



TURBOCHEF BULLET

Le BULLET utilise une chaleur radiante, un jet d'air forcé et propulsé à très haute vitesse (système impingement) et les micro-ondes projetées latéralement pour une cuisson ultra rapide sans perte de saveurs.

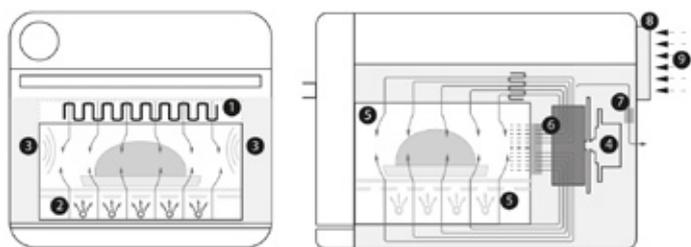
LE BULLET PRÉSENTE :

- Un système de convertisseur catalytique à recirculation intégrale pour un fonctionnement **sans extraction**
- Un système de flux d'air haute température à vitesse variable
- Un système de menu intelligent capable de sauvegarder jusqu'à 256 recettes différentes pour une utilisation des plus simples
- Un auto-diagnostic intégré pour surveiller les composants et les performances du four.
- Finition tout inox
- Ecran Tactile
- Compatibilité Ethernet et WI-FI
- Multi-langages

LES AVANTAGES :

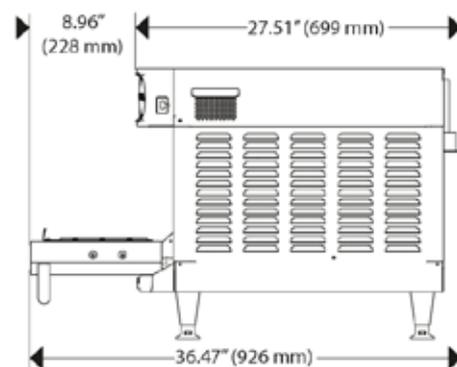
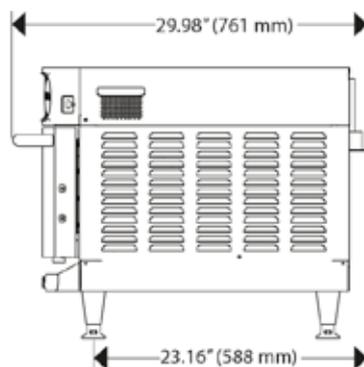
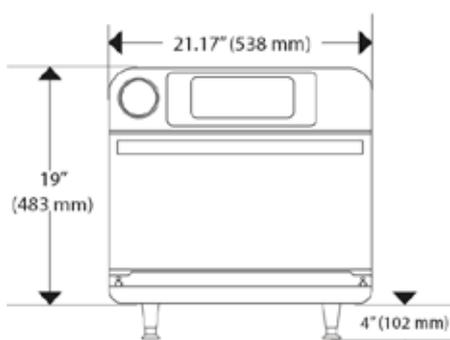
- Productivité et rapidité de cuisson sans pareil
- Très grande facilité d'utilisation (port USB/WI-FI/Carte pour mise à jour des menus)
- Pas besoin de hotte
- Nettoyage facilité avec refroidissement rapide (utilisation d'un bac de glaçons)

Inclus : Pelle, 2 paniers téflon, produits de nettoyage



- 1 - Élément chauffant supérieur
- 2 - Élément chauffant inférieur
- 3 - Émission latérale de micro-ondes
- 4 - Moteur du ventilateur

- 5 - Air chaud pulsé
- 6 - Convertisseur catalytique
- 7 - Conduit d'aération du catalyseur
- 8 - Filtre à air
- 9 - Entrée d'air pour le refroidissement des composants électriques



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

	ENCOMBREMENT	TAILLE DE LA CHAMBRE DE CUISSON
LARGEUR	538 mm	394 mm
PROFONDEUR	761 mm	368 mm
HAUTEUR	483 mm	152 mm
POIDS	84 kg	
VOLUME		22,1 litres

Exemple de temps de cuisson

Pizza pâte fraîche	2 min sec.
Ailes de poulet congelés	2 min
Sandwich	25 sec.
Poitrine de poulet précuites	1 min 20 sec.
Frites	1 min 45 sec.
Tourte à la viande	2 min 25 sec.

PUISSANCE : 6,7 KW - Prise P17 - 32 A
Disjoncteur 20 A Courbe «D»

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