

ALFA43XE1HDS



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	Электронный
Вместимость	4 противня 435x320 мм - GN2/3
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)	608x600x537 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
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	Предварительный разогрев	Да
Диапазон программирования таймера	от 1 минуты до 99 часов + бесконечно	Данные НАССР	Да
Шаги программы приготовления	3 + предварительный разогрев	Самодиагностика	Да
Отложенный старт	Да		

Опции

Вытяжной зонт K43X

Аксессуары в комплекте

Алюминизированный противень Комплект из 4 штук

Электрическое подключение

Тип электрической вилки (F;E) Schuko

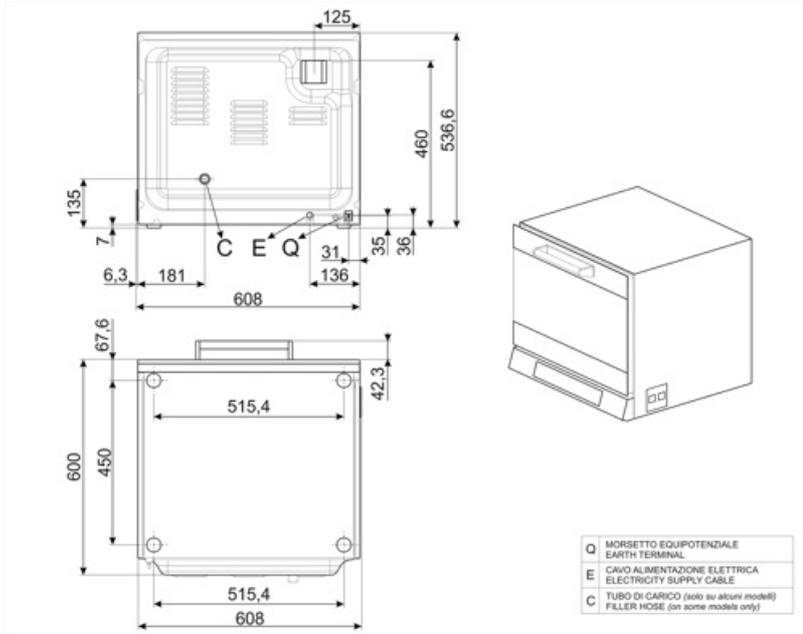
Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Уровни пароувлажнения	5 + ручное
Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)	460x360x425 мм	Отвод пара из камеры	Сзади
Объем внутренней камеры	54.5 л	Регулировка времени	Электронный таймер
Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean	Диапазон температур	30-270°C
Количество уровней	4	Сигнал окончания приготовления	Да
Направляющие для противней	Хромированный	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Расстояние между направляющими	80 мм	Ручное переключение термостата безопасности	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	Да	Съемный дефлектор	Да
Открывание дверцы	Стандартное открывание	Количество ламп подсветки	1 галогенная лампа
Тип ручки	Фиксированный	Мощность ламп подсветки	40 Вт
Стекло	Съемное	USB порт	Да
Тип и количество вентиляторов	1	Шланг подачи воды	Да
Мощность двигателя вентилятора	80В	Давление воды на входе	50-500 kPa (min-max)
Скорость вентилятора	Двухскоростной	Длина электрического кабеля (см)	115 см
Стандартная скорость вентилятора	2700 об./мин.	Задняя панель IPX защита	Гальванизированный IPX3
Пониженная скорость вентилятора	2100 об./мин.		
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да		

Логистическая информация

Вес нетто 38,100 кг
Ширина упаковки (мм) 625 мм
Глубина упаковки (мм) 695 мм

Высота упаковки (мм) 610 мм
Вес брутто (кг) 40,200
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
	Нижний нагрев с конвекцией		Нагрев с принудительной конвекцией
	Нагрев с принудительной конвекцией и инжекторным впрыском пара		Конвекция + большой гриль
	Большой гриль		Статический верхний и нижний нагрев
	Нижний нагревательный элемент		Верхний и нижний нагрев с конвекцией
	Гриль с конвекцией		

Benefit (TT)

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.

3 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