

ALFA43XMFHDS



Famiglia Forni professionali

Sottofamiglia Forno multifunzione 4 teglie 435x320

mm

Alimentazione Elettrico

Tipologia forno Forno convezione multifunzione e con

umidità

993 mm

Non disponibilie

Controllo forno Manuale

Capacità teglie 4 teglie 435x320 mm

Collegamento elettrico di default $230 \text{ V} \sim / 13 \text{ A} / 3,0 \text{ kW} / 50 \text{ Hz}$

Memorizzazione programmi con

applicativo

Generazione umidità Diretto in camera

Piedini regolabili

Dimensioni del prodotto (LxPxH) 602x580x537 mm

Profondità massima a porta

aperta

e con

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

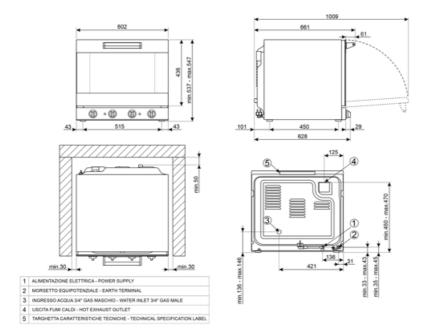
Informazioni Logistiche

 Dimensioni del prodotto
 610x625x695 mm
 Peso netto
 36,400 kg

 imballato (LxPxH)
 Peso lordo
 38,500 kg

 Codice EAN
 8017709305949







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

-G= Elettrico

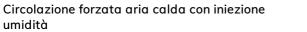
** *** Ventola velocità ridotta

₹

Ventola con resistenza suola



Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare





Cottura con grill largo

Riscaldamento statico con resistenza suola e



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.