

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; Butcher shops / Delicatessens; Catering; Centros asistenciales; Commercial food services; Grocery shops / Food retail
-------------------	--

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

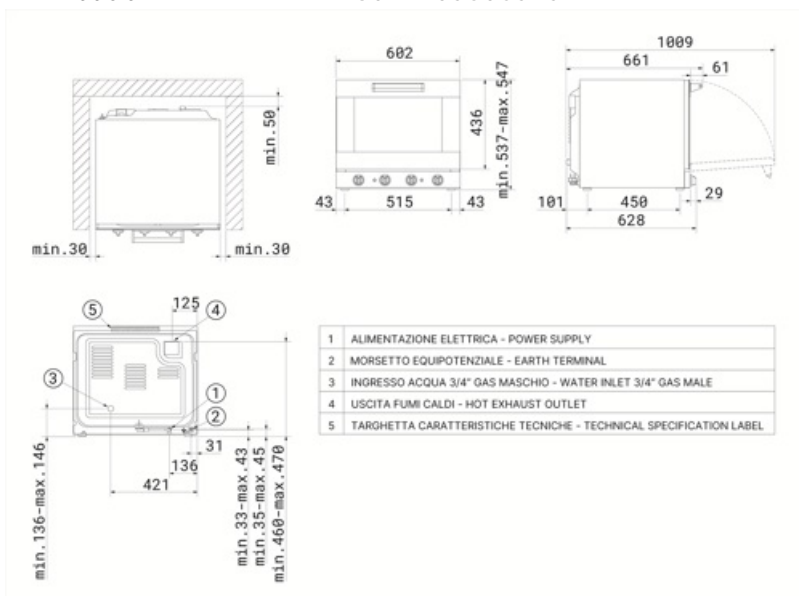
Enchufe Schuko (F;E)

Construcción

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

Datos logísticos

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



Accesorios Compatible



3820

Bandeja plana de aluminio (4uds)



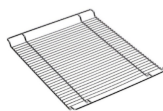
RUTVL

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



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.

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.

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.

Humidity management

Impeccable cooking thanks to precise humidity control

Thanks to the effective management of small amounts of humidity, perfect browning can be achieved while maintaining the product's softness and promoting the development of its internal structure. Different humidity levels can be set, which determine the frequency of activation cycles. Each cycle consists of two seconds of water vapour spraying inside the cooking chamber, followed by a 15-second pause.