



Le four TurboChef Fire vous apporte le goût d'une pizza de style artisanal cuite au feu de bois quel que soit l'emplacement.

En cuisant à des températures allant jusqu'à 450 °C, le modèle Fire peut cuire une pizza à pâte fraîche de 35 cm en 90 secondes.

Un système de convertisseur catalytique pour un fonctionnement **sans extraction**.

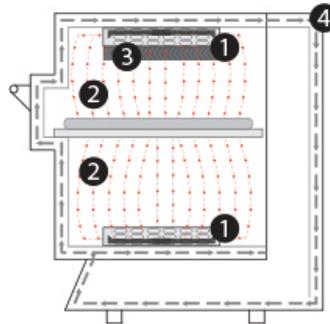
TURBOCHEF FIRE™

LES AVANTAGES :

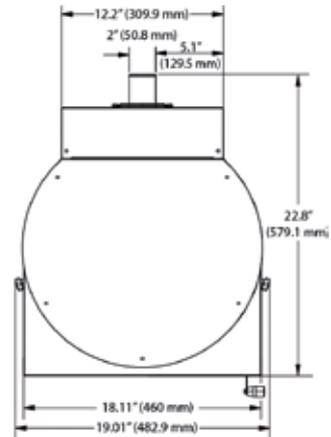
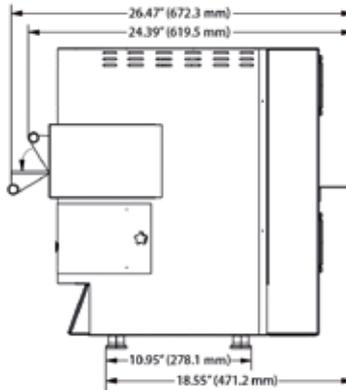
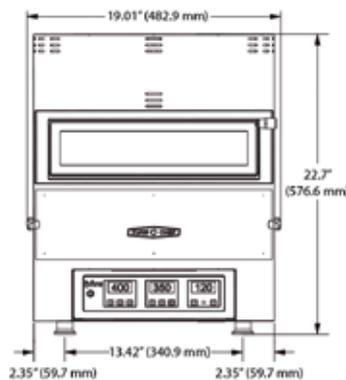
- Cuit et rend parfaitement la pâte croustillante
- Résultats de style artisanal uniforme, quelle que soit la personne qui cuisine
- Des ventilateurs à convection haut et bas commandés indépendamment chauffent jusqu'à 450 °C
- Cuit des pizzas jusqu'à 35 cm (4 personnes)
- Faible encombrement – seulement 46 cm de large
- 6 programmes pré-réglés
- Design extérieur original pour des utilisations face au public
- Couleurs personnalisées
- **Sans extraction**



PLUSIEURS COLORIS DISPONIBLES



1. Ventilateurs à convection
2. Flux d'air à convection
3. Convertisseur catalytique
4. Refroidissement isolé



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

	ENCOMBREMENT	TAILLE DE LA CHAMBRE DE CUISSON
LARGEUR	457 mm	356 mm
PROFONDEUR	644 mm	356 mm
HAUTEUR	584 mm	70 mm
POIDS	34 kg	
VOLUME		8,87 litres

Exemple de temps de cuisson

Pizza margherita artisanale (35 cm)	1 min 30 sec.
Pizza saucisse artisanale (35 cm)	1 min 30 sec.
Pizza pepperoni traditionnelle (35 cm)	2 min 20 sec.
Pizza saucisse traditionnelle (35 cm)	2 min 20 sec.

PUISSANCE : 4,5 KW - Prise PI7 Mono

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