

ALFA43XMFHDS



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



Destinazione

Settori	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

Porta con fasce inox	Sì	Frontalino Serie	Inox
Colore	Acciaio Inox		Alfa

Comandi

Regolazione tempo di cottura	1-60 minuti + infinito
-------------------------------------	------------------------

Dotazione accessori Inclusi

Teglia lamiera alluminata 3820	kit da 4 pezzi
---------------------------------------	----------------

Collegamento Elettrico

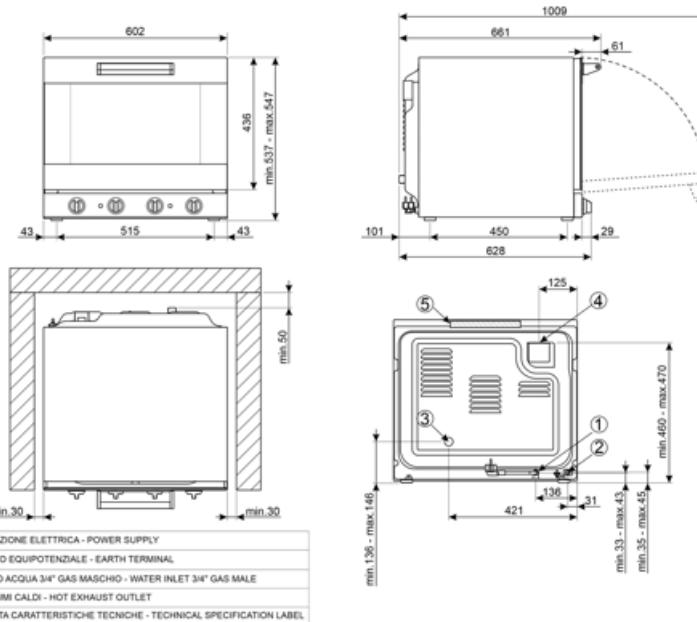
Spina (F;E) Schuko

Costruzione

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

Informazioni Logistiche

Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH)	610x625x695 mm	Peso netto	36,400 kg
Codice EAN	8017709305949	Peso lordo	38,500 kg



Accessori Compatibili



3820

Kit 4 teglie in lamiera alluminata
435x320 mm



3900

Kit 4 griglie in filo cromato 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)

Glossario simboli

	Elettrico		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
	Ventola velocità ridotta		

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.