



TURBOCHEF HHC 2020

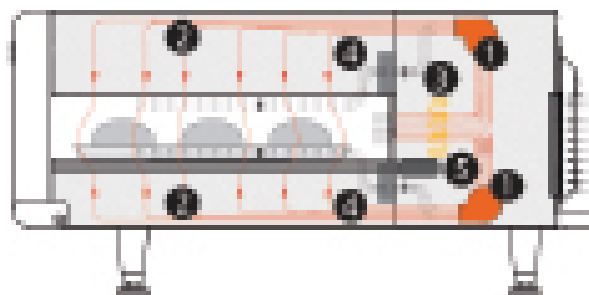
Inventeur de la technologie de jet d'air forcé et propulsé à très haute vitesse (système impingement) Turbochef l'a encore amélioré en l'intégrant dans sa gamme de fours à convoyeurs compact.

LA GAMME HHC PRÉSENTE :

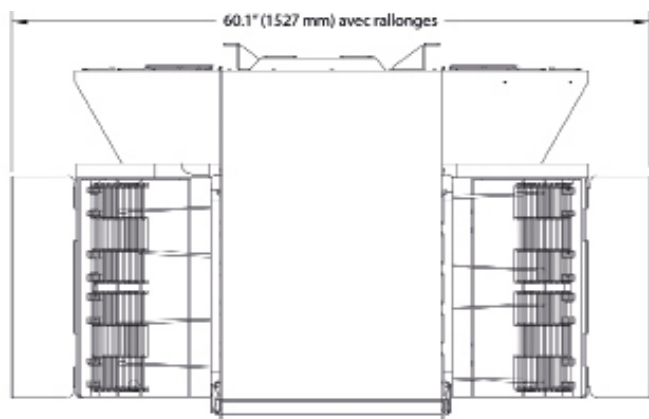
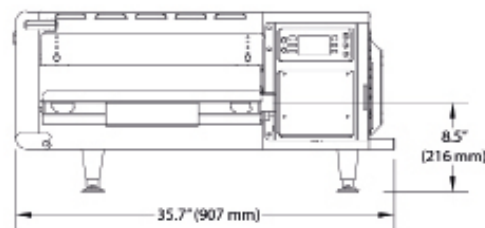
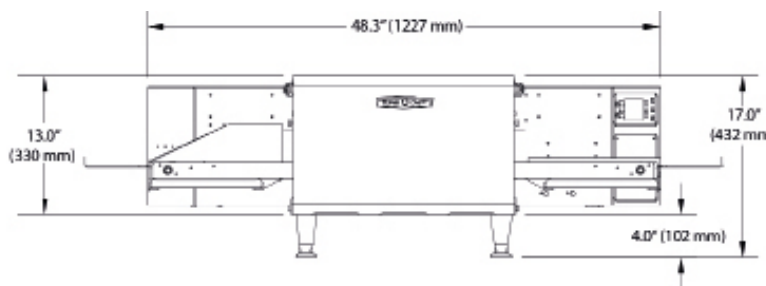
- Un système de flux d'air à recirculation haute température propulsé à vitesse variable avec réglage indépendant de la sole et de la voute
- Possibilité de programmer 8 recettes différentes
- 4 configurations pour le tapis de cuisson : simple ou double tapis 50/50, 70/30, 65/35 avec sens de rotation 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