

Double Batch

Snabbt, energieffektivt och ventilationslöst! Matlagningsugnen, pizzaugnen och bakugnen Double Batch från TurboChef är en ventilationsfri ugn med kontrollerad topp- och bottenluftcirkulation för att öka värmeöverföringshastigheten, vilket resulterar i tillagningstider som är 40-50% snabbare än andra ugnar i klassen.



- Användarvänlig och smart touchkontroll.
- Inbyggd katalysator för ventilationsfri drift.
- Cirkulerande luftinblåsningssystemet ,High h, med justerbar hastighet.
- Hyllplan med lätt rörlighet för att luftströmmen inte skall träffa samma punkt på maträtten under tillagningstiden. Därmed undviks uttorkning och brända ytor.
- Stapelbar design (kräver stapelsats).
- Smart menysystem med utrymme för 800 recept: 400 recept per ugnöppning.
- Display som meddelar när ugnen är kall nog för att rengöras.
- Inbyggd självdiagnos av ugnens komponenter och prestanda.
- USB-kompatibel.
- Wi-Fi-kompatibel.
- Kabel och stickkontakt ingår (180 cm).
- Flerspråkigt användargränssnitt.



Bensinmack



Restaurang



Hotell & resort



Militära



Snabbmatsrestaurang



Supermarket



Biograf



TILLAGNINGSTIDER

Toast / rostad macka	1 min 35 sec
Pizza (färsk deg) 40,5 cm	3 min
Rostade grönsaker	5 min
Chicken Wings (kycklingvingar) från kylskåp	5 min 45 sec

UTVÄNDIGA MÅTT

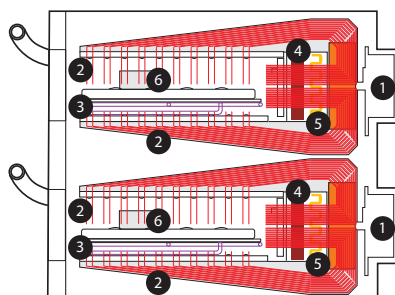
Höjd	589 mm
Bredd	704 mm
Djup	726 mm
Vikt	119 kg

INNERMÅTT / UGNSKAMMARE

Höjd	84 mm
Bredd	318 mm
Djup	434 mm
Volym	16,7 liter

VENTILATIONSÖS PRESTANDA (8 timmarstest, pepperonipizza)

Antal Pepperonipizzor	214 st
UL/EPA/NFPA/ICC resultat	1,04 mg/m ³
Krav på ventilationslös ugn	<5.00 mg/m ³



1. Fläktmotor.
2. Turbulent luftflöde.
3. Lätt rörligt hyllplan.
4. Katalytisk rening.
5. Värmeelement för högt lufttryck.
6. Belysning.



SVEBA DAHLEN

Sveba Dahlen, Industrivägen 8, 513 82 Fristad.
sveba-dahlen.com , Tel: 033 15 15 00