

ALFA43MFHDS



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
Апп 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

Тип электрической
вилки

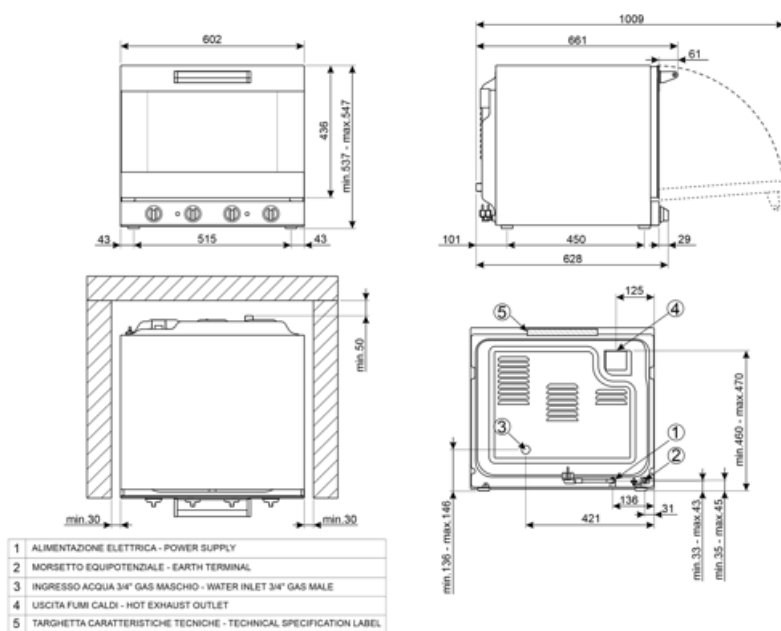
(F;E) Schuko

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Уровни пароувлажнения	Ручная
Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)	460х360х425 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 термостата	Да
Тип ручки	Фиксированный	Безопасности	
Стекло	Съемное	Съемный дефлектор	Да
Тип и количество вентиляторов	1	Количество ламп подсветки	1 галогенная лампа
Мощность двигателя вентилятора	80В	Мощность ламп подсветки	40 Вт
Скорость вентилятора	Одна скорость	Давление воды на входе	50-500 kPa (min-max)
Стандартная скорость вентилятора	2700 об./мин.	Длина электрического кабеля (см)	115 см
Пониженная скорость вентилятора	2100 об./мин.	Задняя панель IPX защита	Гальванизированный IPX3

Логистическая информация

Размеры упаковки (ШхГхВ)	610х625х695 mm	Вес нетто	36,400 кг
ЕАН-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 (ШхГхВ)
600х600х900 мм (высота с
комплектom 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 (ТТ)

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

Стекланные 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