ALFA43XMFHDS



Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Multifunction oven 4 trays 435x320 mm
Источник питания	Электрический
Тип духовки	Многофункциональная конвекционная духовка с пароувлажнением
Управление конвекционной печи	Электромеханическое
Вместимость	4 уровня 435x320 мм
Электрическое подключение	230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz
App для создания рецептов	Недоступно
Парогенератор	Прямой пар
Регулируемые по высоте ножки	Да
Размеры (ВхШхГ)	602x580x537 mm
Максимальная глубина с открытой дверцей	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	**Фронтальная панель**	Да
Цвет	Нержавеющая сталь	**Серия**	Alfa

Управление

Диапазон программирования таймера	0-60 + бесконечность

Аксессуары в комплекте

Алюминизированный противень	Комплект из 4 штук

Электрическое подключение

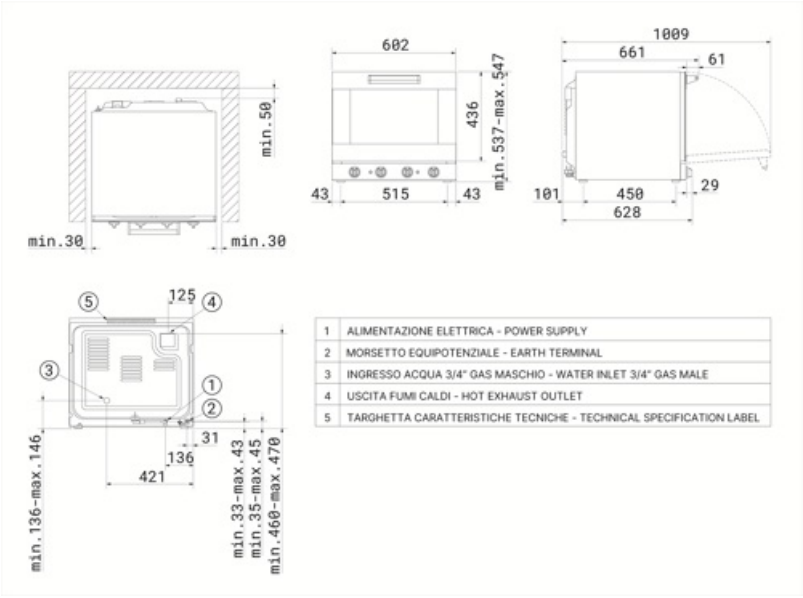
Potential equalisation	Yes
Тип электрической вилки	Европейская вилка для переменного тока

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик
Размеры внутренней камеры (ШxГxВ)	460x360x425 мм
Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки
Количество уровней	4
Направляющие для противней	Хромированный
Расстояние между направляющими	80 mm
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	Да
Открывание дверцы	Стандартное открывание
Тип ручки	Фиксированный
Стекло	Съемное
Тип и количество вентиляторов	1
Мощность двигателя вентилятора	80Вт
Скорость вентилятора	Одна скорость
Стандартная скорость вентилятора	2700 об./мин.
Пониженная скорость вентилятора	2100 об./мин.
Уровни пароувлажнения	Ручная
Отвод пара из камеры	Сзади
Регулировка времени	Электрический
Диапазон температур	50-270°C
Сигнал окончания приготовления	Да
Оранжевый индикатор достижения t°	Да
Зеленый индикатор окончания приготовления	Да
Ручное переключение термостата безопасности	Да
Съемный дефлектор	Да
Количество ламп подсветки	1 галогенная лампа
Мощность ламп подсветки	40 Вт
Давление воды на входе	50-500 kPa (min-max)
Длина электрического кабеля (см)	115 см
Задняя панель	Гальванизированный
IPX защита	IPX3

Логистическая информация

Размеры упаковки (ШxГxВ)	625x695x610 mm
Международный артикул (EAN-код)	8017709305949
Вес нетто	36.400 кг
Вес брутто (кг)	38.500 kg

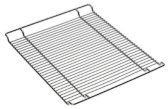


1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	INGRESSO ACQUA 3/4" GAS MASCHIO - WATER INLET 3/4" GAS MALE
4	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
5	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Совместимые Аксессуары



3820



3900

Решетка плоская хромированная (4 шт.)



K4TNS43



RUTVL

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



SVRPP43

Соединительный комплект для штабелируемых печей ALFA3



TVL40

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

Symbols glossary


Электрический


Нижний нагрев с конвекцией


Нагрев с принудительной конвекцией и инжекторным впрыском пара


Статический верхний и нижний нагрев


Двухскоростной вентилятор


Нагрев с принудительной конвекцией


Большой гриль

Benefit (TT)

Механическое управление

Простота использования и легкий контроль основных параметров приготовления

Панель управления, оснащенная практичными 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, гарантируя, 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, гарантируя неизменно безупречные результаты. Благодаря настройке двух скоростей вы можете создать идеальные условия для деликатных блюд, таких как безе, 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