



TURBOCHEF HHC 2020

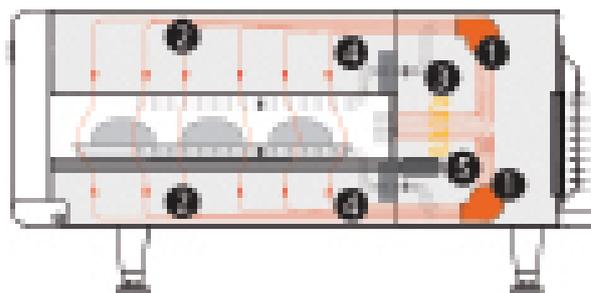
Inventeur de la technologie de jet d'air forcé et propulsé à très haute vitesse (système impingement) Turbochef l'a encore amélioré en l'intégrant dans sa gamme de fours à convoyeurs compact.

## LA GAMME HHC PRÉSENTE :

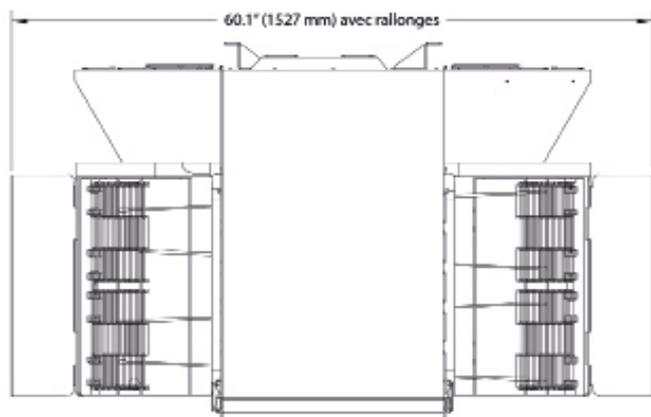
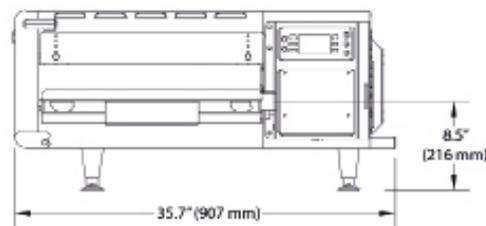
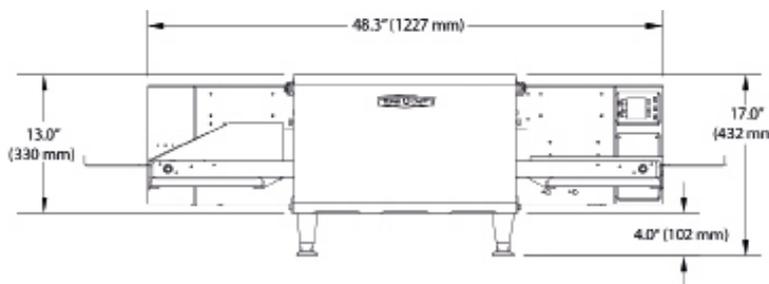
- Un système de flux d'air à recirculation haute température propulsé à vitesse variable avec réglage indépendant de la sole et de la voute
- Possibilité de programmer 8 recettes différentes
- 4 configurations pour le tapis de cuisson : simple ou double tapis 50/50, 70/30, 65/35 avec sens de rotation réversible.
- Fonction veille assurant une grande économie d'énergie
- Possibilité de superposer jusqu'à 3 fours (2 pour le 2620) avec un kit.
- Un système de convertisseur catalytique à recirculation intégrale pour un fonctionnement **sans extraction** (en option)

## LES AVANTAGES :

- Productivité et rapidité de cuisson sans pareil avec un encombrement réduit
- Très grande facilité d'utilisation (2 pressions pour cuire le plat désiré)
- Pas besoin de hotte (en option)
- Nettoyage facilité (tous les éléments se retirent y compris le tapis)
- 3 modèles :
  - > 1618 avec un tapis de 35 cm
  - > 2020 avec un tapis de 50 cm
  - > 2620 avec un tapis de 60 cm



- 1 - Moteur de ventilateur
- 2 - Air tournant
- 3 - Élément chauffant d'air perpendiculaire
- 4 - Convertisseurs catalytiques (en option)
- 5 - Moteur de transporteur



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

|            | HHC1618 | HHC2020 | HHC2620 |
|------------|---------|---------|---------|
| LARGEUR    | 914 mm  | 1227 mm | 1527 mm |
| PROFONDEUR | 805 mm  | 907 mm  | 1059 mm |
| HAUTEUR    | 432 mm  | 432 mm  | 432 mm  |
| POIDS      | 78 kg   | 88,5 kg | 118 kg  |
| PUISSANCE  | 7,5 KW  | 14,4 KW | 14,4 KW |

### Exemple de temps de cuisson

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| Pizza pâte fraîche           | 3 min         |
| Ailes de poulet congelés     | 2 min         |
| Sandwich                     | 55 sec.       |
| Poitrine de poulet précuites | 3 min         |
| Frites                       | 5 min         |
| Tourte à la viande           | 4 min 20 sec. |

## LE SERVICE SFE :

SFE vous accompagne tout au long de votre projet, conception, implantation et suivi de votre équipement.  
**UN BON MATÉRIEL NE VAUT RIEN SANS UN BON SERVICE.**

**SAV SFE** performant **PARTOUT EN FRANCE**. Plus de **50 TECHNICIENS** agréés à votre disposition.

Une **HOTLINE** à votre écoute **6 JOURS/7 :**

**0 826 804 059**