



Projet _____

N° d'article _____

Quantité _____

FOUR À TRANSPORTEUR HIGH h CONVEYOR 2620™

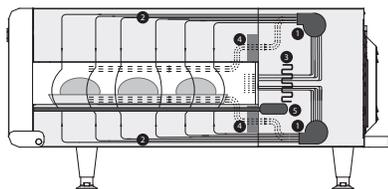


PERFORMANCE

- Le four à transporteur High h Conveyor 2620 offre des des taux de transfert de chaleur élevés pour une cuisson accélérée, une empreinte suffisamment petite pour s'adapter à virtuellement n'importe quelle application, sans requérir la consommation d'énergie et les besoins de chauffage, de ventilation et de climatisation plus élevés de plus grands fours.

VENTILATION

- Sans extraction répertorié UL (KNLZ).†
- Test 202 EPA (8 hr) :
 - Produit : Pizza pepperoni
 - Résultats : 2,4 mg/m³
- Filtration catalytique interne pour limiter les émissions de fumée, de graisse et d'odeurs.



- Moteur de la soufflerie
- Courant d'air perpendiculaire
- Élément chauffant d'air perpendiculaire
- Convertisseurs catalytiques (en option)
- Moteur de transporteur

CONSTRUCTION EXTÉRIEURE

- Avant, dessus, côtés et arrière en acier inoxydable 430
- Capots et panneaux froids au toucher

CONSTRUCTION INTÉRIEURE

- Intérieur en acier inoxydable
- Compartment de cuisson 26 pouces

CARACTÉRISTIQUES STANDARDS

- Petite empreinte avec encore plus de débit que le HhC 2020
- Courants d'air perpendiculaires de recirculation du haut et du bas contrôlés indépendamment
- Système de flux d'air perpendiculaire de recirculation High h à vitesse variable
- Conception empilable jusqu'à trois fours (nécessite des kits d'empilage)
- Moteurs de soufflerie à vitesse variable
- Conception à la pointe du doigt facile à nettoyer
- Mode inactif pour la sauvegarde de l'énergie
- Auto-diagnostics intégrés pour la surveillance des composants du four
- Direction de la courroie du transporteur d'alimentation à droite ou à gauche contrôlée par logiciel
- Inclut la prise et le cordon (6 pieds nominaux)
- Inclut deux allonges de transporteur de 6 po.
- Garantie - un an pièces et main d'œuvre
- Technologie de capteur de tension intelligente* (États-Unis seulement)

FONCTIONS EN OPTION

- Bande transporteuse divisée avec des réglages de vitesse individuellement ajustables (division 50/50 ou 70/30)
- Convertisseurs catalytiques doubles pour un fonctionnement sans extraction.†

CERTIFICATIONS



Ce produit est conforme aux recommandations de ventilation définies dans la norme NFPA96 à l'aide de la méthode de test EPA202.

† La certification sans extraction est pour tous les ingrédients alimentaires à l'exception des aliments classés « protéines brutes grasses ». De tels aliments incluent le bœuf non désossé, le poulet cuit avec sa peau, la viande hachée crue, le bacon cru, les saucisses crues, les steaks, etc. Pour la cuisson de ces types d'aliments, consulter les codes et les organismes de systèmes de chauffage, de ventilation et de climatisation pour assurer la conformité avec les spécifications de ventilation. Les fours ne sont pas certifiés pour un fonctionnement sans extraction s'ils sont empilés par trois.

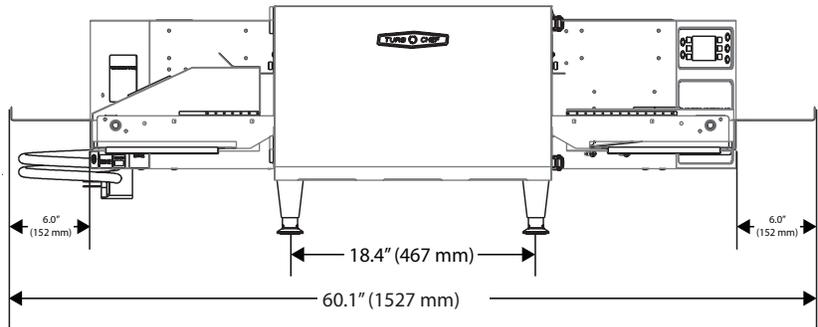
L'agrément sans extraction ultime dépend de l'agrément AHJ, puisque certaines juridictions peuvent ne pas reconnaître la certification ou l'application UL. Si vous avez des questions concernant les certifications sans extraction ou les codes locaux, veuillez adresser un e-mail à ventless.help@turbochef.com

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

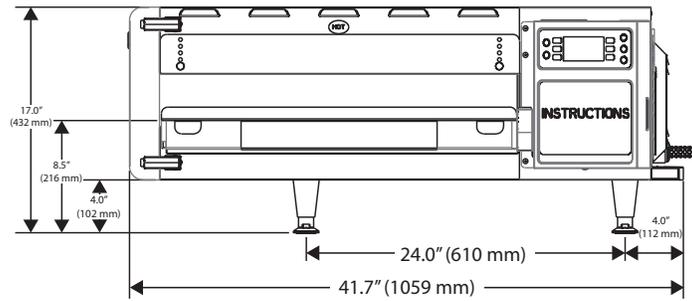
FOUR À TRANSPORTEUR HIGH h CONVEYOR 2620™



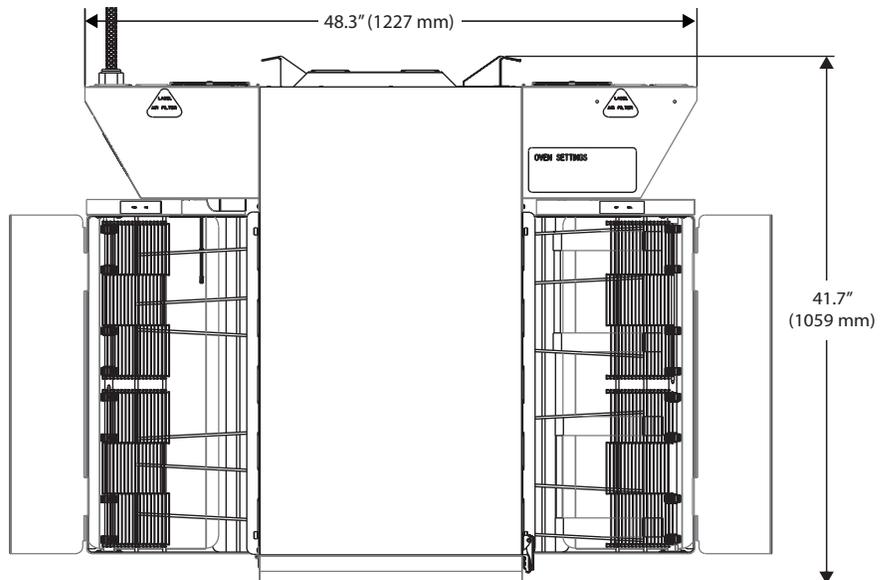
Vue avant



Vue de côté

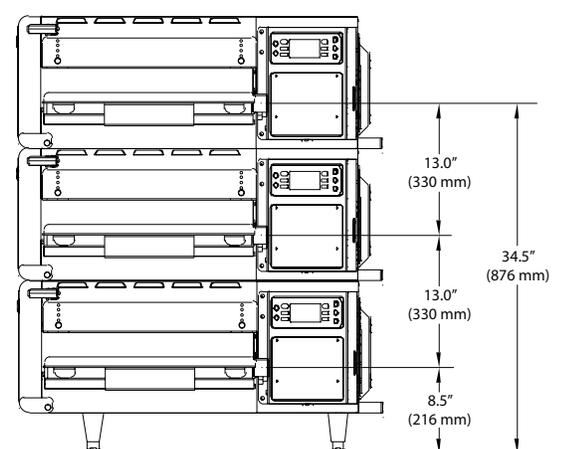
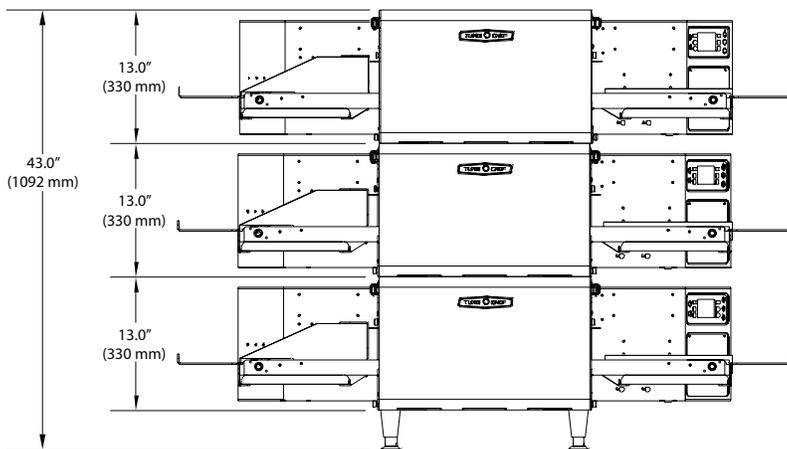
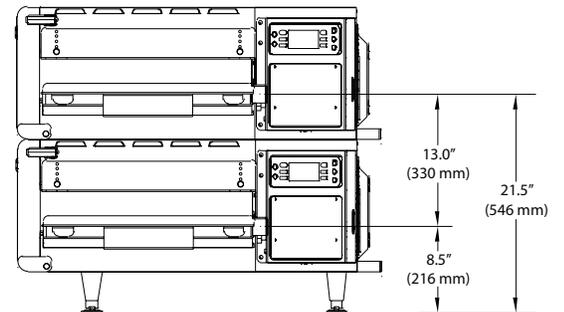
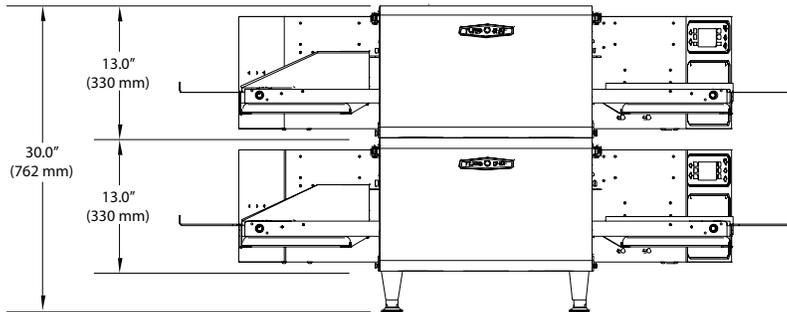


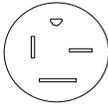
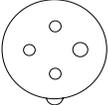
Vue de dessus

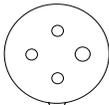
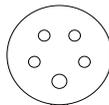
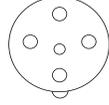




Vue de modèles empilés



DIMENSIONS		
MODÈLES SIMPLES		
Hauteur	17,0 po.	432 mm
Largeur	48,3 po.	1 227 mm
Profondeur	41,7 po.	1 059 mm
Poids	260 lb.	118 kg
Compartment de cuisson		
Surface de cuisson	3,6 pi ²	0,33 m ²
Longueur de courroie	48,3 po.	1 227 mm
Largeur de courroie (unique)	26 po.	660 mm
Largeur de courroie (divisée 50/50)	12,5 po. / 12,5 po.	318 mm / 318 mm
Largeur de courroie (divisée 70/30)	17 po. / 8 po.	431 mm / 203 mm
Ouverture réglable (Min/Max)	1 po. / 3 po.	25 mm / 76 mm
Temp. de fonctionnement max.	550 °F	288 °C
Plage de temps de cuisson	30 secondes à 15 minutes	
Distance du mur		
Haut	10 po.	254 mm
Côtés	0 po.	0 mm
Arrière	0 po.	0 mm
SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES - ÉTATS-UNIS		
Courroie simple: HCW-9500-1 / HCW-9500-1-V (Sans vent) Courroie divisée 50 / 50: HCW-9500-6 / HCW-9500-6 (Sans vent) Courroie divisée 70 / 30: HCW-9500-11 / HCW-9500-11 (Sans vent)		
Phase	Triphasé	 NEMA 15-50P
Tension	208/240 V c.a	
Fréquence	50/60 Hz	
Consommation de courant	40 A	
Alimentation	4 fils	
Coupe-circuits	50 A	
SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES - CANADA		
Courroie simple: HCW-9500-2C / HCW-9500-12C-V (Sans vent) Courroie divisée 50 / 50: HCW-9500-7C / HCW-9500-7C-V (Sans vent) Courroie divisée 70 / 30: HCW-9500-12C / HCW-9500-12C-V (Sans vent)		
Phase	Triphasé	 UL 4 broches, 60 A
Tension	208/240 V c.a	
Fréquence	50/60 Hz	
Consommation de courant	40 / 46 Amp	
Alimentation	4 fils	
Coupe-circuits	50 / 60 Amp	

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES - EUROPE/ASIE (DELTA)		
Courroie simple: HCW-9500-3D / HCW-9500-3D-V (Sans vent) Courroie divisée 50 / 50: HCW-9500-8D / HCW-9500-8D-V (Sans vent) Courroie divisée 70 / 30: HCW-9500-13D / HCW-9500-13D-V (Sans vent)		
Phase	Triphasé	 IEC 4 broches, 63 A
Tension	220/240 V CA	
Fréquence	50/60 Hz	
Consommation de courant	40 A	
Alimentation	4 fils	
Coupe-circuits	50 A	
SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES - EUROPE/ASIE (TRIANGLE)		
Courroie simple: HCW-9500-4W / HCW-9500-4W-V (Sans vent) Courroie divisée 50 / 50: HCW-9500-9W / HCW-9500-9W-V (Sans vent) Courroie divisée 70 / 30: HCW-9500-14W / HCW-9500-14W-V (Sans vent)		
Phase	Triphasé	 IEC 5 broches, 32 A
Tension	380 - 415 V CA	
Fréquence	50/60 Hz	
Consommation de courant	20 A	
Alimentation	5 fils	
Coupe-circuits	32 A	
SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES - AUSTRALIE		
Courroie simple: HCW-9500-5W / HCW-9500-5W-V (Sans vent) Courroie divisée 50 / 50: HCW-9500-10W / HCW-9500-10W-V (Sans vent) Courroie divisée 70 / 30: HCW-9500-15W / HCW-9500-15W-V (Sans vent)		
Phase	Triphasé	 IEC 5 broches, 32 A
Tension	380 - 415 V CA	
Fréquence	50/60 Hz	
Consommation de courant	20 A	
Alimentation	5 fils	
Coupe-circuits	32 A	
INFORMATIONS D'EXPÉDITION		
États-Unis : Tous les fours expédiés à l'intérieur des États-Unis sont emballés dans une boîte à double paroi ondulée fixée sur un patin en bois.		
International : Tous les fours internationaux expédiés par avion ou remplissant moins d'un conteneur sont emballés dans des caisses en bois.		
Taille de la boîte : 54 po. (1 372 mm) x 48 po. (1 219 mm) x 26 po. (660 mm)		
Taille de la caisse : 57po. (1 449 mm) x 51po. (1 295 mm) x 27po. (686 mm)		
Classe d'article : 85 NMFC #26770 HS code 8419.81		
Poids emballé approximatif : 345 lb. (156 kg)		
Poids mis en caisse approximatif : 450 lb. (204 kg)		
Dégagement d'entrée minimum requis pour la boîte : 26,5 po. (673 mm)		
Dégagement d'entrée minimum requis pour la caisse : 27,5 po. (699 mm)		

TurboChef Global Operations
2801 Trade Center Drive | Carrollton, Texas 75007 États-Unis
États-Unis: 800.90TURBO (800.908.8726)
International: +1 214.379.6000
Fax: +1 214.379.6073 | www.turbochef.com

VOIR LE CÔTÉ OPPOSÉ POUR DES ILLUSTRATIONS