Durchlaufofen HhC 2020

Durchlaufofen High-Speed HhC 2020
Ventless Operation

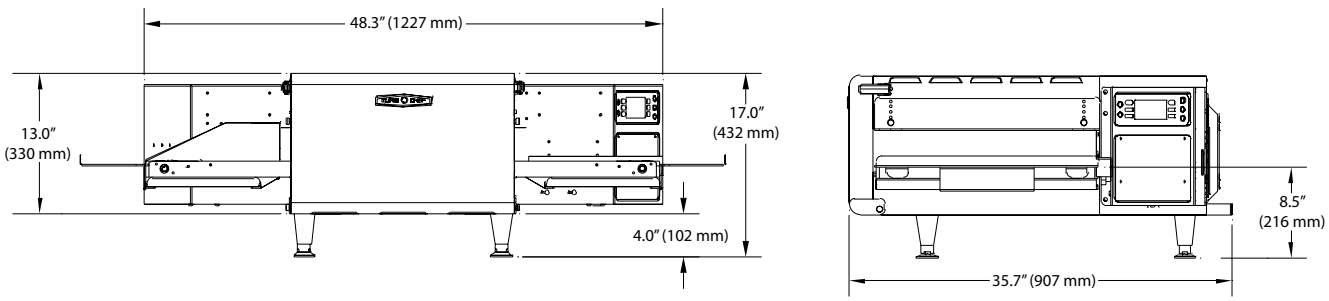
Beschreibung:
Elektro-Durchlauföfen von TurboChef garantieren gleichmäßige Qualität der gegarten oder gebackenen Speisen. Die zu garenden Produkte werden einfach auf das Transportband gelegt und durchlaufen den Garraum vollautomatisch. Die patentierte High-h-Technologie von TurboChef erhitzt und gart Lebensmittel 40-50 % schneller als alle anderen Durchlauföfen vergleichbarer Größe auf dem Markt. Die Öfen benötigen wegen der Kompaktheit nur eine geringe Stellfläche.
TurboChef-Öfen mit „Ventless Operation“ verfügen über interne Systeme zur Beseitigung von fetthaltigem Dampf, bevor das Fett aus dem Ofen entweicht. Daher sind die Backöfen als fettfreie Geräte zertifiziert und benötigen keine bauseitige Abluftanlage.

- für flexible Durchlaufzeiten mit kurzem und langem Transportband bzw. einteiligem oder geteiltem Band
- bedienerfreundlich: bis zu acht kundenspezifische Garprofile
- Links- oder Rechtsbeschickung über Software regelbar
- unabhängig gesteuerte obere und untere Luftführung
- die Heißluft wird mit stärkerer Umwirbelung für gleichmäßigeres Backen verteilt (mehr Menüangebote möglich)
- passend für 1/1 GN
- leichte Reinigung
- bedienerfreundlich: nur zwei Tasten müssen zur Zubereitung aller Produktarten gedrückt werden
- bis zu drei Geräte stapelbar (Stapelkit erforderlich)
- komplettes Gehäuse sowie Innenteile aus Edelstahl
- Temperaturbereich: bis 316 °C
- Durchlaufzeit: bis 15 Minuten

Technische Daten:

Elektroanschluss:	400 V; 3NPE; 14,4 kW
Bandbreite:	508 mm
Garraum:	512 x 508 mm
Einschubhöhe:	76 mm
Maße B/T/H:	1227 x 907 x 432 mm

Optionen/Zubehör:
- geteiltes Band
  (241/241 mm, 330/165 mm oder 381/102 mm)
- Katalysator
- Untergestell



TDS • Technik, Design & Service für die Gastronomie
Gießeralle 10 • 47877 Willich
Telefon: 02154 - 92 37 5 • Fax: 02154 - 92 37 75
Internet: www.t-d-s.info • E-Mail: info@t-d-s.info

Alle Angaben ohne Gewähr.
Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.
Stand: November 2022