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 disponibilie
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**	Inox
Colore	Acciaio Inox	**Serie**	Alfa

Comandi

Regolazione tempo di cottura	1-60 minuti + infinito

Dotazione accessori Inclusi

Teglia lamiera alluminata 3820	kit da 4 pezzi

Collegamento Elettrico

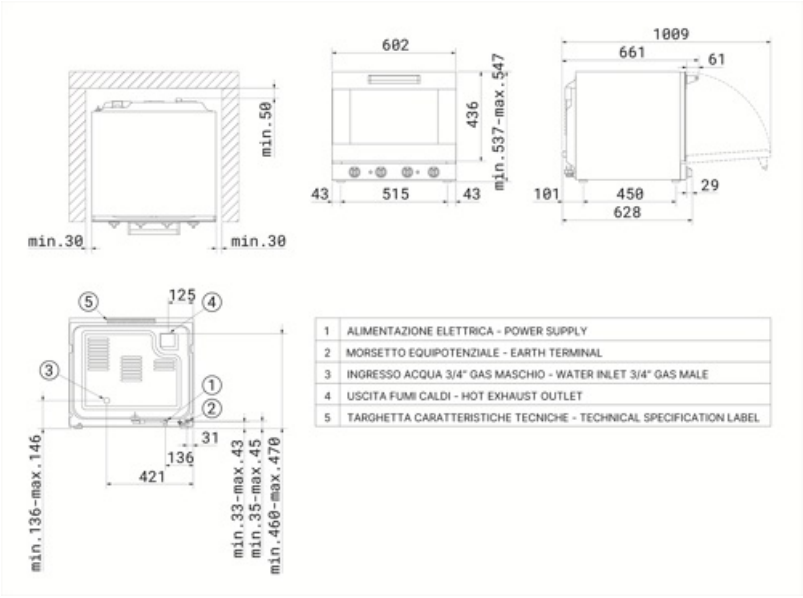
Spina	(F;E) Schuko

Costruzione

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

Informazioni Logistiche

Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH)	625x695x610 mm
Codice EAN	8017709305949
Peso netto	36.400 kg
Peso lordo	38.500 kg

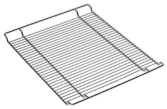


1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Accessori Compatibili

3820

Kit 4 teglie in lamiera alluminata 435x320 mm



3900

Kit 4 griglie in filo cromato 435x320 mm

K4TNS43

RUTVL

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

SVRPP43

Kit giunzione per sovrapposizione 2 forni 4 teglie 435x320 mm

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.