

ALFA43XMFHDS



Семейство продуктов

Подсемейство продуктов

Источник питания

Тип духовки

Управление конвекционной печи

Вместимость

Электрическое подключение

Апп для создания рецептов

Парогенератор

Регулируемые по высоте ножки

Размеры (ВxШxГ)

Максимальная глубина с открытой дверцей

Конвекционные печи

Multifunction oven 4 trays 435x320 mm

Электрический

Многофункциональная конвекционная духовка с пароувлажнением

Электромеханическое

4 уровня 435x320 мм

230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz

Недоступно

Прямой пар

Да

602x580x537 mm

993 мм



Дистрибуция

Отрасли промышленности

Бары / Кафетерии / Бистро / Винные бары / Пабы; Отели; Рестораны; Пекарни / Кондитерские; Мясные магазины / Гастрономы; Кейтеринг; Учреждения по уходу; Коммерческие услуги общественного питания; Продуктовые магазины / Розничная торговля продуктами питания

Эстетика

Дверца с планками из нержавеющей стали

Да

Цвет

Нержавеющая сталь

Фронтальная панель

Серия

Да

Alfa

Управление

Диапазон программирования таймера

0-60 + бесконечность

Аксессуары в комплекте

Алюминизированный противень Комплект из 4 штук

Электрическое подключение

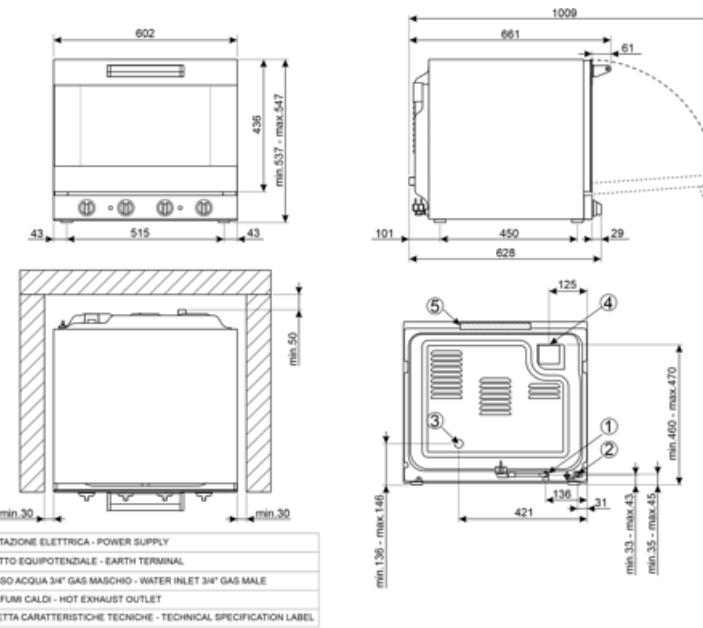
Тип электрической вилки (F;E) Schuko

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Уровни пароувлажнения	Ручная
Размеры внутренней камеры (ШxГxВ)	460x360x425 мм	Отвод пара из камеры	Сзади
Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean	Регулировка времени	Электрический
Количество уровней	4	Диапазон температур	50-250°C
Направляющие для противней	Хромированный	Сигнал окончания приготовления	Да
Расстояние между направляющими	80 мм	Оранжевый индикатор достижения t°	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	Да	Зеленый индикатор окончания приготовления	Да
Открывание дверцы	Стандартное открывание	Ручное переключение терmostата безопасности	Да
Тип ручки	Фиксированный	Съемный дефлектор	Да
Стекло	Съемное	Количество ламп подсветки	1 галогенная лампа
Тип и количество вентиляторов	1	Мощность ламп подсветки	40 Вт
Мощность двигателя вентилятора	80В	Давление воды на входе	50-500 kPa (min-max)
Скорость вентилятора	Одна скорость	Длина электрического кабеля (см)	115 см
Стандартная скорость вентилятора	2700 об./мин.	Задняя панель	Гальванизированный
Пониженная скорость вентилятора	2100 об./мин.	IPX защита	IPX3

Логистическая информация

Размеры упаковки (ШxГxВ)	610x625x695 mm	Вес нетто	36,400 кг
EAN-код	8017709305949	Вес брутто (кг)	38,500 kg



Совместимые Аксессуары

3820



RUTVL

Комплект колес для всех моделей столов для духовых шкафов (4 шт.)



3900



Решетка плоская хромированная (4 шт.)

TVL40



8-уровневая стойка для противней для печей ALFA43, размеры (ШxГxВ) 600x600x900 мм (высота с комплектом RUTVL: 998 мм)

Symbols glossary



Электрический



Двухскоростной вентилятор



Нижний нагрев с конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и инжекторным впрыском пара



Большой гриль



Статический верхний и нижний нагрев

Benefit (TT)

Механическое управление

Простота использования и легкий контроль основных параметров приготовления

Панель управления, оснащенная практическими ручками, позволяет просто, интуитивно и легко управлять основными функциями. С помощью кнопок можно регулировать время приготовления, температуру и, в некоторых моделях, уровень увлажнения. При повороте ручки в положение 1 пар будет подаваться до тех пор, пока он не будет выпущен. В многофункциональных духовках с механической панелью управления также имеется специальная кнопка для выбора различных функций духовки в зависимости от желаемого режима приготовления.

Съемные стекла

Легкодоступное стекло для легкого обслуживания и чистки

Стеклянные панели спроектированы таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ и возможность осмотра, что обеспечивает удобство при чистке и техническом обслуживании. Эта особенность значительно упрощает процесс, делая его быстрым и эффективным, гарантуя, что каждое вмешательство может быть выполнено с максимальным комфортом и полной безопасностью.

Двухскоростной вентилятор

Идеальная вентиляция для идеального приготовления самых изысканных блюд

Функция регулировки скорости вентилятора позволяет вам адаптировать интенсивность вентиляции к конкретным потребностям каждого блюда, гарантуя неизменно безупречные результаты. Благодаря настройке двух скоростей вы можете создать идеальные условия для деликатных блюд, таких как беле, профитроли и суфле, окутывая их более мягким и равномерным потоком воздуха, который сохраняет их легкость и структуру.

Управление влажностью

Безупречное приготовление пищи благодаря точному контролю влажности

Благодаря эффективному управлению небольшим количеством влаги можно добиться идеального подрумянивания, сохраняя при этом мягкость продукта и способствуя развитию его внутренней структуры. Можно устанавливать различные уровни влажности, которые определяют частоту циклов активации. Каждый цикл состоит из двух секунд распыления водяного пара внутри варочной камеры, за которыми следует 15-секундная пауза