

ALFA43XE2HDS



Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Конвекционная печь 4 противня 435x320 мм
Источник питания	Электрический
Тип духовки	Конвекция; конвекция + пароувлажнение
Управление конвекционной печи	Электронный
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 (ВxШxГ)	602x600x537 mm
Максимальная глубина с открытой дверцей	1178 мм



Дистрибуция

Решения	Бары/Кафе; Отели; Рестораны/кейтеринг; Пекарни/Кондитерские; Пекарские и кондитерские лаборатории при заводах; Мясные лавки; QSR
----------------	---

Эстетика

Серия	Alfa	Цвет символов цифрового дисплея	Белый и красный
Цвет	Нержавеющая сталь	Фронтальная панель	Да
Дверца с планками из нержавеющей стали	Да	Логотип	Smeg штампованный
Цифровой TFT-дисплей	Компактный сенсорный LCD-дисплей		

Управление

Изменяемые программы	99	Отложенный старт	Да
Диапазон программирования таймера	от 1 минуты до 99 часов + бесконечно	Предварительный разогрев	Да
Шаги программы приготовления	2 + предварительный нагрев		

Опции

Вытяжной зонт K43X

Аксессуары в комплекте

Алюминизированный противень Комплект из 4 штук

Электрическое подключение

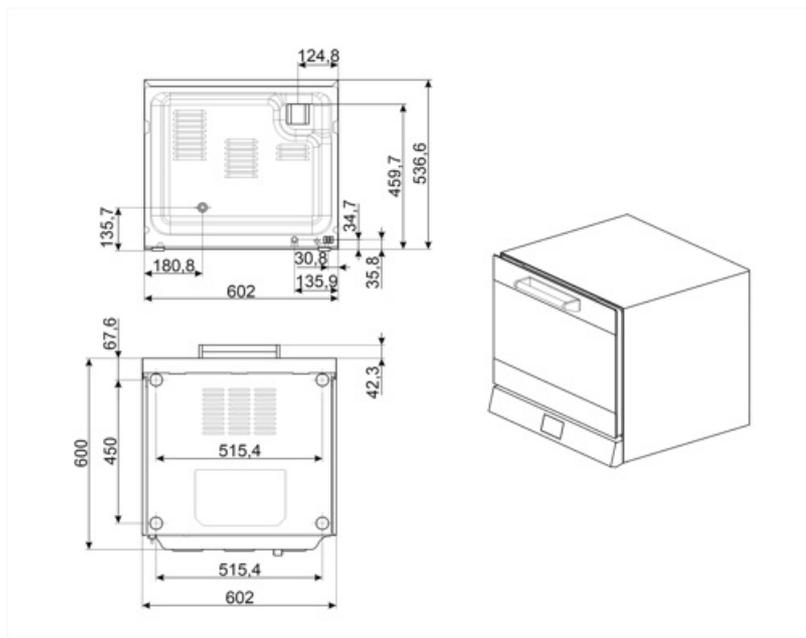
Тип электрической вилки (F;E) Schuko

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да
Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)	460x360x425 мм	Уровни пароувлажнения	5 + ручное
Объем внутренней камеры	54.5 л	Отвод пара из камеры	Сзади
Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean	Регулировка времени	Электронный таймер
Количество уровней направляющих для противней	4	Диапазон температур	30-270°C
Расстояние между направляющими	80 мм	Сигнал окончания приготовления	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	Да	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Открывание дверцы	Стандартное открывание	Ручное переключение термостата 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	Шланг подачи воды	Да
Скорость вентилятора	Двухскоростной	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

Вес нетто	36,700 кг	Высота упаковки (мм)	610 mm
Ширина упаковки (мм)	625 mm	Вес брутто (кг)	38,800
Глубина упаковки (мм)	695 mm	Размеры упаковки (мм)	



Совместимые Аксессуары



3755



3780



3820



3900

Решетка плоская хромированная (4 шт.)



3926



4730



RUTVL

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



TVL40

Подставка для духовки на 8 противней - 600x600x900/950 мм

Symbols glossary



Электрический



Двухскоростной вентилятор



Нагрев с принудительной конвекцией



Нагрев с принудительной конвекцией и
инжекторным впрыском пара

Benefit (ТТ)

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.

Компактный сенсорный LCD-дисплей

Интуитивно понятный интерфейс для простой и точной настройки параметров приготовления

Компактный LCD-дисплей обеспечивает четкий и мгновенный просмотр основных параметров приготовления, таких как время, температура и, на некоторых моделях, уровень влажности. Кроме того, набор интуитивно понятных и хорошо организованных значков позволяет легко управлять различными функциями. К ним относятся регулировка скорости вентилятора, этапы приготовления или ручное приготовление, выбор и сохранение рецептов, а также множество других опций для еще более детальной настройки режимов приготовления.

2 этапа приготовления

Гибкость и точность на каждом этапе приготовления

Возможность установки нескольких этапов приготовления в дополнение к предварительному нагреву обеспечивает исключительную универсальность, идеально подстраиваясь под различные потребности каждого приготовления. Каждую фазу процесса можно настроить с точностью, оптимизируя приготовление для достижения безупречных результатов, будь то медленное приготовление при низкой температуре или идеальное финальное подрумянивание. Благодаря такому точному контролю параметров можно добиться равномерного приготовления на каждой поверхности, что значительно улучшает качество готового продукта.

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