

# ALFA43XMFHDS



<b>Famiglia</b>	Forni professionali
<b>Sottofamiglia</b>	Forno multifunzione 4 teglie 435x320 mm
<b>Alimentazione</b>	Elettrico
<b>Tipologia forno</b>	Forno convezione multifunzione e con umidità
<b>Controllo forno</b>	Manuale
<b>Capacità teglie</b>	4 teglie 435x320 mm
<b>Collegamento elettrico di default</b>	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
<b>Memorizzazione programmi con applicativo</b>	Non disponibili
<b>Generazione umidità</b>	Diretto in camera
<b>Piedini regolabili</b>	Sì
<b>Dimensioni del prodotto (LxPxH)</b>	602x580x537 mm
<b>Profondità massima a porta aperta</b>	993 mm



## Destinazione

<b>Settori</b>	Bar / Caffetterie / Bistrò / Wine bar / Pub; Hotel; Ristoranti / Catering; Panetterie / Pasticcerie; Macellerie / Gastronomie; Ristorazione collettiva; Ospedali / case di riposo; Ristorazione commerciale; Grande distribuzione organizzata
----------------	---

## Estetica

<b>Porta con fasce inox</b>	Sì	<b>Frontalino</b>	Inox
<b>Colore</b>	Acciaio Inox	<b>Serie</b>	Alfa

## Comandi

<b>Regolazione tempo di cottura</b>	1-60 minuti + infinito
-------------------------------------	------------------------

## Dotazione accessori Inclusi

<b>Teglia lamiera alluminata 3820</b>	kit da 4 pezzi
---------------------------------------	----------------

## Collegamento Elettrico

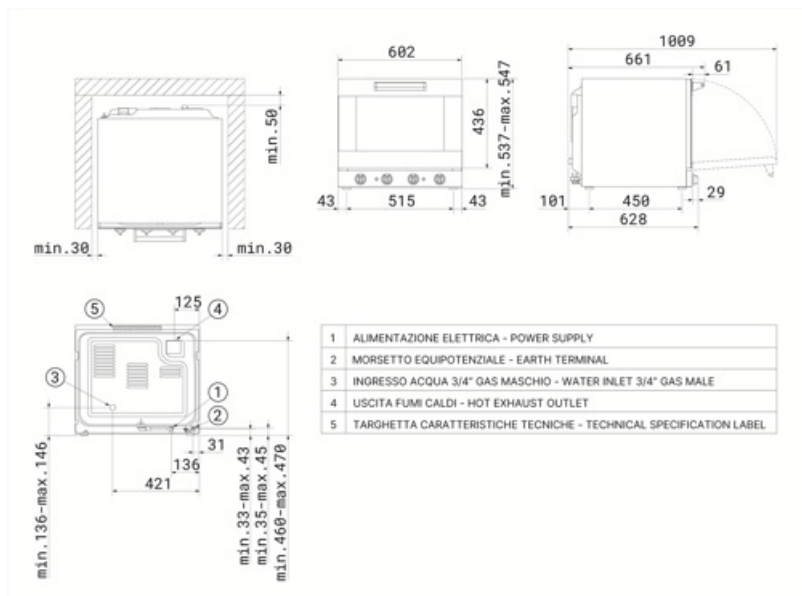
Spina (F;E) Schuko

## Costruzione

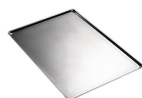
<b>Materiale forno</b>	Acciaio inox / vetro / materie plastiche	<b>Livelli di umidificazione</b>	1 Manuale
<b>Dimensioni cavità interna (LxPxH)</b>	462x395x340 mm	<b>Posizione camino</b>	Posteriore
<b>Materiale cavità</b>	Smalto Ever Clean	<b>Tipologia timer</b>	Elettrico
<b>Numero ripiani</b>	4	<b>Range temperatura</b>	50-250°C
<b>Telaio supporto teglie</b>	Filo cromato	<b>Indicazione di fine cottura</b>	Sì
<b>Distanza tra i ripiani</b>	80 mm	<b>Lampada spia arancione raggiungimento t°</b>	Sì
<b>Costruzione porta</b>	Triplo vetro	<b>Lampada spia verde di fine cottura</b>	Sì
<b>Apertura porta</b>	A ribalta	<b>Termostato di sicurezza riarmo manuale</b>	Sì
<b>Tipologia maniglia</b>	Fissa	<b>Deflettore removibile</b>	Sì
<b>Vetro</b>	Apribile con clip	<b>Illuminazione</b>	1 Lampada alogena
<b>Numero e tipologia ventole</b>	1 ventola a rotazione fissa	<b>Potenza luce</b>	40 W
<b>Potenza motore</b>	80 W	<b>Pressione ingresso acqua</b>	50-500 kPa (min-max)
<b>Giri motore</b>	Velocità singola	<b>Lunghezza cavo di alimentazione</b>	115 cm
<b>Giri motore velocità standard</b>	2700 rpm	<b>Pannello posteriore</b>	Zincato
<b>Giri motore velocità ridotta</b>	2100 rpm	<b>Protezione IPX</b>	IPX3

## Informazioni Logistiche

<b>Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH)</b>	625x695x610 mm	<b>Peso netto</b>	36,400 kg
<b>Codice EAN</b>	8017709305949	<b>Peso lordo</b>	38,500 kg



## Accessori Compatibili



### 3820

Kit 4 teglie in lamiera alluminata  
435x320 mm



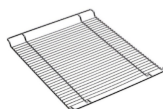
### RUTVL

Kit ruote da 4 pz, adatto per tutti i  
modelli di tavoli dei forni professionali



### TVL40

Supporto con portateglie 8 livelli per  
forni ALFA43, dim. (LxPxH)  
600x600x900 mm (altezza con kit ruote  
RUTVL: 998 mm)



### 3900

Kit 4 griglie in filo cromato 435x320  
mm










### SVRPP43

Kit giunzione per sovrapposizione 2  
forni 4 teglie 435x320 mm

---

## Glossario simboli

---

	Elettrico		Ventola velocità ridotta
	Ventola con resistenza suola		Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare
	Circolazione forzata aria calda con iniezione umidità		Cottura con grill largo
	Riscaldamento statico con resistenza suola e cielo		

## Benefit

---

### **Pannello comandi meccanico**

Facilità d'uso e controllo senza sforzo dei parametri essenziali di cottura

Il pannello di controllo, dotato di pratiche manopole, consente una gestione semplice, intuitiva e senza sforzo delle principali funzionalità. Grazie ai pulsanti, è possibile regolare il tempo, la temperatura di cottura e, nei modelli selezionati, il livello di umidificazione. Ruotando la manopola sulla posizione 1, il vapore verrà erogato fino al suo rilascio.

Nei forni multifunzione con pannello di controllo meccanico è inoltre presente un pulsante dedicato alla selezione delle diverse funzioni del forno, in base alla modalità di cottura desiderata.

### **Apribile con clip**

Vetri facilmente accessibili per una manutenzione e pulizia senza sforzo

I vetri sono progettati per essere facilmente accessibili e ispezionabili, garantendo una grande praticità durante le operazioni di pulizia e manutenzione. Questa caratteristica semplifica notevolmente il processo, rendendolo rapido ed efficiente, e assicurando che ogni intervento possa essere effettuato con la massima comodità ed in completa sicurezza.

### **Ventola a due velocità**

Ventilazione su misura per una cottura perfetta dei cibi più delicati

La funzione di regolazione della velocità della ventola permette di adattare l'intensità della ventilazione alle esigenze specifiche di ogni preparazione, garantendo sempre risultati impeccabili. Grazie alla doppia velocità, è possibile creare le condizioni ideali per la cottura di pietanze delicate come meringhe, bignè e soufflé, avvolgendole in un flusso d'aria più dolce e uniforme, che ne preserva leggerezza e struttura.

### **Gestione umidità**

Cottura impeccabile grazie ad un controllo preciso dell'umidità

Grazie alla gestione efficace di piccole quantità di umidità si può ottenere una doratura perfetta, mantenendo intatta la morbidezza del prodotto e favorendone lo sviluppo della struttura interna. È possibile impostare diversi livelli di umidificazione, che determinano la frequenza dei cicli di attivazione. Ogni ciclo consiste in due secondi di spruzzatura di acqua vaporizzata all'interno della camera di cottura, seguiti da 15 secondi di pausa.