ALFA43XMFHDS



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

Distribution

Industries	Bars / Cafétérias / Bistros / Bars à vin / Pubs, Hôtels, Restaurants, Boulangeries / Pâtisseries, Boucheries / Charcuteries, Service traiteur, Établissements de soins, Restauration commerciale, Épiceries / Vente au détail alimentaire

Esthétique

Porte avec bandeaux en inox	oui	**Bandeau de commande embouti**	oui
Couleur	Inox	**Série**	Alfa

Commandes

Minutes programmables	1-60 + en continu

Accessoires inclus

Plaque en tôle d'aluminium	Kit 4 pièces

Raccordement électrique

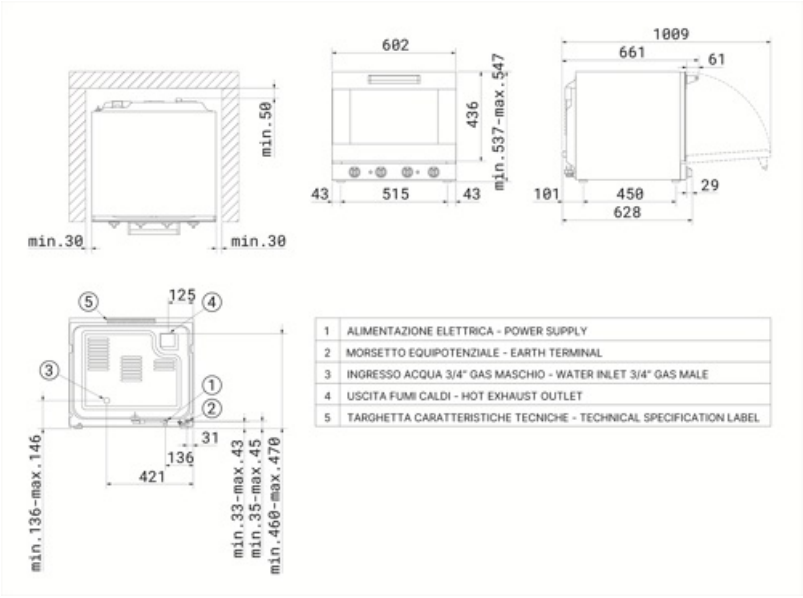
Type de prise	(F;E) Schuko

Construction

Matériaux du four	Acier inoxydable / verre / plastiques
Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	460x360x425mm
Matériau de la cavité	Inox / verre
Nombre de niveaux	4
Cadre de support de plaques	Fil Chromé
Distance entre les plaques	80 mm
Construction de la porte	3 vitres
Ouverture de la porte	Abattante
Type de poignée	Fixe
Vitre interne	Amovible
Nombre de turbines	1 turbine à rotation fixe
Puissance du moteur de la turbine	80 W
Vitesse du moteur	Vitesse unique
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2700 tours/min
Vitesse faible en tr/min	2100 tours/min
Niveaux d'humidification	Manuel
Position de l'échappement	A l'arrière
Type de minuterie	Electrique
Plage de température	50-270°C
Signal sonore fin de cuisson	oui
Indicateur lumineux orange température atteinte	oui
Indicateur lumineux vert pour l'atteinte de la durée	oui
Thermostat de sécurité à réarmement manuel	oui
Déflecteur amovible	oui
Nombre de lumières	1 lampe halogène
Puissance éclairage	40 W
Pression d'entrée de l'eau	50-500 kPa (min-max)
Longueur câble d'alimentation	115 cm
Panneau postérieur	Galvanisé
Protection IPX	IPX3

Informations logistiques

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



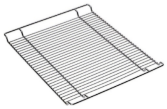
1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Accessoires Compatibles



3820

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



3900

Kit of 4 chrome wire grids 435×320 mm



K4TNS43



RUTVL

Lot de 4 roulettes, compatible avec toutes les tables de four professionnelles



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


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.

Ventilateur à deux vitesses

Une ventilation parfaite pour une cuisson idéale des préparations les plus délicates

La fonction de réglage de la vitesse du ventilateur permet d'adapter l'intensité de la ventilation aux besoins spécifiques de chaque préparation, garantissant ainsi des résultats toujours impeccables.

Grâce aux deux vitesses disponibles, vous pouvez créer les conditions idéales pour les préparations délicates telles que les meringues, les profiteroles et les soufflés, en les enveloppant d'un flux d'air plus doux et plus homogène, qui préserve leur légèreté et leur 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.