



EL HIGH h BATCH 2™

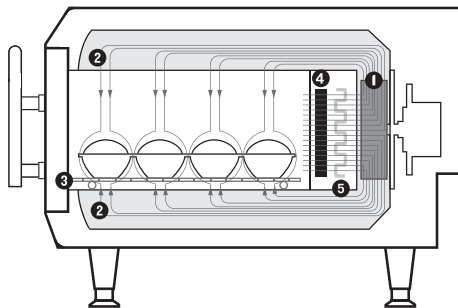


FUNCIONAMIENTO

- Las velocidades de transferencia de calor (h)son 3-4 veces mayores a los hornos de convección típicos
- Las velocidades de transferencia de calor (h) son 2 veces mayores a los hornos transportadores típicos
- El High h Batch 2 ofrece una capacidad total de horneado de alta calidad hasta 5 veces mas rápido que los equipos de cocción tradicionales, logrando en un tamaño compacto resultados similares a los de un transportador

OPERACIÓN SIN VENTILACIÓN (VENTLESS OPERATION)

Convertidores catalíticos integrados permiten operación sin ventilación (ventless) certificada para UL



- Motor del Soplador
- Aire forzado
- Parrilla Oscilante
- Convertidor Catalítico
- Calefactor de aire forzado

Proyecto _____

No. de Artículo _____

Calidad _____

CONSTRUCCIÓN EXTERIOR

- Frente, parte superior, costados y parte posterior de acero inoxidable
- Patas de 4" (102 mm) en negro mate
- Manija de la puerta recubierta, fría al tacto

CONSTRUCCIÓN INTERIOR

- Interior de acero inoxidable 304
- Construcción de Estanque
- Placas de inyección intercambiables para lograr resultados de cocción personalizados

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Convertidor catalítico recirculante integrado para operación sin ventilación (ventless) listado por UL® (KNLZ)
- Sistema de flujo de aire forzado recirculante High h de velocidad variable
- Rejilla oscilante para alta transferencia de calor sin puntos calientes
- Bandeja de media hoja/capacidad para una pizza de 16-pulgadas
- Tecnología de Sensor de Voltaje Inteligente* (Norteamérica únicamente)
- Diseño apilable (requiere juego de apilamiento)
- Sistema de menú inteligente con capacidad de almacenar hasta 72 recetas
- Auto diagnósticos incorporados para monitorear los componentes y el funcionamiento del horno
- Incluye enchufe y cordón de alimentación eléctrica (6 pies. nominal)
- Tarjeta inteligente compatible
- Garantía – 1 año en piezas y mano de obra

ACCESORIOS ESTÁNDAR QUE VIENEN INCLUIDOS

- 1 Paleta de Aluminio (NGC-1478)
- 1 Botella de Limpiador para Hornos (103180)
- 1 Botella de Protector para Hornos (103181)
- 2 Rociadores de pistola (103182)
- 1 Malla de 356 x 406mm (14"x16") (100018)



* La Tecnología de Sensor de Voltaje Inteligente (Smart Voltage Sensor) no compensa las situaciones de falta de tensión o de sobre-tensión. Es responsabilidad del usuario suministrar tensión a la unidad de acuerdo con las especificaciones al dorso de esta hoja.

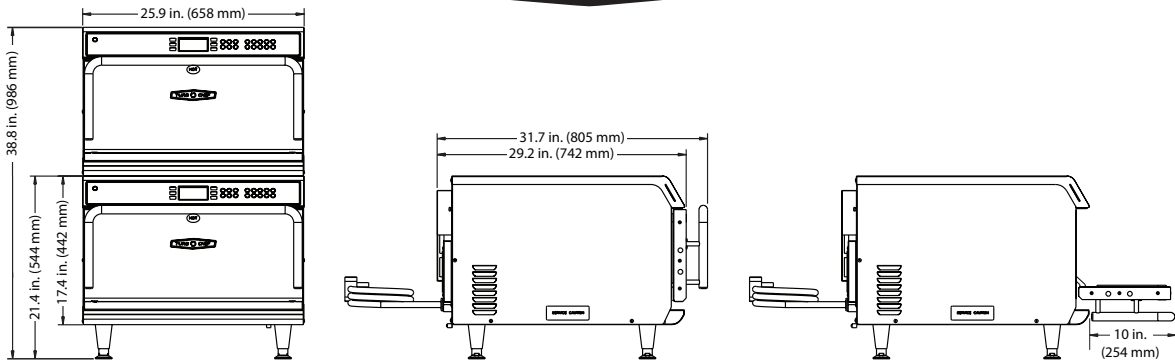
Este producto cumple con las recomendaciones de ventilación establecidas por NFPA96 utilizando el método de prueba EPA202.

El último permiso de "sin ventilación" (ventless) depende de la aprobación AHJ, ya que algunas jurisdicciones pudieran no reconocer la certificación o aplicación UL. Si tiene preguntas con respecto a las certificaciones "sin ventilación" (ventless) o códigos locales, por favor envíe un correo electrónico a ventless.help@turbochef.com

TurboChef (Operaciones Globales)
2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007 USA
US: 800.90TURBO (800.908.8726)
International: +1 214.379.6000
Fax: +1 214.379.6073
turbochef.com

DOC-1199/Revisión J/
agosto 2016

HIGH h BATCH 2™



DIMENSIONES		
Unidades Sencillas		
Altura	21.4"	544 mm
Ancho	25.9"	658 mm
Profundidad	29.2"	742 mm
con manija	31.7"	805 mm
Peso	157 lb.	71 kg
Unidades Apiladas (Requiere Equipo de Apilamiento)		
Altura	38.8"	986 mm
Unidad superior con patas	42.8"	1087 mm
Ancho	25.9"	658 mm
Profundidad	29.2"	742 mm
con manija	31.7"	805 mm
Peso	314 lb.	142 kg
Cámara de Cocción		
Altura	8"	203 mm
Ancho	18.75"	476 mm
Profundidad	16.75"	425 mm
Volumen	1.45 pies cúbicos	41.1 litros
Distancia a la Pared (El horno no esta diseñado para una instalación incorporada)		
Superior	2"	51 mm
Lados	2"	51 mm
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS		
ESTADOS UNIDOS		
HHB2 (HHB-8603-1)		
Fase	1 Fase	
Voltaje	208/240 VAC	
Frecuencia	50/60 Hz	
Corriente / Requerimiento de Circuito Máximo	24 / 30 amp	
Cordón	Calibre 10, 3 cables, 1.52m (5 pies), SOOW	
Entrada Máxima	5 Kw	
CANADA		
HHB2C (HHB-8603-1C)		
Fase	1 Fase	
Voltaje*	208/240 VAC	
Frecuencia	50/60 Hz	
Corriente / Requerimiento de Circuito Máximo	24 / 50 amp	
Cordón	Calibre 10, 3 cables, 5 pies., SOOW	
Entrada Máxima	5 Kw	

LATINOAMÉRICA		
HHB2LA (HHB-8603-1K-2073)		
Fase	1 Fase	
Voltaje*	230 VAC	
Frecuencia	50/60 Hz	
Corriente / Requerimiento de Circuito Máximo	24 / 32 amp	
Cordón	Calibre 10, 3 cables, 5 pies., SOOW	
Entrada Máxima	5 Kw	
EUROPA/ASIA-PACIFICO		
HHB2EW (HHB-8603-1W)		
Fase	3 Fase	
Voltaje	400 VAC	
Frecuencia	50/60 Hz	
Corriente / Requerimiento de Circuito Máximo	10 / 16 amp	
Cordón	HO7RN-F, 5 cables	
Entrada Máxima	5 Kw	
HHB2ED (HHB-8603-1D)		
Fase	3 Fase	
Voltaje	230 VAC	
Frecuencia	50/60 Hz	
Corriente / Requerimiento de Circuito Máximo	14 / 20 amp	
Cordón	HO7RN-F, 4 cables	
Entrada Máxima	5 Kw	
HHB2UK (HHB-8603-1K)		
Fase	1 Fase	
Voltaje	230 VAC	
Frecuencia	50/60 Hz	
Corriente / Requerimiento de Circuito Máximo	24 / 32 amp	
Cordón	HO7RN-F, 3 cables	
Entrada Máxima	5 Kw	
INFORMACIÓN DE EMBARQUE		
Estados Unidos: Todos los hornos embarcados dentro de los Estados Unidos se empaquetan en una caja de cartón corrugado de doble pared sujeta con flejes a un patín de madera.		
Internacional: Todos los hornos internacionales embarcados vía Aérea o como Carga Inferior a un Contenedor se empaquetan en cajones de madera.		
Tamaño de la caja: 37" x 32" x 28" (940 mm x 813 mm x 711 mm)		
Tamaño del cajón: 40" x 36" x 35" (1016 mm x 914 mm x 889 mm)		
Clase de artículo: 110 NMFC #26710 HS código 8419.81		
Peso de la caja aproximado: 210 lb. (95 kg)		
Peso del cajón aproximado: 285 lb. (129 kg)		
Capacidad mínima requerida para la caja: 28.5" (724 mm)		
Capacidad mínima requerida para el cajón: 35.5" (902 mm)		

TurboChef se reserva el derecho de hacer sustituciones de componentes o cambiar especificaciones sin aviso previo.