



O HIGH h BATCH 2™

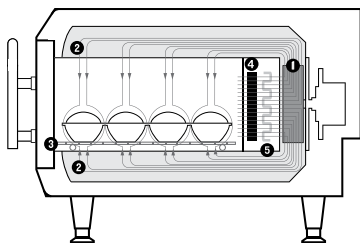


DESEMPENHO

- As taxas de transferência de calor (h) são 3X a 4X maiores do que as de um forno de convecção típico
- As taxas de transferência de calor (h) são 2X maiores do que as de um forno transportador típico
- O High h Batch 2 oferece alta qualidade e capacidade de cozimento 5X mais rápida do que a dos equipamentos tradicionais, produzindo os resultados dos fornos transportadores, porém com um tamanho compacto

VENTILAÇÃO

- Certificado UL (KNLZ) para operação sem ventilação.¹
- Teste EPA 202 (8 horas):
 - Produto / Resultados
 - Batatas fritas, Peitos de frango, Asas de frango, e empadas de carne moída / 0,10 mg/m³
 - Pizzas de Pepperoni / 0,40 mg/m³
 - Requisito sem ventilação: <5,00 mg/m³
- Filtro catalítico interno, para limitar as emissões de fumaça, graxa e odores.



1. Motor do soprador
2. Jato de ar
3. Grelha oscilatória
4. Conversor catalítico
5. Aquecedor do jato

Projeto _____

Item No. _____

Quantidade _____

CONSTRUÇÃO EXTERNA

- Frente, topo e traseira em aço inox e laterais com pintura eletrostática
- Pernas pretas foscas de 4 pol. (102 mm)
- Puxador de porta de pintura eletrostática, ergonômico e fácil de pegar

CONSTRUÇÃO INTERNA

- Interior de aço inox 304
- Construção à prova de água
- Chapas intercambiáveis para obtenção de resultados de cozimento específicos

CARACTERÍSTICAS PADRÃO

- Conversor catalítico de recirculação integrado, certificado UL® (KNLZ) para operação sem ventilação
- Sistema de jato de ar recirculante High h com velocidade variável
- Grelha oscilatória para alta transferência de calor uniforme
- Panela de meia folha/Capacidade para pizza de 16 polegadas
- Tecnologia de sensor de voltagem inteligente* (somente EUA)
- Design para empilhamento (requer kit de empilhamento)
- Sistema de menu inteligente, capaz de armazenar até 72 receitas
- Autodiagnóstico interno permite o monitoramento dos componentes do forno e do desempenho
- Inclui tomada e cabo (6 pés nominal)
- Compatível com cartão inteligente
- Garantia de 1 ano nas peças e serviço

VEM COM ACESSÓRIOS PADRÃO

- 1 Espátula de alumínio (NGC-1478)
- 1 Frasco de limpador de forno (103180)
- 1 Frasco de protetor de forno (103181)
- 2 Pulverizadores (103182)
- 1 Tela PTFE 14x16 (100018)



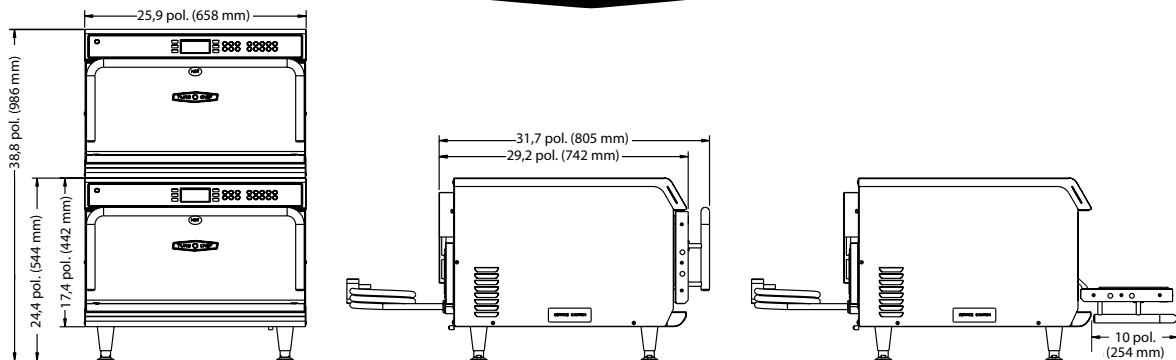
Este produto atende as recomendações de ventilação estabelecidas pela NFPA96 usando o método de teste EPA202.

* A tecnologia de sensor de voltagem inteligente não compensa as situações de voltagem insuficiente ou excessiva. É responsabilidade do proprietário alimentar a unidade com a voltagem apresentada nas especificações que constam no verso desta folha.

¹ A certificação sem ventilação cobre todos os alimentos exceto aqueles classificados como "proteínas gordas". Tais alimentos incluem: osso, pele de frango, carne de hambúrguer cru, bacon cru, salsicha, carnes, etc caso esteja cozinhando esses tipos de alimentos, consulte as autoridades e regulamentos locais sobre HVAC para garantir que atende os requisitos de ventilação.

A permissão final para operação sem ventilação depende da aprovação da AHJ, uma vez que algumas jurisdições podem não reconhecer a certificação UL. Caso tenha dúvidas sobre as certificações sem ventilação ou sobre os regulamentos locais envie um e-mail para ventless.help@turbochef.com

A TurboChef se reserva o direito de fazer substituições de componentes, ou alterar especificações, sem aviso prévio.



DIMENSÕES

Unidades simples		
Altura	21,4 pol.	544 mm
Largura	25,9 pol.	658 mm
Profundidade	29,2 pol.	742 mm
com puxador	31,7 pol.	805 mm
Peso	157 lb.	71 kg
Unidades empilhadas (Necessário o kit de empilhamento)		
Altura	38,8 pol.	986 mm
Unidade superior com pernas	42,8 pol.	1087 mm
Largura	25,9 pol.	658 mm
Profundidade	29,2 pol.	742 mm
com puxador	31,7 pol.	805 mm
Peso	314 lb.	142 kg
Câmara de cozimento		
Altura	8 pol.	203 mm
Largura	18,75 pol.	476 mm
Profundidade	16,75 pol.	425 mm
Volume	1,45 pés cúbicos	41,1 litros
Distância à parede (Forno não projetado para uso embutido)		
Topo	2 pol.	51 mm
Lados	2 pol.	51 mm
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS		
ESTADOS UNIDOS		
HHB2 (HHB-8603-1)		 NEMA 6-30P
Núm. de fases	1 Fase	
Voltagem	208/240 VAC	
Frequência	50/60 Hz	
Corrente / Consumo máx. do circuito	24/46 A	
Cabo	Cabo de bitola 10, 3 fios, 5 pés, SOOW	
Entrada máx.:	5000 Watts	
CANADÁ		
HHB2C (HHB-8603-1C)		 NEMA 6-50P
Núm. de fases	1 Fases	
Voltagem	208/240 VAC	
Frequência	50/60 Hz	
Corrente / Consumo máx. do circuito	24 / 50 A	
Cabo	Cabo de bitola 10, 3 fios, 5 pés, SOOW	
Entrada máx.:	5000 Watts	

AMÉRICA LATINA

HHB2LA (HHB-8603-1K-2073)		 NEMA 6-30P
Núm. de fases	1 Fase	
Voltagem	230 VCA	
Frequência	50/60 Hz	
Corrente / Consumo máx. do circuito	24 / 32 A	
Cabo	Cabo de bitola 10, 3 fios, 5 pés, SOOW	
Entrada máx.:	5000 Watts	
EUROPA/ÁSIA-PACÍFICO		
HHB2EW (HHB-8603-1W)		 IEC 309 5 pinos, 16 A
Núm. de fases	Trifásico	
Voltagem	400 VCA	
Frequência	50/60 Hz	
Corrente / Consumo máx. do circuito	10 / 16 A	
Cabo	Cabo HO7RN-F, 5 fios	
Entrada máx.:	5000 Watts	
HHB2ED (HHB-8603-1D)		 IEC 309 4 pinos, 20 A
Núm. de fases	Trifásico	
Voltagem	230 VCA	
Frequência	50/60 Hz	
Corrente / Consumo máx. do circuito	14 / 20 A	
Cabo	Cabo HO7RN-F, 4 fios	
Entrada máx.:	5000 Watts	
HHB2UK (HHB-8603-1K)		 IEC 309 3 pinos, 32 A
Núm. de fases	1 Fase	
Voltagem	230 VCA	
Frequência	50/60 Hz	
Corrente / Consumo máx. do circuito	24 / 32 A	
Cabo	Cabo HO7RN-F, 3 fios	
Entrada máx.:	5000 Watts	

INFORMAÇÕES DE TRANSPORTE

E.U.A.: Todos os fornos transportados dentro dos EUA são embalados em uma caixa de papelão duplo ondulado com uma estrutura de madeira.
 Internacional: Todos os fornos transportados para fora dos EUA, por via aérea, e fora de containers, são embalados em caixotes de madeira.

Tamanho da caixa: 37 pol. x 32 pol. x 28 pol. (940 mm x 813 mm x 711 mm)
 Tamanho do caixote: 40 pol. x 36 pol. x 35 pol. (1016 mm x 914 mm x 889 mm)
 Classe do item: 110 NMFC #26710 HS código 8419.81

Peso aproximada na caixa: 210 lb. (95 kg)
 Peso aproximado no caixote: 285 lb. (129 kg)

Abertura mínima necessária para a entrada da caixa: 28,5 pol. (724 mm)
 Abertura mínima necessária para a entrada do caixote: 35,5 pol. (902 mm)

A TurboChef se reserva o direito de fazer substituições de componentes, ou alterar especificações, sem aviso prévio.

TurboChef Global Operations
 2801 Trade Center Drive / Carrollton, Texas 75007 USA
 EUA: 800.90TURBO (800.908.8726) / Internacional: +1 214.379.6000
 Fax: +1 214.379.6073 / turbochef.com