

# ALFA43XMFHDS



<b>Família</b>	Fornos
<b>Subfamília</b>	Multifunction oven 4 trays 435x320 mm
<b>Tipo de energia</b>	Elétrico
<b>Tipo de forno</b>	Forno multifunções de convecção com humidificação
<b>Controlo do forno</b>	Controlo mecânico da temperatura
<b>Capacidade de tabuleiro</b>	4 tabuleiros 435x320 mm
<b>Fonte de energia</b>	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
<b>Memória de programas</b>	Não disponível
<b>Geração de humidade</b>	Direto na cavidade
<b>Pés reguláveis em altura</b>	Sim
<b>Dimensões do produto (LxPxA)</b>	602x580x537 mm
<b>Profundidade máxima com a porta aberta</b>	993 mm



## Mercado

<b>Indústrias</b>	Bares, Cafés e Pubs; Hotelaria; Restaurantes; Padarias / Pastelarias; Talhos; Catering; Estabelecimentos de Cuidados; Indústrias Alimentares; Supermercados / Comércio de alimentos
-------------------	--

## Design

<b>Porta com tiras em aço inox</b>	Sim	<b>Painel frontal Design</b>	Sim
<b>Cor</b>	Aço inox		Alfa

## Comandos

<b>Temporizador</b>	1-99 min + Sem fim
---------------------	--------------------

## Acessórios incluídos

<b>Tabuleiro de alumínio 3820</b>	kit com 4 tabuleiros
-----------------------------------	----------------------

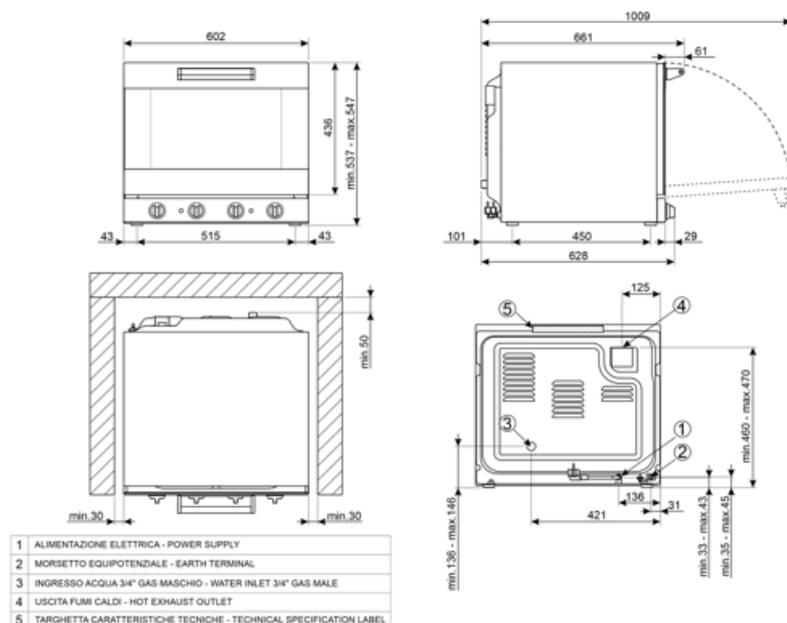
## Ligação elétrica

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

<b>Material do forno</b>	Aço Inox / Vidro / Plástico	<b>Níveis de humificação</b>	Manual
<b>Dimensões da cavidade (LxPxA)</b>	460x360x425 mm	<b>Posição de exaustão</b>	Traseira
<b>Material da cavidade</b>	Esmalte EverClean	<b>Tipo de temporizador</b>	Elétrico
<b>Níveis de tabuleiros</b>	4	<b>Temperaturas</b>	50-250°C
<b>Suporte dos tabuleiros</b>	Cromado	<b>Aviso de final de cozedura</b>	Sim
<b>Distância entre tabuleiros</b>	80 mm	<b>Luz indicadora (laranja) de temperatura atingida</b>	Sim
<b>Material da porta</b>	Vidro triplo	<b>Luz indicadora (verde) de tempo atingido</b>	Sim
<b>Abertura da porta</b>	Basculante	<b>Reset de segurança do termostato</b>	Sim
<b>Tipo de puxador</b>	Fixo	<b>Deflector removível</b>	Sim
<b>Vidro</b>	Abre com clip	<b>Iluminação</b>	1 lâmpada de halogéneo
<b>Tipologia da ventoinha</b>	Rotação não reversível	<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W
<b>Potência da ventoinha</b>	80 W	<b>Pressão da entrada de água</b>	50-500 kPa (min-max)
<b>RPM da ventoinha</b>	Velocidade única	<b>Comprimento do cabo de alimentação</b>	115 cm
<b>RPM standard da ventoinha</b>	2700 rpm	<b>Painel traseiro</b>	Porta galvanizada
<b>RPM da ventoinha na velocidade inferior</b>	2100 rpm	<b>Proteção IPX</b>	IPX3

## Dados de logística

<b>Dimensões do produto embalado (LxPxA)</b>	625x695x610 mm	<b>Peso líquido (kg)</b>	36,400 kg
<b>Código EAN</b>	8017709305949	<b>Peso bruto (kg)</b>	38,500 kg



---

## Acessórios Compatíveis

---



**3820**



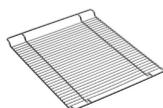
**RUTVL**

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



**TVL40**

8-level tray holder rack for ALFA43 ovens, dim. (WxDxH) 600x600x900 mm (height with kit RUTVL: 998 mm)



**3900**

Kit of 4 chrome wire grids 435x320 mm



**SVRPP43**

Connection kit for stacking two 4ltray 435x320 mm ovens

## Symbols glossary

---

	Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.		Fan with lower element
	Fan forced heating		Fan forced heating with humidity injection
	Large grill heating element		Static heating with upper and lower elements.
	Ventoinha de velocidade dupla		

## Benefit (TT)

---

### **Mechanical control panel**

Ease of use and effortless control of the essential cooking parameters

The control panel, equipped with practical knobs, allows for simple, intuitive, and effortless management of the main functions. Using the buttons, you can adjust the cooking time, temperature, and, in selected models, the level of humidification. By turning the knob to position 1, steam will be delivered until it is released. In multifunction ovens with a mechanical control panel, there is also a dedicated button for selecting different oven functions based on the desired cooking mode.

### **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.

### **Two-speed fan**

Perfect ventilation for the ideal cooking of the most delicate dishes

The fan speed adjustment function allows you to tailor the ventilation intensity to the specific needs of each dish, ensuring consistently flawless results. Thanks to the dual-speed setting, you can create the perfect conditions for delicate preparations such as meringues, profiteroles, and soufflés, enveloping them in a gentler, more even airflow that preserves their lightness and structure.

### **Humidity management**

Impeccable cooking thanks to precise humidity control

Thanks to the effective management of small amounts of humidity, perfect browning can be achieved while maintaining the product's softness and promoting the development of its internal structure. Different humidity levels can be set, which determine the frequency of activation cycles. Each cycle consists of two seconds of water vapour spraying inside the cooking chamber, followed by a 15-second pause.