



## TURBOCHEF HIGH H CONVEYOR 2620

### ALGEMENE FEATURES

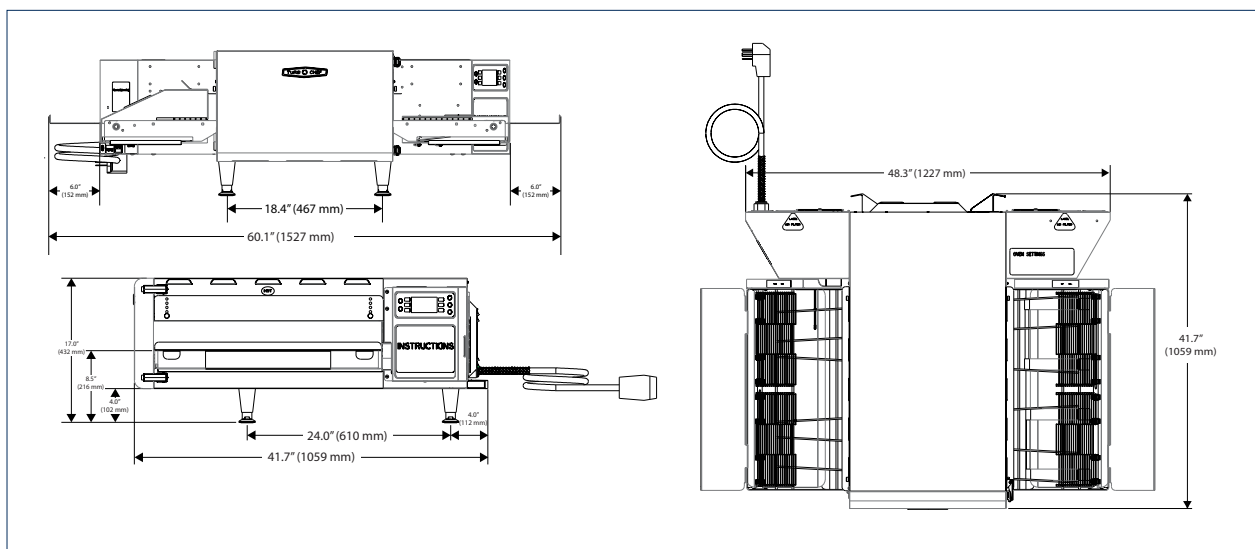
- Eenvoudige en overzichtelijke bediening
- Tot 40% sneller dan traditionele ovens
- Aanpasbare lichtsnelheid en bandsnelheid
- Links- of rechtsomdraaiende band
- Geheugen voor diverse bakprogramma's
- Externe afzuiging overbodig door katalysator
- Zelfdiagnostisch systeem van componenten en prestaties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

### VOORBEELD KOOKTIJDEN

- Verse pizza (Ø 30 cm) 2 min 30 sec
- Visfilet (vers) 1 min 45
- Garnalen (125 st.) 3 min
- Chicken wings (24 st.) 4 min
- Panini / tosti 1 min 30 sec

## AFMETINGEN EN GEWICHT

Onderdeel	Hoogte	Breedte/ Bandbreedte	Diepte/ Bandlengte	Gewicht / Bandoppervlakte
Buitenkant apparaat	432 mm	1227 mm	1059 mm	118 kg
Ovenkamer	25/ 76 mm		1227 mm	0,33 m <sup>2</sup>
Enkel		660 mm		
50/50		318/ 318 mm		
70/30		431/ 203 mm		



## Specificaties

Aansluiting:	3x 400 V (optioneel 3 x 230 V)
Aansluitwaarde:	14,4 kW/ 20 A
Afzekeren met automaat:	3x 32 A type C
Afzekeren met smeltzekering:	3 x 35 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