HHC 1618
2020
2620

FOUR CONVOYEURS

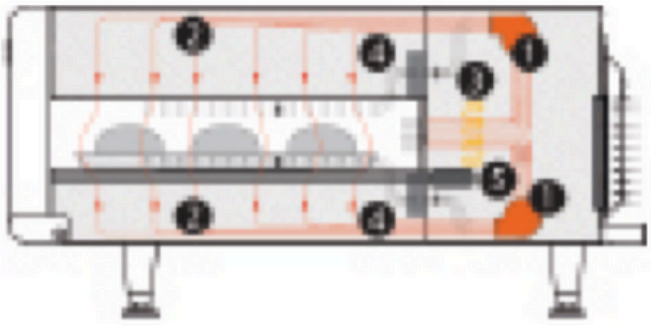
Un four à convoyeurs compact

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

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).

***TURBOCHEF* - HHC 1618**



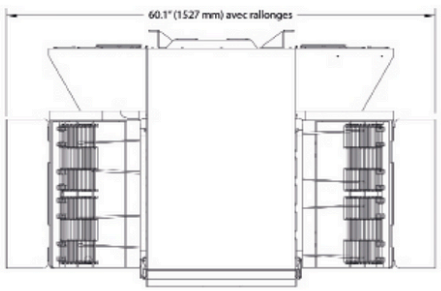
1 - Moteur de ventilateur
2 - Air tournant
3 - Élément chauffant d'air perpendiculaire
4 - Convertisseurs catalytiques (en option)
5 - Moteur de transporteur

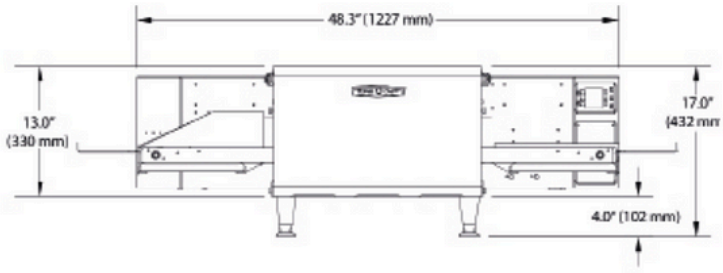
AVANTAGES

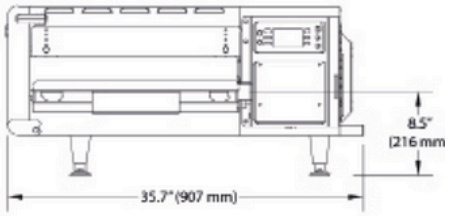
- Productivité et rapidité de cuisson sans pareil avec un encombrement réduit.
- Très grande facilité d'utilisation (2 pressions pour cuire le plat désiré).
- Pas besoin de hotte (en option).
- Nettoyage facilité (tous les éléments se retirent y compris le tapis).
- 3 modèles :
  - 1618 avec un tapis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

TURBOCHEF

HHC 1618 2020 2620







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 cuissson

Pizza pâte fraîche	3 min
Ailes de poulet congelées	2 min
Sandwich	55 sec.
Poitrines de poulet précuites	3 min
Frites	5 min
Tourte à la viande	4 min 20 sec.

LES ARGUMENTS QUALITÉ

Four convoyeur à flux d'air à haute température.

Réglage indépendant de la puissance du haut et du bas.

Démontage du tapis facile.

En option, catalyseur pour un fonctionnement sans extraction.

3 modèles, selon vos besoins.

GARANTIE ET SÉCURITÉ

SAV National 7j/7
0826 804 059
service@sfe-fr.com

CONSOMMABLES ET ACCESSOIRES

sfe.amshop.fr
04 94 37 12 20
adv@sfe-fr.com

CONTRAT DE MAINTENANCE

A votre écoute
04 12 04 64 03
maintenance@sfe-fr.com

FORMATIONS POUR VOS EQUIPES

Découvrir nos formations
04 12 04 01 14
formation@sfe-fr.com