



THE i5 Touch™

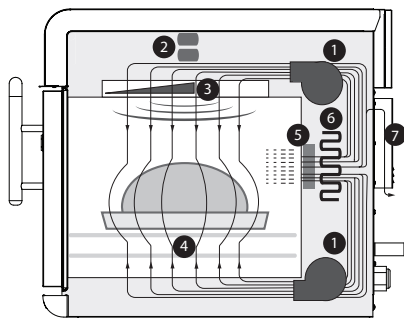


PERFORMANCE

Utilisant la technologie brevetée de TurboChef pour cuire rapidement des aliments sans en compromettre la qualité, le four i5 Touch optimise sa polyvalence avec sa chambre de cuisson grande capacité, et la possibilité de cuisiner avec la plupart des casseroles en métal.

VENTILATION

- Fonctionnement « Ventless » référencé UL (KNLZ) †
- Test EPA 202 (8 heures):
 - Produit: Pizzas au pepperoni
 - Résultats: 2,80 mg / m3
 - Exigences « Ventless » : <5.00 mg / m3
- Filtration catalytique interne pour limiter les émissions de fumée, de graisse et d'odeurs.



1. Moteurs du ventilateur
2. Système micro-ondes
3. Air propulsé par le haut et micro-ondes
4. Air propulsé par le bas
5. Convertisseur catalytique
6. Chauffage à air pulsé
7. Conduit d'aération du catalyseur

Projet _____

No. de Produit _____

Quantité _____

CONSTRUCTION EXTÉRIEURE

- Face, dessus et côtés en acier inoxydable bicolore
- plateau lèchefrite amovible en acier inoxydable 304
- Poignée de porte ergonomique
- Joint en caoutchouc pour montage sur surface
- Poignées latérales de levage
- Écran tactile capacitif de 7 pouces (17,78cm) avec protection d'écran en verre trempé

CONSTRUCTION INTÉRIEURE

- Acier inoxydable 304
- Chambre de cuisson entièrement isolée
- Grille de cuisson amovible avec option double réglage
- Plaques inférieure et supérieure de distribution d'air

CARACTÉRISTIQUES STANDARD

- Commandes tactiles simples et intuitives
- Convertisseur catalytique à recirculation intégrale à fonctionnement sans ventilation aux normes UL (KNLZ)
- Doubles moteurs à commande indépendante à air pulsé recyclé verticalement
- Système de micro-ondes émises depuis la voûte
- Agitateur pour assurer la répartition uniforme de l'air et des micro-ondes
- Positionnement variable de la grille de cuisson
- Filtration de l'air extérieur
- Système à menu intelligent capable de stocker jusqu'à 200 recettes
- Mises à jour du micro-logiciel Flash via clé USB
- Programmable via USB ou carte à puce
- Interface à simple ou multiple température
- Technologie Capteur Intelligent de Tension* (États-Unis uniquement)
- Catalyseur d'évacuation pour réduire d'avantage les émissions
- Auto-diagnostic pour la surveillance des composants et des performances
- Empilable (nécessite un dispositif d'empilage)
- Opération monophasée ou triphasée configurable sur site
- Inclut une prise secteur et un cordon d'alimentation (6 pieds/1.83 m de longueur)
- Garantie : 1 an - pièces et main-d'œuvre

LIVRÉ AVEC ACCESSOIRES STANDARD

- 1 Palette en aluminium (NGC-1478)
- 1 Flacon de nettoyant pour four (103180)
- 1 Flacon de protecteur de four Oven Guard (103181)
- 2 Pulvérisateurs à gâchette (103182)
- 2 Paniers en téflon-PTFE (NGC-1331)



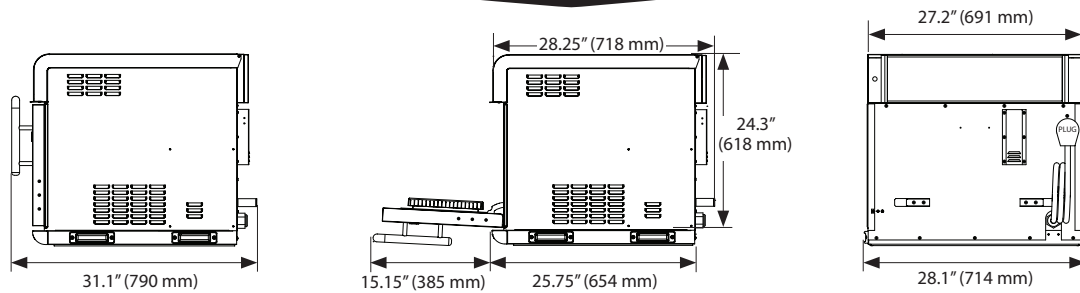
Ce produit est conforme aux normes concernant la ventilation établies par la norme NFPA96 en utilisant la méthode de test EPA202..







* La technologie « Smart Voltage Sensor » (Capteur Intelligent de tension) n'est pas destiné à compenser un manque de tension ou une surtension. Le propriétaire est responsable de l'alimentation de l'appareil selon les spécifications figurant au dos de cette fiche.

† La certification « Ventless » (sans ventilation) s'applique à tous les aliments à l'exception des aliments classés « protéines crues grasses ». Sont inclus dans cette catégorie, les morceaux de poulet non désossés et avec peau, la viande hachée crue, le lard cru, les saucisses crues, les steaks, etc... Pour la cuisson de ce type d'aliments, référez-vous aux codes CVC locaux et aux autorités s'y afférant, afin de vous assurer de leur conformité par rapport aux exigences de ventilation.

L'autorisation finale du système « Ventless » (sans ventilation) dépend de l'approbation de l'autorité compétente, car certaines juridictions pourraient ne pas reconnaître la certification UL ou son application. Si vous avez des questions concernant les certifications « Ventless » ou les codes locaux, veuillez nous contacter via e-mail à ventless.help@turbochef.com

TurboChef se réserve le droit d'effectuer des substitutions de composants ou de modifier les spécifications sans préavis.

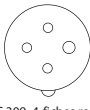
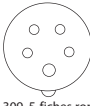
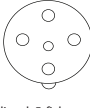

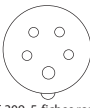
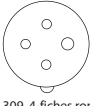

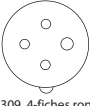


DIMENSIONS		
Unités simples		
Hauteur	24.3"	618 mm
Largeur	28.1"	714 mm
Profondeur	28.25"	718 mm
Poids	275 lbs.	125 kg
Chambre de cuisson		
Hauteur	10"	254 mm
Largeur	24"	610 mm
Profondeur (Porte ouverte / fermée)	16" / 14"	406 mm / 356 mm
Volume	2.2 cu.ft.	62 liters
Dégagement mural (Four non conçu pour être encastré)		
Haut	19"	483 mm
Côtés	2"	51 mm
SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES-MONOPHASE		
Modèle i5 US (I5-9500-401) - United States		 NEMA 6-50P
Voltage	208/240 VAC	
Fréquence	60 Hz	
Courant (Niveau max. de capacité requis)	48 amp (50 amp)	
Alimentation maximum	9500/11500 watts	
Modèle i5 UK (I5-9500-402-UK) - United Kingdom		 IEC 309, 3-fiche ronde
Voltage	230 VAC	
Fréquence	50 Hz	
Courant (Niveau max. de capacité requis)	48 amp (60 amp)	
Alimentation maximum	10000 watts	
Modèle i5 BK (I5-9500-406-BK) - Brazil		 IEC 309, 3-fiche ronde
Voltage	220 VAC	
Fréquence	60 Hz	
Courant (Niveau max. de capacité requis)	48 amp (50 amp)	
Alimentation maximum	10000 watts	
i5 LA Modèle (I5-9500-407-LA) - Amérique Latine		 NEMA 6-50P
Voltage	220 VAC	
Fréquence	60 Hz	
Courant (Niveau max. de capacité requis)	48 amp (50 amp)	
Alimentation maximum	10000 watts	
Modèle i5 JK - 50 Hz (I5-9500-408-JK) - JapOn 60 Hz (I5-9500-410-JK) - JapOn		 NEMA L6-50, PSE, 3-fiches plates
Voltage	200 VAC	
Fréquence	50 Hz or 60 Hz	
Courant (Niveau max. de capacité requis)	46 amp (50 amp)	
Alimentation maximum	9000 watts	
SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES-POLYPHASE		
Modèle i5 DL (I5-9500-414-DL) - États-Unis		 NEMA 15-30P
Voltage	208/240 VAC	
Fréquence	60 Hz	
Courant (Niveau max. de capacité requis)	30 amp (30 amp)	
Alimentation maximum	9500/11500 watts	

TurboChef vous recommande d'installer un disjoncteur de type D pour les installations européennes.

TurboChef se réserve le droit d'effectuer des substitutions de composants ou de modifier les spécifications sans préavis.

© 2015-2016 TurboChef Technologies, Inc.

Modèle i5 ED (I5-9500-403-ED) - International		 IEC 309, 4-fiches rondes
Voltage	230 VAC	
Fréquence	50 Hz	
Courant (Niveau max. de capacité requis)	28 amp (32 amp)	
Alimentation maximum	10000 watts	
Modèle i5 EW (I5-9500-404-EW) - International		 IEC 309, 5-fiches rondes
Voltage	400 VAC	
Fréquence	50 Hz	
Courant (Niveau max. de capacité requis)	19 amp (20 amp)	
Alimentation maximum	10000 watts	
Modèle i5 AU (I5-9500-405-AU) - Australie		 Clipsal, 5-fiches ronde
Voltage	400 VAC	
Fréquence	50 Hz	
Courant (Niveau max. de capacité requis)	19 amp (20 amp)	
Alimentation maximum	10000 watts	
i5 JD Modèle - 50 Hz (I5-9500-409-JD) - Japon 60 Hz (I5-9500-411-JD) - Japon		 NEMA L6-50, PSE 4-fiches plates
Voltage	200 VAC	
Fréquence	50 Hz or 60 Hz	
Courant (Niveau max. de capacité requis)	25 amp (30 amp)	
Alimentation maximum	10000 watts	
i5 KW Modèle (I5-9500-412-KW) - Middle East & Korea		 IEC 309, 5-fiches ronde
Voltage	400 VAC	
Fréquence	60 Hz	
Courant (Niveau max. de capacité requis)	19 amp (20 amp)	
Alimentation maximum	10000 watts	
Modèle i5 SD (I5-9500-413-SD) - Moyen Orient & Corée		 IEC 309, 4-fiches rondes
Voltage	230 VAC	
Fréquence	60 Hz	
Courant (Niveau max. de capacité requis)	28 amp (30 amp)	
Alimentation maximum	10000 watts	
Modèle i5 LD (I5-9500-415-LD) - Amérique Latine		 NEMA 15-30P
Voltage	220 VAC	
Fréquence	60 Hz	
Courant (Niveau max. de capacité requis)	28 amp (30 amp)	
Alimentation maximum	10000 watts	
Modèle i5 BD (I5-9500-416-BD) - Brésil		 IEC 309, 4-fiches rondes
Voltage	220 VAC	
Fréquence	60 Hz	
Courant (Niveau max. de capacité requis)	28 amp (30 amp)	
Alimentation maximum	10000 watts	
INFORMATIONS D'EXPÉDITION		
USA: Tous les fours expédiés aux États-Unis sont emballés dans une boîte de carton ondulé à double paroi sanglée sur une palette en bois. Tous les fours à destination internationale expédiés par avion, ou en envoi partiel sur conteneur sont emballés dans des caisses en bois.		
Dimensions boîte: 31" x 32" x 33" (787 mm x 813 mm x 838 mm) Dimensions caisse: 40"x 36" x 35" (1016 mm x 914 mm x 889 mm) Catégorie produit: 110 NMFC #26710 HS code 8419.81		
Poids approx. boîte: 330 lb. (150 kg) / Poids approx. caisse: 410 lb. (186 kg)		
Dégagement d'entrée minimum requis pour la boîte : 31.5" (800 mm) Dégagement d'entrée minimum requis pour la caisse : 35.5" (902 mm)		