8

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 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 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, 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.