



MODÈLE HIGH h BATCH 2™

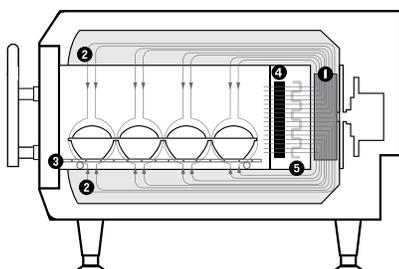


PERFORMANCE

- Des taux de transfert de chaleur (h) 3 à 4 fois plus élevés qu'un four à convection normal.
- Des taux de transfert de chaleur (h) 2 fois plus élevés qu'un four à convoyeur.
- Le four High h Batch 2 offre des capacités de cuisson de haute qualité jusqu'à 5 fois plus rapides que celles d'appareils de cuisson traditionnels. Un concept compact qui procure des résultats similaires à ceux de fours à convoyeur.

VENTILATION

- Fonctionnement sans extraction listé UL (KNLZ).†
- Méthode d'essai EPA 202 (8 heures) :
 - Produits : pizzas au pepperoni
 - Résultats : 0,40 mg/m³
 - Sans extraction : <5,00 mg/m³
- Filtration catalytique interne pour limiter la fumée, les graisses et les émissions d'odeurs.



1. Moteur du ventilateur
2. Air chaud pulsé
3. Grille oscillante
4. Convertisseur catalytique
5. Élément chauffant

Projet _____

N° de l'article _____

Quantité _____

CONSTRUCTION EXTÉRIEURE

- Panneaux avant, de dessus et arrière en acier inoxydable et côtés avec revêtement en poudre
- Pieds noirs mats de 4 po (102 mm)
- Poignée de porte ergonomique, froide au toucher avec revêtement en poudre

CONSTRUCTION INTÉRIEURE

- Intérieur en acier inoxydable 304
- Construction étanche
- Plaques de distribution d'air interchangeables pour des résultats de cuisson personnalisés

CARACTÉRISTIQUES DE BASE

- Système de convertisseur catalytique à recirculation intégrale pour fonctionnement sans extraction listé UL (UL KNLZ)
- Système de recirculation de jets d'air forcés avec vitesse variable
- Grille oscillante permettant un transfert de chaleur élevé et une distribution d'air uniforme
- Capacité de cuisson pour une demi-plaque ou une pizza de 40,64 cm
- Technologie de capteur intelligent de tension* (Amérique du Nord uniquement)
- Configuration superposable (kit de superposition obligatoire)
- Système de menu intelligent capable de mémoriser jusqu'à 72 recettes
- Diagnostiques automatiques intégrés permettant de contrôler les composants et la performance du four
- Cordon d'alimentation avec fiche secteur de 1,8 m (6 po) nominal
- Compatible avec cartes à puce
- Garantie – 1 an, pièces et main d'oeuvre

ACCESSOIRES DE BASE INCLUS :

- 1 palette en aluminium (NGC-1478)
- 1 bouteille de nettoyant pour four (103180)
- 1 bouteille d'agent protecteur pour four (103181)
- 2 pulvérisateurs à gâchette (103182)
- 1 grille de cuisson en PTFE de 14 po x16 po (100018)



Ce produit est conforme aux recommandations de ventilation prévues par la norme NFPA96 en utilisant la méthode de test 202 de l'agence américaine EPA.

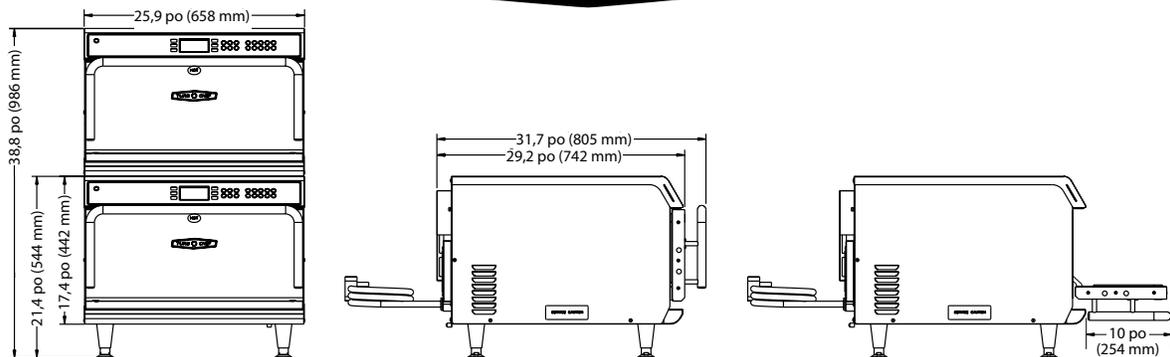
* La technologie de capteur intelligent de tension ne compense pas le manque de tension ou les surtensions. Il incombe au propriétaire d'alimenter l'appareil conformément aux spécifications reprises au verso.

† La certification de ventilation sans extraction s'applique à toutes catégories d'aliment à l'exception des « protéines crues grasses » comme les viandes avec os, le poulet avec la peau, la viande hachée crue, le lard cru, les saucisses crues, les steaks, etc. Pour la cuisson de ce type d'aliments, consultez les codes locaux de CVC et les autorités pour garantir la conformité avec les exigences de ventilation.

L'autorisation finale de système de ventilation sans extraction dépend de l'approbation de l'autorité compétente puisque certaines juridictions pourraient ne pas reconnaître la certification UL et son application. Si vous avez des questions à propos de certification sans ventilation ou des codes locaux, veuillez envoyer un courriel à ventless.help@turbochef.com

TurboChef se réserve le droit de substituer des composants ou de changer les spécifications sans préavis.

DOC-1199/Révision H/
mai 2013



DIMENSIONS

Unités individuelles		
Hauteur	21,4 po	544 mm
Largeur	25,9 po	658 mm
Profondeur	29,2 po	742 mm
avec poignée	31,7 po	805 mm
Poids	157 lb	71 kg
Unités superposées (Kit de superposition obligatoire)		
Hauteur	38,8 po	986 mm
four supérieur avec pieds	42,8 po	1087 mm
Largeur	25,9 po	658 mm
Profondeur	29,2 po	742 mm
avec poignée	31,7 po	805 mm
Poids	314 lb	142 kg
Cavité de cuisson		
Hauteur	8 po	203 mm
Largeur	18,75 po	476 mm
Profondeur	16,75 po	425 mm
Volume	1,45 cu. ft.	41,1 litres
Dégagement mural (four non conçu pour une installation encastrée)		
Haut	2 po	51 mm
Côtés	2 po	51 mm

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

ÉTATS-UNIS		
HHB2 (HHB-8603-1)		
Phase	Monophasé	 NEMA 6-30P
Tension	208/240 VCA	
Fréquence	50/60 Hz	
Intensité nominale / capacité du circuit	24 / 30 A	
Cordon	Calibre 10, 3 fils, 1,52 m, SOOW	
Puissance absorbée max.	5000 watts	
CANADA		
HHB2C (HHB-8603-1C)		
Phase	Monophasé	 NEMA 6-50P
Tension	208/240 VCA	
Fréquence	50/60 Hz	
Intensité nominale / capacité du circuit	24 / 50 A	
Cordon	Calibre 10, 3 fils, 1,52 m, SOOW	
Puissance absorbée max.	5000 watts	

AMÉRIQUE LATINE

HHB2LA (HHB-8603-1K-2073)		 NEMA 6-30P
Phase	Monophasé	
Tension	230 VCA	
Fréquence	50/60 Hz	
Intensité nominale / capacité du circuit	24 / 32 A	
Cordon	Calibre 10, 3 fils, 1,52 m, SOOW	
Puissance absorbée max.	5000 watts	

EUROPE/ASIE-PACIFIQUE

HHB2EW (HHB-8603-1W)		 IEC 309 5 broches, 16 A
Phase	Triphasé	
Tension	400 VCA	
Fréquence	50/60 Hz	
Intensité nominale / capacité du circuit	10 / 16 A	
Cordon	HO7RN-F, 5 fils	
Puissance absorbée max.	5000 watts	

HHB2ED (HHB-8603-1D)		 IEC 309 4 broches, 20 A
Phase	Triphasé	
Tension	230 VCA	
Fréquence	50/60 Hz	
Intensité nominale / capacité du circuit	14 / 20 A	
Cordon	HO7RN-F, 4 fils	
Puissance absorbée max.	5000 watts	

HHB2UK (HHB-8603-1K)		 IEC 309 3 broches, 32 A
Phase	Monophasé	
Tension	230 VCA	
Fréquence	50/60 Hz	
Intensité nominale / capacité du circuit	24 / 32 A	
Cordon	HO7RN-F, 3 fils	
Puissance absorbée max.	5000 watts	

INFORMATION EXPÉDITION

États-Unis : Tous les fours livrés aux États-Unis sont emballés dans un carton à double paroi ondulé arrimé sur une palette en bois.

International : Tous les fours livrés à l'étranger expédiés par avion ou en conteneurs non complets sont emballés dans des caisses en bois.

Dimensions du carton : 940 mm x 813 mm x 711 mm (37 po x 32 po x 28 po)
 Dimensions de la caisse : 1016 mm x 914 mm x 889 mm (40 po x 36 po x 35 po)
 Classe objet : 85 NMFC #26770 HS code 8419.81

Poids approximatif du carton : 210 lb (95 kg)

Poids approximatif de la caisse : 285 lb (129 kg)

Dégagement d'accès minimum requis pour le carton : 724 mm (28,5 po)

Dégagement d'accès minimum requis pour la caisse : 902 mm (35,5 po)

Siège social de TurboChef

2801 Trade Center Drive / Carrollton, Texas 75007 USA

USA : 800.90TURBO (800.908.8726) / International : +1 214.379.6000

Fax : +1 214.379.6073 / turbochef.com

TurboChef se réserve le droit de substituer des composants ou de changer les spécifications sans préavis.