

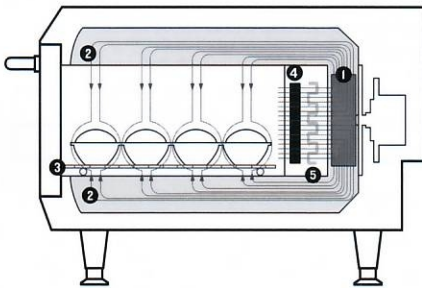


# EL HIGH h BATCH



## FUNCIONAMIENTO

- Las velocidades de transferencia de calor (h) son entre 3 y 4 veces mayores que las de los hornos de convección típicos
- Las velocidades de transferencia de calor (h) son 2 veces mayores que las de los hornos de transportador típicos
- El High h Batch ofrece una capacidad total de horneado de alta calidad hasta 5 veces más rápido que con los equipos de cocción tradicionales, logrando en un tamaño compacto resultados similares a los de un transportador.



- Motor del soplador
- Aire forzado
- Rejilla oscilante
- Convertidor catalítico
- Calefactor de aire forzado

Proyecto \_\_\_\_\_

Nº de Elemento \_\_\_\_\_

Cantidad \_\_\_\_\_

## CONSTRUCCIÓN EXTERIOR

- Frente, parte superior, costados y parte posterior de acero inoxidable 430
- Patas ajustables de 102 mm (4")
- Manija de la puerta recubierta, fría al tacto
- Bandeja de drenaje extraíble
- Puerta de cocción extraíble para limpieza

## CONSTRUCCIÓN INTERIOR

- Interior de acero inoxidable 304
- El sistema de drenaje ayuda a impedir la acumulación de desperdicios
- Placas de inyección de alta cobertura, para lograr resultados de cocción personalizados

## CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Convertidor catalítico recirculante integrado para operación sin ventilación listada por UL (UL KNLZ)
- Placas de inyección superior e inferior configurables, para cocción específica del producto
- Sistema de flujo de aire forzado recirculante de velocidad variable, de alta velocidad de transferencia de calor (h)
- Rejilla oscilante, para alta transferencia del calor sin puntos calientes
- Capacidad para bandeja de horno de 457 x 330 mm (18" x 13") ó 432 x 356 mm (17" x 14") ('half-sheet pan')/pizza de 406 mm (16")
- Tecnología Smart Voltage Sensor\* (sólo en los Estados Unidos)
- Diseño apilable (requiere un juego de apilamiento)
- Sistema inteligente de menús con capacidad para almacenar hasta 72 recetas
- Autodiagnóstico incorporado para monitorear los componentes y el funcionamiento del horno
- Incluye enchufe y cordón de alimentación eléctrica de 1,52 m (5 pies)
- Garantía de un año que cubre piezas y mano de obra

## ACCESORIOS ESTÁNDAR QUE VIENEN INCLUIDOS

- 1 paleta de aluminio
- 1 frasco de limpiador de hornos
- 1 frasco de protector de hornos
- 2 rociadores de pistola
- 1 malla de Teflon de 356 x 406 mm (14" x 16")
- 1 Rejilla de horno estándar

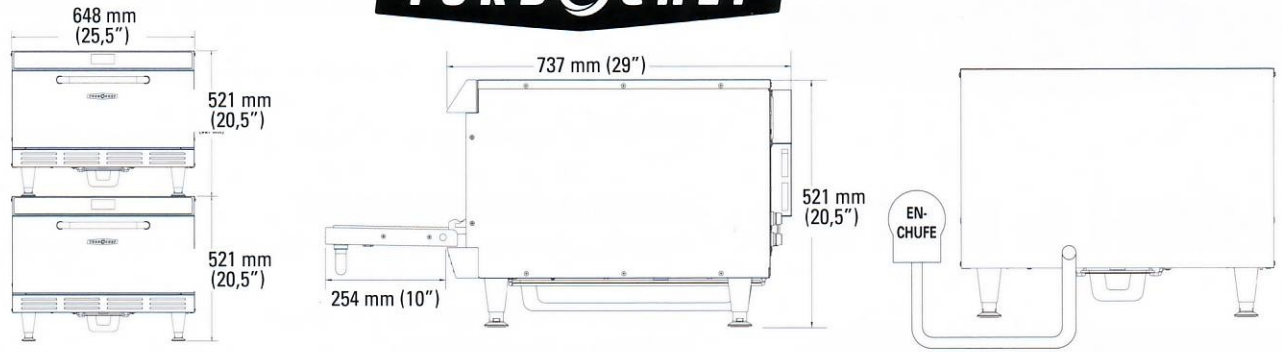


\*La Tecnología Smart Voltage Sensor no compensa las situaciones de falta de tensión o de sobretensión. Es responsabilidad del usuario suministrar tensión a la unidad de acuerdo con las especificaciones del dorso de esta hoja.

Este producto cumple con las recomendaciones de ventilación establecidas por NFPA96, utilizando el método de prueba EPA202. Si tiene preguntas respecto a las certificaciones o códigos locales relativos a equipos sin ventilación, envíe un e-mail a [ventless.help@turbochef.com](mailto:ventless.help@turbochef.com)

**TurboChef Global Operations**  
 4240 International Pkwy, Suite 105  
 Carrollton, Texas 75007 – Estados Unidos de América  
 Estados Unidos: 800.90TURBO (800.908.8726)  
 Internacional: +1 214.379.6000  
 Fax: +1 214.379.6073  
[turbochef.com](http://turbochef.com)

HHB 8717/Revisión E/  
 Marzo 2007



## DIMENSIONES

Unidades únicas		
Altura	20,5"	(521 mm)
Ancho	25,5"	(648 mm)
Profundidad	29"	(737 mm)
con manija	31,5"	(800 mm)
Peso	157 lbs.	(71 kg)
Unidades apiladas (Se requiere un juego de apilamiento)		
Altura	41"	(1041 mm)
Ancho	25,5"	(648 mm)
Profundidad	29"	(737 mm)
con manija	31,5"	(800 mm)
Peso	314 lbs.	(142 kg)
Cámara de cocción		
Altura	8"	(203 mm)
Ancho	18,75"	(476 mm)
Profundidad	16,75"	(425 mm)
Volumen	1,45 pies cúbicos	(41,1 litros)
Distancia a la pared (el horno no está diseñado para una instalación empotrada)		
Arriba	4"	(102 mm)
Costados	2"	(51 mm)

## ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

### NORTEAMÉRICA (excepto Canadá)

HHB (HHB-8602-1)		
Cantidad de fases	1	
Tensión	208/240 V CA	
Frecuencia	50/60 Hz	
Corriente	24 A	
Cordón de alimentación eléctrica	Calibre 10, 3 cables, 1,52 m (5 pies), SOOW	
Enchufe	NEMA 6-30P	
Entrada máxima	5 kW	

### CANADA

HHBC (HHB-8602-1C)		
Cantidad de fases	1	
Tensión*	208/240 V CA	
Frecuencia	50/60 Hz	
Corriente	24 A	
Cordón de alimentación eléctrica	Calibre 10, 3 cables, 1,52 m (5 pies), SOOW	
Enchufe	NEMA 6-50P	
Entrada máxima	5 kW	

## EUROPA/ASIA-PACÍFICO

HHBEW (HHB-8602-1W)			
Cantidad de fases	3		
Tensión	400 V CA		
Frecuencia	50/60 Hz		
Corriente	10 A		
Cordón de alimentación eléctrica	HO7RN-F, 5 cables		
Enchufe	IEC 309, 5 espigas, 16 A		
Entrada máxima	5000 watts		
HHBED (HHB-8602-1D)			
Cantidad de fases	3		
Tensión	230 V CA		
Frecuencia	50/60 Hz		
Corriente	18 A		
Cordón de alimentación eléctrica	HO7RN-F, 5 cables		
Enchufe	IEC 309, 5 espigas, 16 A		
Entrada máxima	5000 watts		
HHBUK (HHB-8602-1K)			
Cantidad de fases	1		
Tensión	230 VAC		
Frecuencia	50/60 Hz		
Corriente	24 A		
Cordón de alimentación eléctrica	HO7RN-F, 3 cables		
Enchufe	IEC 309, 3 espigas, 32 A		
Entrada máxima	5000 watts		

### TurboChef Global Operations

4240 International Pkwy, Suite 105  
 Carrollton, Texas 75007 – Estados Unidos de América  
 Estados Unidos: 800.90TURBO (800.908.8726)  
 Internacional: +1 214.379.6000  
 Fax: +1 214.379.6073  
 turbochef.com