



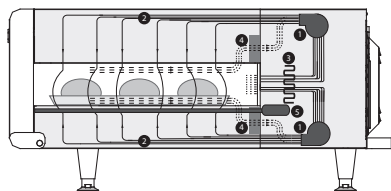
TRANSPORTADOR HIGH h CONVEYOR 2620™

RENDIMIENTO

- El transportador High h Conveyor 2620 ofrece altos índices de transferencia calórica para acelerar la cocción, ocupa poco espacio para ajustarse prácticamente a cualquier uso, consume menos energía y evita los altos costos de calefacción, ventilación y aire acondicionado que requieren los hornos más grandes.

VENTILACIÓN

- Certificación UL (KNLZ) para operación sin ventilación.[†]
- Prueba EPA 202 (8 hrs):
 - Producto: Pizzas de pepperoni
 - Resultados: 2,4 mg/m³
- Filtro catalítico interno para restringir las emisiones de humo, grasa y olor.



1. Motor soplador
2. Chorro de aire
3. Calentador de chorro
4. Convertidores catalíticos (opcional)
5. Motor del transportador

Proyecto _____

No. artículo _____

Cantidad _____

CONSTRUCCIÓN EXTERIOR

- Parte frontal, superior, lateral y trasera de acero inoxidable 430
- Cubiertas y paneles fríos al tacto

CONSTRUCCIÓN INTERIOR

- Interior de de acero inoxidable
- Cámara de cocción de 26 pulg (66 cm)

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Ocupa poco espacio pero ofrece incluso más rendimiento que el HhC 2020
- Chorro de aire superior e inferior controlados independientemente
- Sistema de flujo de aire con chorro recirculante "High h" de velocidad variable
- Diseño apilable que permite acomodar hasta tres unidades (requiere kits de apilamiento)
- Motores sopladores de velocidad variable
- Diseño "mono-finger" fácil de limpiar
- Modo de inactividad que permite preservar la energía
- Autodiagnósticos integrados para supervisar los componentes del horno
- Dirección de correa del transportador con alimentación hacia la izquierda o derecha mediante software
- Incluye enchufe y cable (6 pies [1,8 mt] nominal)
- Incluye dos extensiones de transportador de 6 pulg. (15 cm)
- Garantía – un año para piezas y mano de obra
- Tecnología de sensor de voltaje inteligente* (sólo EE. UU.)

CARACTERÍSTICAS OPCIONALES

- Correa dividida con valores de velocidad ajustables individualmente (división 50/50 o 70/30)
- Convertidores catalíticos dobles para operación sin ventilación.[†]

CERTIFICACIONES



Este producto cumple con las recomendaciones sobre ventilación estipuladas por NFPA96 utilizando el método de prueba EPA202.

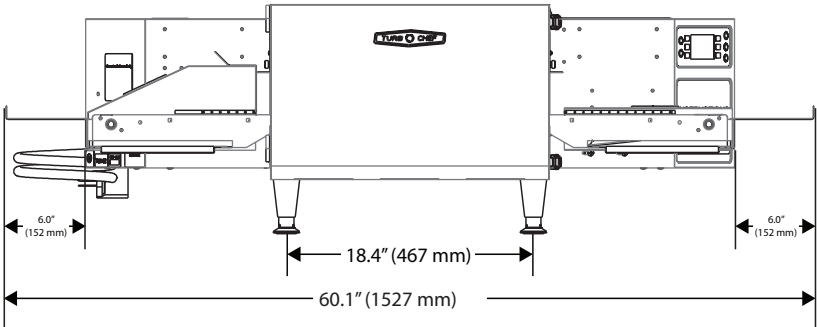
[†] La certificación sin ventilación es válida para todos los alimentos, excepto los clasificados como "proteínas grasosas crudas". Tales alimentos incluyen productos avícolas con huesos y piel, carne de hamburguesa sin cocer, tocino sin cocer, salchichas, bistec, etc. sin cocer. Si desea cocinar este tipo de alimentos, consulte a las autoridades y códigos locales de calefacción, ventilación y aire acondicionado para cerciorarse de que se cumplan los requisitos de ventilación.

La designación final como aparato sin ventilación depende de la aprobación de la autoridad con jurisdicción (AHJ), puesto que algunas jurisdicciones podrían no reconocer el uso o certificación UL. Si tiene preguntas sobre las certificaciones sin ventilación o códigos locales, envíe un correo electrónico a ventless.help@turbochef.com

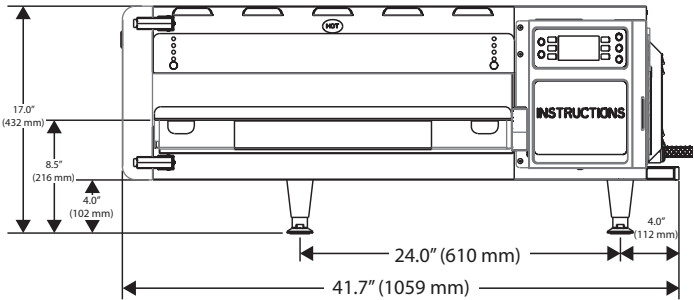
TurboChef se reserva el derecho a efectuar sustituciones de componentes o modificar las especificaciones sin previo aviso.



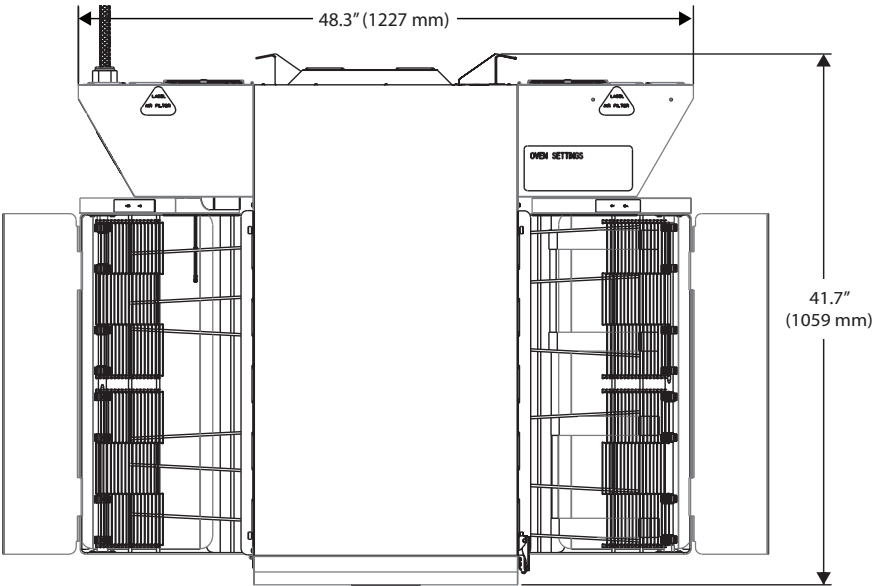
Vista Frontal



Vista Lateral

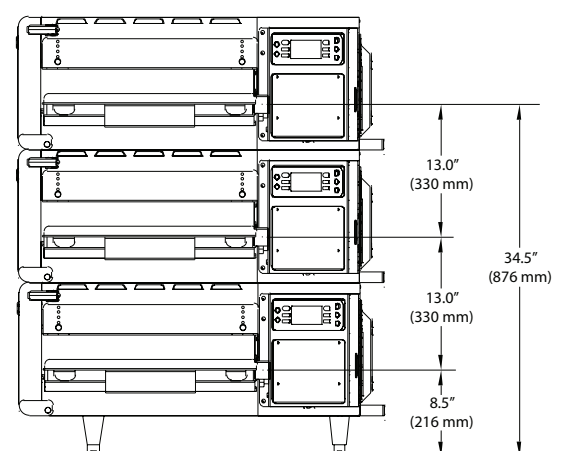
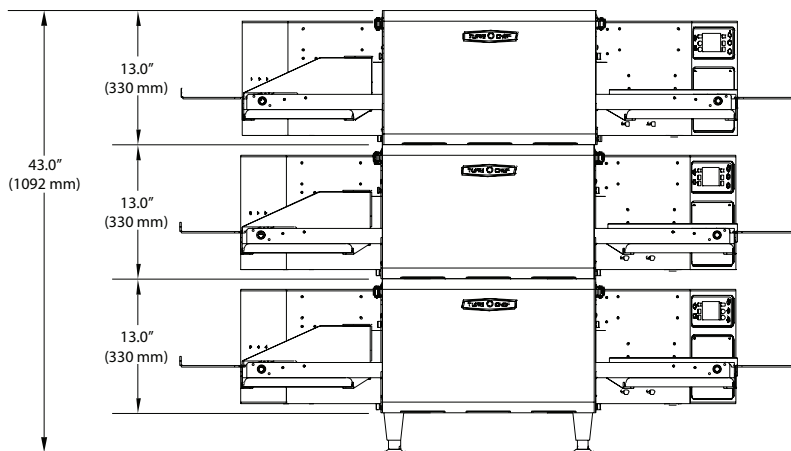
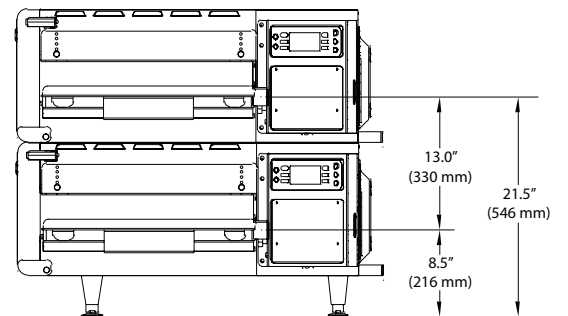
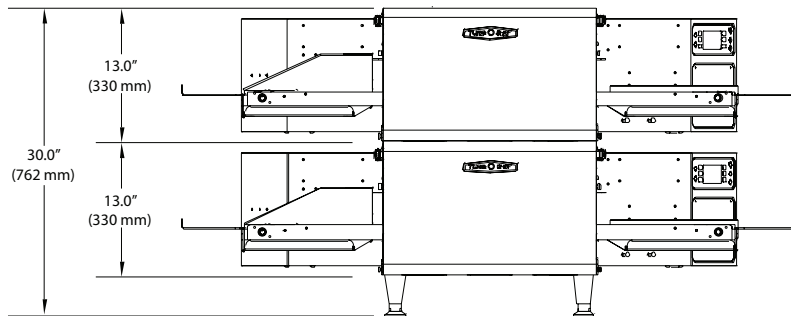


Vista Superior

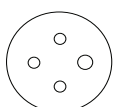
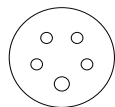




Vistas Apiladas



DIMENSIONES		
UNIDADES SIMPLES		
Altura	17,0 pulg.	432 mm
Ancho	48,3 pulg.	1227 mm
Profundidad	41,7 pulg.	1059 mm
Peso	260 lbs.	118 kg.
Cámara de cocción		
Área de horneado	3,6 pies ²	0,33 m ²
Longitud de correa	48,3 pulg.	1227 mm
Ancho de correa (simple)	26 pulg.	660 mm
Ancho de correa (división 50/50)	12,5 pulg. / 12,5 pulg.	318 mm / 318 mm
Ancho de correa (división 70/30)	17 pulg. / 8 pulg.	431 mm / 203 mm
Apertura ajustable (mín/máx)	1 pulg. / 3 pulg.	25 mm / 76 mm
Temp. de funcionamiento máx	550°F	288°C
Margen de tiempo de horneado	30 segundos a 15 minutos	
Espacio libre necesario		
Encima	10 pulg.	254 mm
Costados	0 pulg.	0 mm
Trasero	0 pulg.	0 mm
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS - EE. UU.		
Correa única: HCW-9500-1 / HCW-9500-1-V (sin ventilación)		
Correa dividida 50/50: HCW-9500-6 / HCW-9500-6-V (sin ventilación)		
Correa dividida 70/30: HCW-9500-11 / HCW-9500-11-V (sin ventilación)		
Fase	Trifásico	 NEMA 15-50P
Voltaje	208/240 VCA	
Frecuencia	50/60 Hz	
Consumo de corriente	40 Amp	
Suministro	4 hilos	
Cortacircuitos	50 Amp	
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS - CANADÁ		
Correa única: HCW-9500-2C / HCW-9500-2C-V (sin ventilación)		
Correa dividida 50/50: HCW-9500-7C / HCW-9500-7C-V (sin ventilación)		
Correa dividida 70/30: HCW-9500-12C / HCW-9500-12C-V (sin ventilación)		
Fase	Trifásico	 UL 4 clavijas, 60 Amp
Voltaje	208/240 VCA	
Frecuencia	50/60 Hz	
Consumo de corriente	40/46 Amp	
Suministro	4 hilos	
Cortacircuitos	50/60 Amp	

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS - EUROPA/ASIA (DELTA)		
Correa única: HCW-9500-3D / HCW-9500-3D-V (sin ventilación)		
Correa dividida 50/50: HCW-9500-8D / HCW-9500-8D-V (sin ventilación)		
Correa dividida 70/30: HCW-9500-13D / HCW-9500-13D-V (sin ventilación)		
Fase	Trifásico	 IEC 4 clavijas, 63 Amp
Voltaje	220 - 240 VCA	
Frecuencia	50/60 Hz	
Consumo de corriente	40 Amp	
Suministro	4 hilos	
Cortacircuitos	50 Amp	
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS - EUROPA/ASIA (ESTRELLA)		
Correa única: HCW-9500-4W / HCW-9500-4W-V (sin ventilación)		
Correa dividida 50/50: HCW-9500-9W / HCW-9500-9W-V (sin ventilación)		
Correa dividida 70/30: HCW-9500-14W / HCW-9500-14W-V (sin ventilación)		
Fase	Trifásico	 IEC 5 clavijas, 32 Amp
Voltaje	380 - 415 VCA	
Frecuencia	50/60 Hz	
Consumo de corriente	20 Amp	
Suministro	5 hilos	
Cortacircuitos	32 Amp	
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS - AUSTRALIA		
Correa única: HCW-9500-5W / HCW-9500-5W-V (sin ventilación)		
Correa dividida 50/50: HCW-9500-10W / HCW-9500-10W-V (sin ventilación)		
Correa dividida 70/30: HCW-9500-15W / HCW-9500-15W-V (sin ventilación)		
Fase	Trifásico	 IEC 5 clavijas, 32 Amp
Voltaje	380 - 415 VCA	
Frecuencia	50/60 Hz	
Consumo de corriente	20 Amp	
Suministro	5 hilos	
Cortacircuitos	32 Amp	
INFORMACIÓN DE ENVÍOS		
EE. UU.: Todos los hornos despachados en EE. UU. se empaquetan en una caja de cartón corrugado de pared doble encintada en una tarima de madera.		
Internacional: Todos los hornos internacionales se despachan por vía aérea; las cargas de contenedor parcial se empaquetan en cajones de madera.		
Tamaño de caja: 54 pulg. (1.372 mm) x 48 pulg. (1.219 mm) x 26 pulg. (660 mm)		
Tamaño de cajón: 57 pulg. (1.449 mm) x 51 pulg. (1.295 mm) x 27 pulg. (686 mm)		
Categoría de artículo: 110 NMFC #26710 HS código 8419.81		
Peso aproximado en caja: 345 lbs. (156 kg.)		
Peso aproximado en cajón: 450 lbs. (204 kg.)		
Espacio de entrada mínimo para caja: 26,5 pulg. (673 mm)		
Espacio de entrada mínimo para cajón: 27,5 pulg. (699 mm)		

Operaciones Globales TurboChef
 2801 Trade Center Drive | Carrollton, Texas 75007 EE. UU.
 EE. UU.: 800.90TURBO (800.908.8726) | Internacional: +1 214.379.6000
 Fax: +1 214.379.6073 | www.turbochef.com

CONSULTE EL LADO OPUESTO PARA VER ILUSTRACIONES