



Projekt _____

Artikel-Nr. _____

Menge _____

HIGH h CONVEYOR 1618

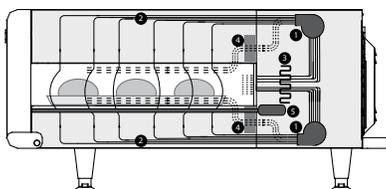


LEISTUNG

- Der High h Conveyor 1618 bietet hohe Wärmeübertragungsraten für schnelleres Garen, kompakte Abmessungen, um für nahezu alle Anwendungen geeignet zu sein und benötigt nicht den hohen Stromverbrauch und die größeren Heiz-/Kühlanforderungen von größeren Öfen.

LÜFTUNG

- UL-gelistete (KNLZ) Technologie für Betrieb ohne Abzugshaube.[†]
- EPA 202 Test (8 Std.):
 - Produkt: Pepperoni Pizza
 - Ergebnisse: <1,12 mg/m³
 - Anforderung für Aufstellung ohne Abzugshaube: <5,00 mg/m³
- Internes katalytisches Filtersystem zur Verringerung von Rauch, Fett und Geruchsentwicklung.



- Lüftermotoren
- Heißluft
- Umluftheizelement
- Katalytischer Konverter (optional)
- Bandmotor

BAUAUSFÜHRUNG AUSSEN

- Vorderseite, Oberseite, Seiten und Rückseite aus Edelstahl nach AISI 430
- Wände und Abdeckung bleiben kühl und können berührt werden

BAUAUSFÜHRUNG INNEN

- Innenteile vollständig aus Edelstahl
- 40,6 cm breite Garraumöffnung

STANDARDFUNKTIONSMERKMALE

- Unabhängig gesteuerte obere und untere Luftführung
- High h Umwälzsystem mit variabler Drehzahl für Luftführung
- Bis zu drei Geräte stapelbar (Stapelkit erforderlich)
- Lüftermotoren mit variabler Drehzahl
- Einfach zu reinigendes Mono-Finger-Design
- Leerlaufmodus spart Energie
- Eingebaute Eigendiagnose zur Überwachung der Ofenkomponenten
- Links- oder Rechtsbeschickung über Software regelbar
- Mit Netzkabel und Stecker (1,8 m lang)
- Schließt zwei 152 mm lange Bandverlängerungen ein
- 36-Zoll-Bandbaugruppe
- Garantie – 1 Jahr auf Teile und Arbeit
- Smart-Volt-Sensor-Technologie (nur USA)

OPTIONALE FUNKTIONSMERKMALE

- 48-Zoll-Bandbaugruppe
- 305 oder 406 mm lange Bandverlängerungen
- Katalytischer Konverter für Betrieb ohne Abzugshaube



Dieses Produkt entspricht den von der NFPA96 herausgegebenen Lüftungsempfehlungen gemäß der EPA202 Testmethode.

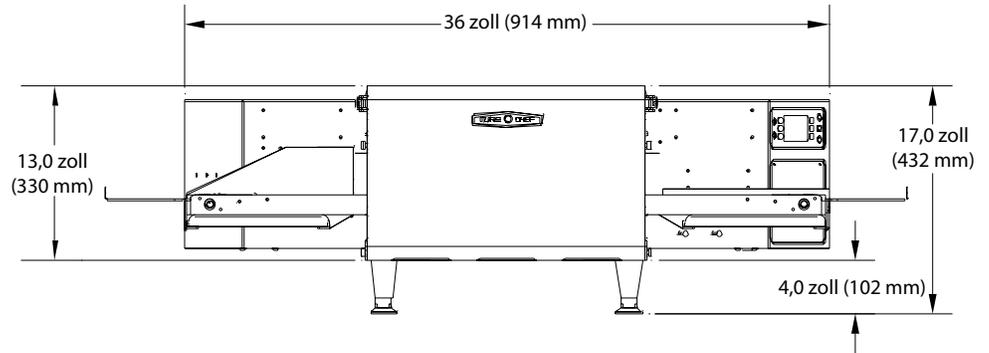
[†] Die Zertifizierung für Betrieb ohne Abzugshaube gilt für alle Lebensmittel, außer für „fettthaltige Rohproteine“. Dazu gehören Hähnchen (mit Haut und Knochen), rohes Hamburgerhack, roher Speck, rohe Würstchen, Steaks etc. Bei der Zubereitung dieser Lebensmittel richten Sie sich bitte nach den örtlichen (HVAC-) Vorschriften und Behörden, um eine Erfüllung der Lüftungsvorschriften sicher zu stellen.

Ein endgültiger Betrieb ohne Abzugshaube hängt ab von der AHJ Genehmigung, da in einigen Gebieten die UL-Zertifizierung oder Anwendung eventuell nicht akzeptiert wird. Sollten Sie Fragen zum Betrieb ohne Haube oder zu örtlichen Bestimmungen haben, senden Sie bitte eine E-Mail an: ventless.help@turbochef.com.

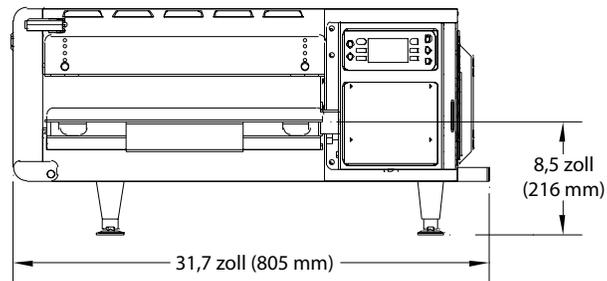
TurboChef behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Komponenten zu ersetzen oder technische Daten zu ändern.



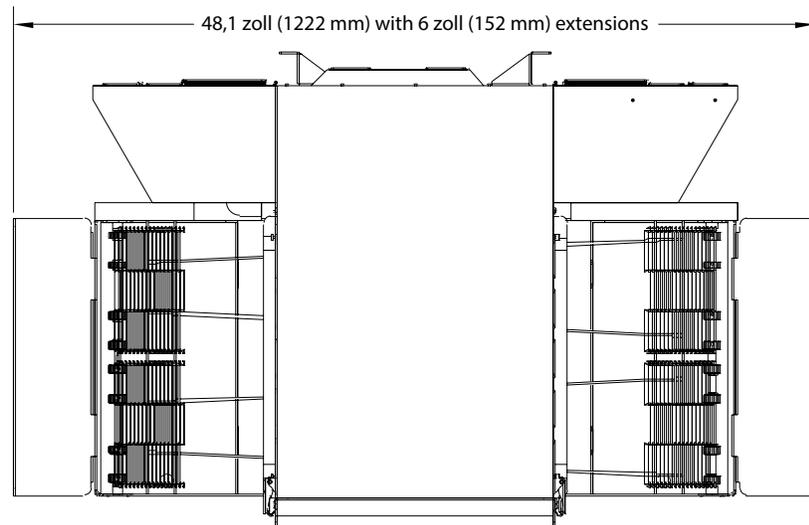
Vorderansicht



Seitenansicht

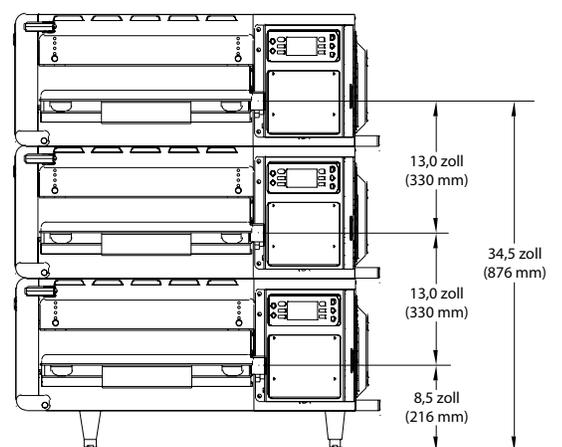
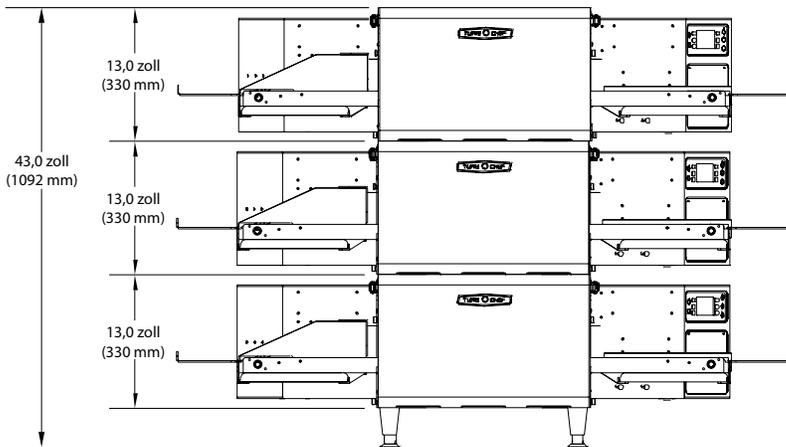
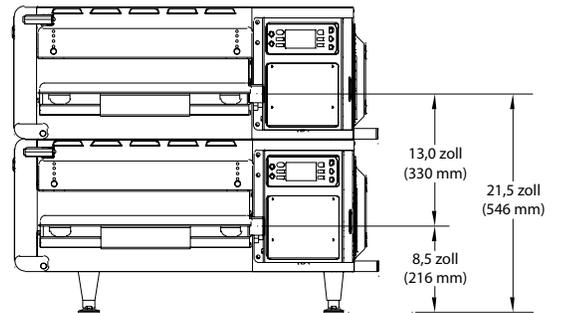
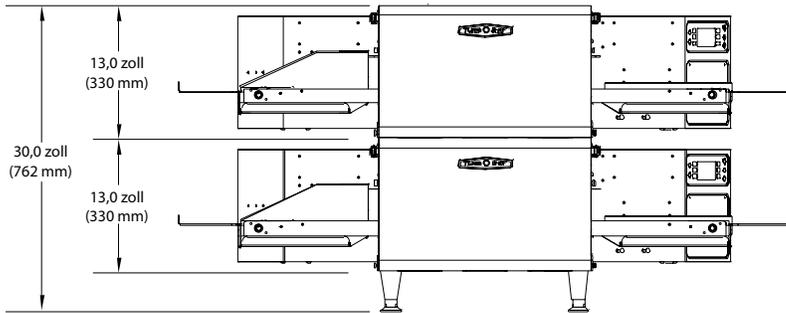


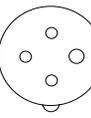
Draufsicht (Standard 36-Zoll)

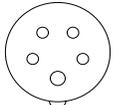
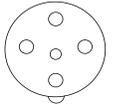




Gestapelte Ansichten



ABMESSUNGEN		
EINZELGERÄTE		
Höhe	17,0 Zoll	432 mm
Breite	36 Zoll oder 48 Zoll	914 mm oder 1219 mm
Tiefe	31,7 Zoll	805 mm
Gewicht (36" / 48")	195 lb. / 200 lb.	88,5 kg / 91 kg
Garraum		
Garbereich	2 fuß	0,15 m ²
Bandlänge	36 Zoll oder 48 Zoll	914 mm oder 1219 mm
Bandbreite	16 Zoll	406 mm
Einstellbare Öffnung (Min/Max)	1 Zoll / 3 Zoll	25 mm / 76 mm
Max. Betriebstemp.	600°F	316°C
Backdauerbereich	30 Sek. bis 15 Min.	
Abstand zur Wand		
Deckplatte	10 Zoll	254 mm
Seiten	0 Zoll	0 mm
Rückseite	0 Zoll	0 mm
ELEKTRISCHE DATEN - EINPHASIG		
HCS-9500-1 (36-Zoll) – USA HCS-9500-6 (48-Zoll)		 NEMA 6-50P
Phase	Einphasig	
Spannung	208/240 VAC	
Frequenz	50/60 Hz	
Stromaufnahme	37 A	
Versorgung	3 Leiter	
Unterbrecher	50 A	
HCS-9500-2C (36-Zoll) – Kanada HCS-9500-7C (48-Zoll)		 NEMA 6-50P
Phase	Einphasig	
Spannung	208/240 VAC	
Frequenz	50/60 Hz	
Stromaufnahme	37 A	
Versorgung	3 Leiter	
Unterbrecher	50/60 A	
ELEKTRISCHE DATEN - MEHRPHASIG		
HCS-9500-11 (36-Zoll) – USA HCS-9500-12 (48-Zoll)		 NEMA 15-30P
Phase	Dreiphasig	
Spannung	208/240 VAC	
Frequenz	50/60 Hz	
Stromaufnahme	23 A	
Versorgung	4 Leiter	
Unterbrecher	30 A	
HCS-9500-3D (36-Zoll) - Europa/Asien Dreieckschaltung HCS-9500-8D (48-Zoll)		 UL 4-fach, 32 A
Phase	Dreiphasig	
Spannung	220/240 VAC	
Frequenz	50/60 Hz	
Stromaufnahme	23 A	
Versorgung	4 Leiter	
Unterbrecher	30 A	

HCS-9500-4W (36-Zoll) – Europa/Asien (STERNSCHALTUNG) HCS-9500-9W (48-Zoll)		 IEC 5-fach, 20 A
Phase	Dreiphasig	
Spannung	380/415 VAC	
Frequenz	50/60 Hz	
Stromaufnahme	12 A	
Versorgung	5 Leiter	
Unterbrecher	20 A	
HCS-9500-5W (36-Zoll) – Australien HCS-9500-10W (48-Zoll)		 IEC 5-fach, 20 A
Phase	Dreiphasig	
Spannung	380/415 VAC	
Frequenz	50/60 Hz	
Stromaufnahme	12 A	
Versorgung	5 Leiter	
Unterbrecher	20 A	
VERSANDINFORMATIONEN		
<p>USA: Alle in den USA versandten Geräte sind in einem doppelwandigen Wellpappkarton auf Holzpalette verpackt.</p> <p>International: Alle international per Luftfracht oder nicht als Containerbeipack versandten Geräte werden in Holzkisten verpackt.</p>		
<p>914-mm-Band: Kartonabmessungen: 36 Zoll (mm) x 41,8 Zoll (mm) x 17 Zoll (591 mm) Kistenabmessungen: 44,5 Zoll (1130 mm) x 41 Zoll (1041 mm) x 23,25 Zoll (mm)</p>		
<p>1220-mm-Band: Kartonabmessungen: 41,7 Zoll (mm) x 53 Zoll (mm) x 17 Zoll (mm) Kistenabmessungen: 58 Zoll (1473 mm) x 46 Zoll (1168 mm) x 28 Zoll (711 mm)</p>		
<p>Klassifizierung: 85 NMFC Mr. 26770 HS Code 8419.81</p>		
<p>Gewicht im Karton ca. (36 Zoll / 48 Zoll): 235 lb. (107 kg) / 255 lb. (116 kg) Gewicht in der Kiste ca. (36 Zoll / 48 Zoll): 310 lb. (141 kg) / 365 lb. (166 kg)</p>		
<p>Mindesteinschubhöhe für Karton: 36-Zoll-Band: 38,5 Zoll (978 mm) 48-Zoll-Band: 42 Zoll (1067 mm)</p>		
<p>Mindesteinschubhöhe für Kiste: 36-Zoll-Band: 41 Zoll (1041 mm) 48-Zoll-Band: 44,5 Zoll (1130 mm)</p>		

Hinweis: Zur Angabe eines Modells ohne Abzugshaube auf einer Ofenbestellung fügen Sie bitte ein „-V“ am Ende der oben aufgeführten jeweiligen Teilenummer hinzu.

ABBILDUNGEN AUF DER GEGENÜBERLIEGENDEN SEITE

TurboChef Global Operations
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