

# ALFA43XMFHDS



<b>Famille</b>	Fours professionnels
<b>Sous-famille</b>	Four multifonctions 4 plaques 435x320mm
<b>Power supply</b>	Electrique
<b>Type de four</b>	Four à convection multifonction avec humidificateur
<b>Contrôle four</b>	Electromécanique
<b>Capacité des plaques</b>	4 plaques 435x320 mm
<b>Alimentation électrique</b>	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
<b>Stockage de programmes avec application</b>	Indisponible
<b>Génération d'humidité</b>	Directement dans la cavité
<b>Pieds réglables</b>	oui
<b>Dimensions</b>	602x580x537 mm
<b>Profondeur maximale avec la porte ouverte</b>	993 mm



## Distribution

<b>Industries</b>	Bars / Cafétérias / Bistros / Bars à vin / Pubs; Hôtels; Restaurants; Boulangeries / Pâtisseries; Boucheries / Charcuteries; Service traiteur; Établissements de soins; Restauration commerciale; Épicerie / Vente au détail alimentaire
-------------------	--

## Esthétique

<b>Porte avec bandeaux en inox</b>	oui	<b>Bandeau de commande embouti</b>	oui
<b>Couleur</b>	Inox	<b>Série</b>	Alfa

## Commandes

**Minutes programmables** 1-60 + en continu

## Accessoires inclus

<b>Plaque en tôle d'aluminium</b>	Kit 4 pièces
-----------------------------------	--------------

## Raccordement électrique

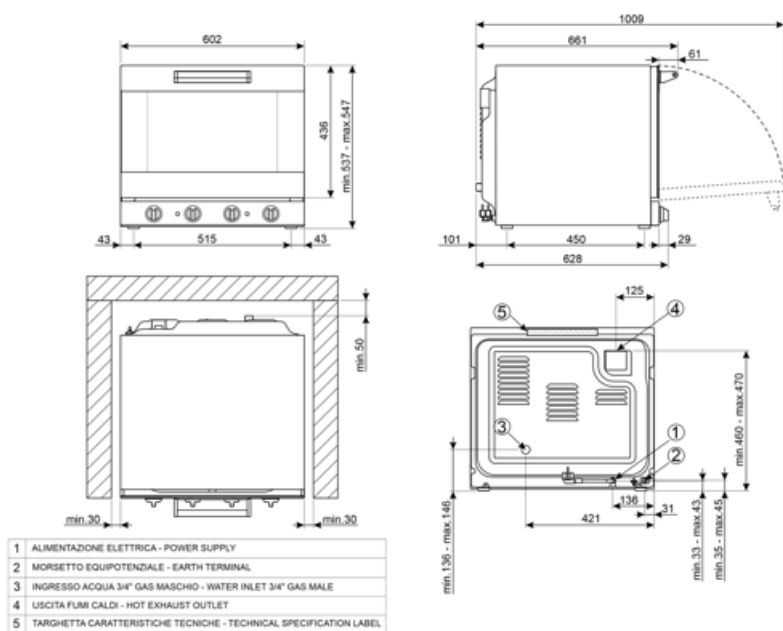
Type de prise (F;E) Schuko

## Construction

<b>Matériaux du four</b>	Acier inoxydable / verre / plastiques	<b>Niveaux d'humidification</b>	Manuel
<b>Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)</b>	460x360x425mm	<b>Position de l'échappement</b>	A l'arrière
<b>Matériau de la cavité</b>	Inox / verre	<b>Type de minuterie</b>	Electrique
<b>Nombre de niveaux</b>	4	<b>Plage de température</b>	50-250°C
<b>Cadre de support de plaques</b>	Fil Chromé	<b>Signal sonore fin de cuisson</b>	oui
<b>Distance entre les plaques</b>	80 mm	<b>Indicateur lumineux orange température atteinte</b>	oui
<b>Construction de la porte</b>	3 vitres	<b>Indicateur lumineux vert pour l'atteinte de la durée</b>	oui
<b>Ouverture de la porte</b>	Abattante	<b>Thermostat de sécurité à réarmement manuel</b>	oui
<b>Type de poignée</b>	Fixe	<b>Défecteur amovible</b>	oui
<b>Vitre interne</b>	Amovible	<b>Nombre de lumières</b>	1 lampe halogène
<b>Nombre de turbines</b>	1 turbine à rotation fixe	<b>Puissance éclairage</b>	40 W
<b>Puissance du moteur de la turbine</b>	80 W	<b>Pression d'entrée de l'eau</b>	50-500 kPa (min-max)
<b>Vitesse du moteur</b>	Vitesse unique	<b>Longueur câble d'alimentation</b>	115 cm
<b>Vitesse standard maximale du moteur en tr/min</b>	2700 tours/min	<b>Panneau postérieur</b>	Galvanisé
<b>Vitesse faible en tr/min</b>	2100 tours/min	<b>Protection IPX</b>	IPX3

## Informations logistiques

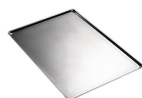
<b>Packed product dimensions (WxDxH)</b>	625x695x610 mm	<b>Poids net</b>	36,400 kg
<b>Code EAN</b>	8017709305949	<b>Poids brut</b>	38,500 kg



---

## Accessoires Compatibles

---



**3820**

Kit plaques à pâtisseries en aluminium  
(4 pièces) - 435x320mm



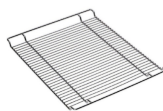
**RUTVL**

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 4l tray  
435x320 mm ovens

## Symbols glossary

---



Electrique



Double speed fan



Turbine avec résistance sole



Turbine



Turbine avec humidification



Gril large



Chaleur statique avec résistance voûte et sole

## Benefit (TT)

---

### **Bandeau de commande mécanique**

Simplicité d'utilisation et contrôle intuitif des paramètres essentiels de cuisson

Le bandeau de commande, équipé de manettes pratiques, permet une gestion simple, intuitive et sans effort des fonctions principales. À l'aide des boutons, il est possible de régler le temps de cuisson, la température et, sur certains modèles, le niveau d'humidification. En positionnant la manette sur la position 1, la vapeur est délivrée en continu jusqu'à son relâchement.

### **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.

### **Two-speed fan**

Perfect ventilation for the ideal cooking of the most delicate dishes

The fan speed adjustment function allows you to tailor the ventilation intensity to the specific needs of each dish, ensuring consistently flawless results. Thanks to the dual-speed setting, you can create the perfect conditions for delicate preparations such as meringues, profiteroles, and soufflés, enveloping them in a gentler, more even airflow that preserves their lightness and structure.

### **Gestion de l'humidité**

Cuisson impeccable grâce à un contrôle précis de l'humidité

Grâce à une gestion efficace de faibles quantités d'humidité, un brunissage parfait peut être obtenu tout en préservant le moelleux du produit et en favorisant le développement de sa structure interne.

Différents niveaux d'humidité peuvent être sélectionnés ; ils déterminent la fréquence des cycles d'activation. Chaque cycle se compose de deux secondes d'injection de vapeur d'eau dans la cavité de cuisson, suivies d'une pause de 15 secondes.