



TURBOCHEF HIGH H CONVEYOR 1618

ALGEMENE FEATURES

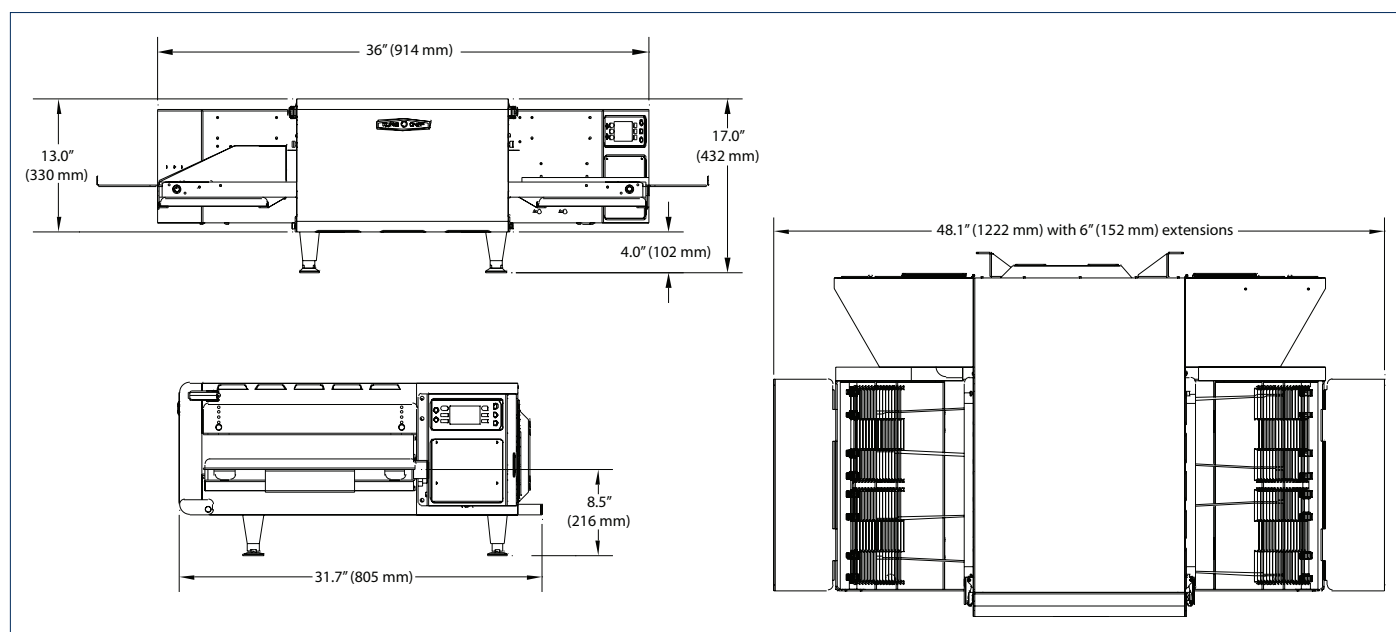
- Eenvoudige en overzichtelijke bediening
- Tot 40% sneller dan traditionele ovens
- Aanpasbare lichtsnelheid en bandsnelheid
- Links- of rechtsomdraaiende band
- Geheugen voor diverse bakprogramma's
- Externe afzuiging overbodig door katalysator
- Zelfdiagnostisch systeem van componenten en prestaties
- Meest compacte bandoven met hoogste capaciteit
- Online database van recepten en programma's
- Spilt belt met onafhankelijk instelbare bandsnelheid
- Kan links- en rechtsomdraaien
- Economische stand-by functie
- Eenvoudig te reinigen

VOORBEELD KOOKTIJDEN

- Verse pizza (Ø 30 cm) 2 min 30 sec
- Saté 2 min
- Frites 2 min
- Garnalen (125 st.) 3 min
- Panini / tosti 1 min 30 sec

AFMETINGEN EN GEWICHT

Enkele unit	Hoogte	Breedte	Diepte	Gewicht
Buitenkant apparaat	432 mm	914 /1219 mm	805 mm	88,5/ 91 kg
Ovenkamer	25/ 76 mm	406 mm	914/ 1219 mm	0,15 m2



Specificaties

Aansluiting: 3x 400 V (optioneel 3 x 230 V)

Aansluitwaarde: 7,5 kW/ 12 A

Afzekeren met automaat: 3x 20 A type C

Afzekeren met smeltzekering: 3 x 20 A traag

Afzuiging: Geïntegreerd, katalysator

Techniek: Impingement verwarming van boven en onder
bewegend rooster voor even kleuring

Constructie: RVS 18-8 AISI 201 en 304 casco en interieur