ALFA43XMFHDS

Familia	Hornos
Subfamilia	Horno multifunción 4 bandejas 435x320 mm
Power supply	Eléctrico
Tipo de horno	Horno multifunción de convección con humidificador
Control del horno	Mecánico
Capacidad de bandejas	4 bandejas 435x320 mm
Fuente de alimentación	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
Almacenamiento de programas con aplicación	No disponible
Humidity generation	Directo en cavidad
Pies ajustables	Sí
Product dimensions (WxDxH)	602x580x537 mm
Profundidad máxima con puerta abierta	993 mm

Distribución

Industries	Bar / Cafeterías / Bistrós / Vinotecas / Pubs, Hoteles, Restaurantes, Panaderías / Pastelerías, Carnicerías / Charcuterías, Catering, Centros asistenciales, Servicios comerciales de alimentación, Tiendas de alimentación / Retail alimentario

Estética

Puerta con bandas de acero inoxidable	Sí	**Panel frontal en relieve**	Sí
Color	Acero inoxidable	**Serie**	Alfa

Mandos

Minutos programables	0-60 + sin fin

Equipo accesorios incluidos

Bandeja de aluminio	Kit de 4 piezas

Conexión eléctrica

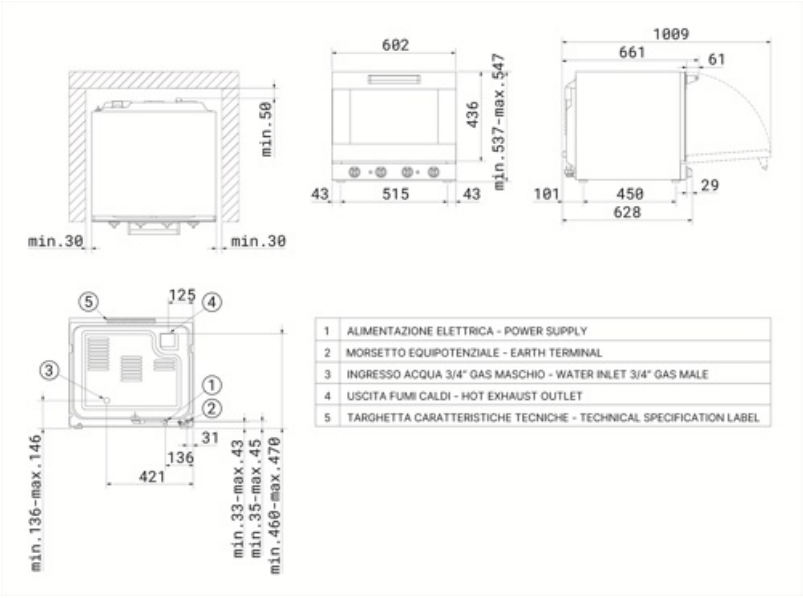
Enchufe	Schuko (F;E)

Construcción

Material del horno	Acero inoxidable/vidrio/plástico
Dimensiones de la camara (LxWxH)	460x360x425mm
Material de la cavidad	Acero Inoxidable
Número de estantes	4
Soporte de bandeja	Cromado
Distancia entre los estantes	80 mm
Puerta fría con doble cristal completamente abatible	Sí
Puerta abierta	Inclinación
Tipo de mango	Fija
Cristal interior	Desmontable
Número y tipo de ventiladores	1
Potencia motor del ventilador	80 W
RPM del motor	Velocidad única
Motor rpm in standard speed	2700 rpm
Rpm de baja velocidad	2100 rpm
Niveles de humidificación	Manual
Posición chimenea	Trasera
Tipo temporizador	Temporizador electromecánico
Rango de temperatura	50-250°C
Alarma fin de cocción	Sí
Indicador de luz naranja t° logro	Sí
Indicador de luz verde t° logro	Sí
Rearme manual del termostato de seguridad	Sí
Deflector extraíble	Sí
Número de luz	1 lámpara halógena
Potencia de luz	40 W
Water inlet pressure	50-500 kPa (mín-máx)
Longitud del cable de alimentación	115 cm
Panel trasero	Galvanizado
IPX protection	IPX3

Datos logísticos

Packed product dimensions (WxDxH)	625x695x610 mm
EAN code	8017709305949
Peso neto	36,400 kg
Peso bruto	38,500 kg

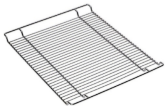


1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Accesorios Compatible

3820

Bandeja plana de aluminio (4uds)



3900

Kit of 4 chrome wire grids 435×320 mm

RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables

SVRPP43

Connection kit for stacking two 4 tray 435×320 mm ovens

TVL40

8-level tray holder rack for ALFA43 ovens, dim. (WxDxH) 600x600x900 mm (height with kit RUTVL: 998 mm)

Symbols glossary

Electric

Double speed fan

Fan with lower element

Calentamiento forzado por ventilador

Fan forced heating with humidity injection

Large grill heating element

Static heating with upper and lower elements.

Benefit (TT)

Panel de control mecánico

Facilidad de uso y control sin esfuerzo de los parámetros esenciales de cocción

El panel de control, equipado con prácticos mandos, permite gestionar las funciones principales de forma sencilla, intuitiva y sin esfuerzo. Mediante los botones, es posible ajustar el tiempo de cocción, la temperatura y, en modelos seleccionados, el nivel de humidificación. Al girar el mando hasta la posición 1, se suministrará vapor hasta que se suelte.

En los hornos multifunción con panel de control mecánico, también hay un botón específico para seleccionar las distintas funciones del horno en función del modo de cocción deseado.

Apertura mediante clip

Cristal fácilmente accesible para un mantenimiento y una limpieza sin esfuerzo

Los paneles de cristal están diseñados para ser fácilmente accesibles e inspeccionables, ofreciendo una gran comodidad durante las operaciones de limpieza y mantenimiento. Esta característica simplifica significativamente el proceso, haciéndolo rápido y eficiente, y garantiza que cada intervención pueda realizarse con la máxima comodidad y total seguridad.

Ventilador de dos velocidades

Ventilación perfecta para la cocción ideal de las preparaciones más delicadas

La función de ajuste de la velocidad del ventilador permite adaptar la intensidad de la ventilación a las necesidades específicas de cada plato, garantizando siempre resultados impecables. Gracias al ajuste de doble velocidad, es posible crear las condiciones perfectas para preparaciones delicadas como merengues, profiteroles y soufflés, envolviéndolas en un flujo de aire más suave y uniforme que preserva su ligereza y estructura.

Gestión de la humedad

Cocción impecable gracias al control preciso de la humedad.

Gracias a la gestión eficaz de pequeñas cantidades de humedad, es posible conseguir un dorado perfecto manteniendo la suavidad del producto y favoreciendo el desarrollo de su estructura interna. Se pueden configurar distintos niveles de humedad, que determinan la frecuencia de los ciclos de activación. Cada ciclo consiste en dos segundos de pulverización de vapor de agua en el interior de la cámara de cocción, seguidos de una pausa de 15 segundos.