

ALFA43XMFHDS



Семейство продуктов

Подсемейство продуктов

Конвекционные печи

Multifunction oven 4 trays 435x320

Источник питания

Тип духовки

Электрический

Многофункциональная конвекционная

духовка с пароувлажнением

Управление конвекционной

печи

Вместимость 4 уровня 435х320 мм

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

Арр для создания рецептов Парогенератор

Регулируемые по высоте ножки Да

Размеры (ВхШхГ)

Максимальная глубина с

открытой дверцей

Электромеханическое

Недоступно Прямой пар

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

Цвет

Дверца с планками из нержавеющей стали

Да

Фронтальная панель Серия

Да Alfa

Нержавеющая сталь

Управление

Диапазон программирования таймера

0-60 + бесконечность

Аксессуары в комплекте



Алюминизированный противень

Комплект из 4 штук

Электрическое подключение

Тип электрической вилки

(F;E) Schuko

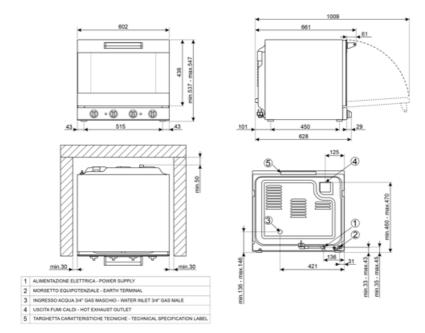
Конструкция

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

Логистическая информация

Размеры упаковки
(Шх Гх В)610х625х695 mmВес брутто (кг)
EAN-код38,500 kg
8017709305949Вес нетто36,400 кг







Совместимые Аксессуары

3820





3900

Решетка плоская хромированная (4 шт.)



RUTVL

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



TVL40

8-уровневая стойка для противней для печей ALFA43, размеры (ШхГхВ) 600х600х900 мм (высота с комплектом RUTVL: 998 мм)



Symbols glossary

Электрический

(%)

Нагрев с принудительной конвекцией

Большой гриль

Двухскоростной вентилятор

%

Нижний нагрев с конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и инжекторным впрыском пара



Статический верхний и нижний нагрев



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