# 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

| | |
|---|---|
| **Industrias** | 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

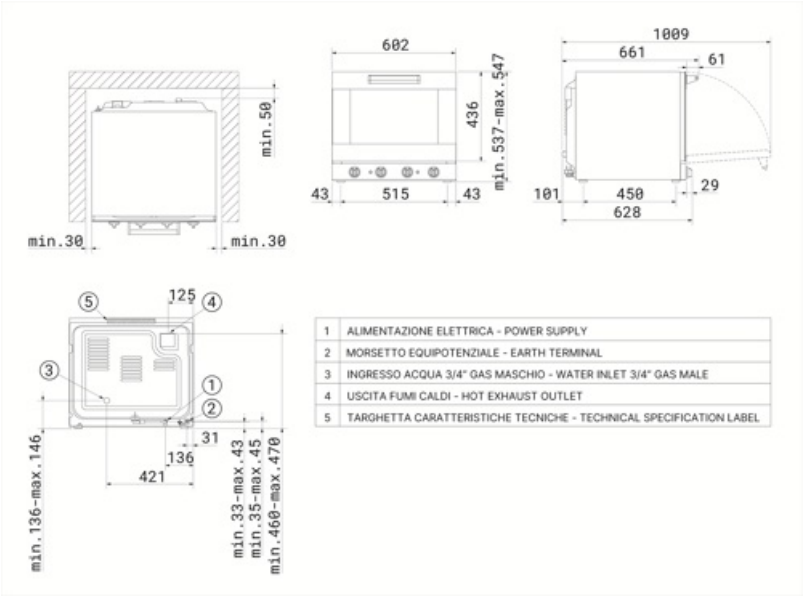
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Potential equalisation** | Yes | **Enchufe** | Schuko (F;E) |

## Construcción

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Material del horno** | Acero inoxidable/vidrio/plástico | **Niveles de humidificación** | Manual |
| **Dimensiones de la camara (LxWxH)** | 460x360x425mm | **Posición chimenea** | Trasera |
| **Material de la cavidad** | Acero Inoxidable | **Tipo temporizador** | Temporizador electromecánico |
| **Número de estantes** | 4 | **Rango de temperatura** | 50-270°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 |



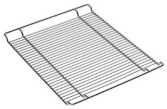

| | |
|---|---|
| 1 | ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY |
| 2 | MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL |
| 3 | INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE |
| 4 | USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET |
| 5 | TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL |

## Accesorios Compatible



**3820**

Bandeja plana de aluminio (4uds)



**3900**

Kit of 4 chrome wire grids 435×320 mm



**K4TNS43**



**RUTVL**

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



**SVRPP43**

Connection kit for stacking two 4**l**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



Calentamiento forzado por ventilador



Large grill heating element



Double speed fan



Fan with lower element



Fan forced heating with humidity injection



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.