



Eco

Piec Eco to najbardziej energooszczędny piec TurboChef oraz najmniejsza wersja – jedynie 41 cm szerokości i 56 cm głębokości.

Eco wykorzystuje opatentowaną technologię TurboChef. Piec zapewnia przewagę wydajności pieczenia przy najmniejszych w rodzinie pieców TurboChef wymiarach oraz zużywa najmniej energii. Szybkie przygotowanie tostów, ciastek, rogalików nie stanowi dla niego kłopotu. Stosowany jest w kawiarniach, małych bistrach i food-trackach.



Pizza mrożona 20cm
1 minuta 15 sekund



Skrzydółka kurczaka 8 szt.
3 minuty



Sandwich 15cm
50 sekund



TECHNOLOGIA SERII - TurboChef

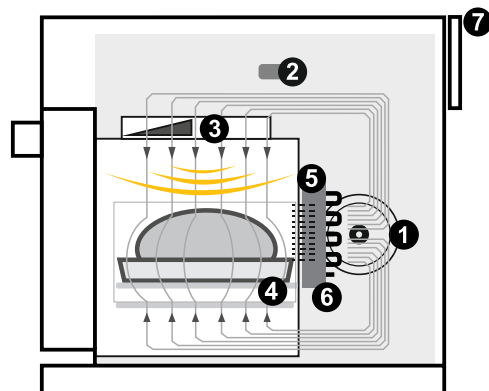
- Niezależny górny i dolny nadmuch gorącego powietrza umożliwia precyzyjne brązowienie produktu
- Mikrofały emitowane z góry umożliwiają stosowanie metalowych pojemników
- Rozrzutnik mikrofal i gorącego powietrza wspomaga proces równomiernego brązowienia i dystrybucji mikrofal
- Opatentowany katalizator z podwójną recyrkulacją umożliwia pracę bez okapu
- Zewnętrzny filtr dodatkowo oczyszcza powietrze przed opuszczeniem pieca

KONSTRUKCJA ZEWNĘTRZNA

- Panel przedni z odlewu aluminium
- Ergonomiczny uchwyt drzwi w matowo chromowanym wykończeniu
- Obudowa oraz drzwi z malowanej proszkowo stali nierdzewnej

Piec wykorzystywany przez

STACJE
PALIW



Części składowe

1. Silnik dmuchawy
2. System mikrofal
3. Mieszadło do gorącego powietrza (z góry) i mikrofal
4. Strumień gorącego powietrza (z dołu)
5. Katalizator
6. Grzałka
7. Filtr powietrza



Model	Napięcie [V]	Moc [kW]	Zabezp.	Wymiary (mm) szer. x wys. x gł.	Wym. kom. (mm) szer. x wys. x gł.	Pojemność komory	Waga
Eco	230	3.7	25A typ C lub D	409 x 547 x 559	317 x 183 x 266	10,7 L	54 kg



Sota

Piec Sota przeznaczony jest do błyskawicznego przygotowywania gorących ciastek, tostów, sandwichy, croissantów oraz małej pizzy. Komora pieca umożliwia wykorzystanie metalowych pojemników lub blach. Piec znajduje zastosowanie w kawiarniach, restauracjach typu fast-food, małych stacjach paliw, food-trackach i bistrach. Zainstalowane w piecu katalizatory niwelują powstałe zapachy, a co za tym idzie, nie wymagają stosowania drogich okapów wyciągowych.



Pizza mrożona 20cm
1 minuta 15 sekund



Skrzydółka kurczaka 8 szt.
3 minuty



Sandwich 15cm
50 sekund



TECHNOLOGIA SERII - TurboChef

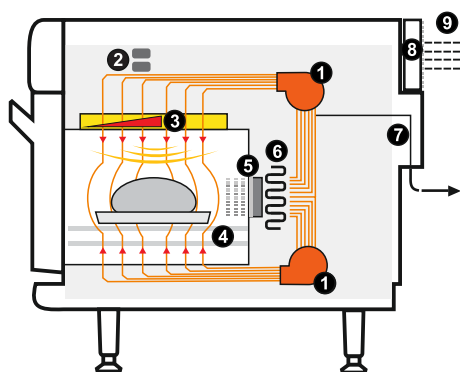
- Niezależny górny i dolny nadmuch gorącego powietrza umożliwia precyzyjne brązowienie produktu
- Mikrofały emitowane z góry umożliwiają stosowanie metalowych naczyń
- Rozrzutnik mikrofali i gorącego powietrza wspomaga proces równomiernego brązowienia i dystrybucji mikrofal
- Opatentowany katalizator z podwójną recyrkulacją umożliwia pracę bez okapu
- Zewnętrzny filtr dodatkowo oczyszcza powietrze

KONSTRUKCJA ZEWNĘTRZNA

- Panel przedni z odlewu aluminium
- Ergonomiczny uchwyt drzwi w matowo chromowanym wykończeniu
- Obudowa oraz drzwi z malowanej proszkowo stali nierdzewnej
- Regulowane czterocalowe niklowane stopki

Piec wykorzystywany przez

STACJE
PALIW



Części składowe

1. Silnik nadmuchu
2. System mikrofal
3. Połączenie mikrofal ze strumieniem gorącego powietrza (z góry)
4. Strumień gorącego powietrza (z dołu)
5. Katalityczny konwerter
6. Grzałka konwekcji
7. Kanał wentylacyjny z katalizatorem
8. Filtr powietrza
9. Wlot powietrza chłodzącego elektronikę



Model	Napięcie [V]	Moc [kW]	Zabezp.	Wymiary (mm) szer. x wys. x gł.	Wym. kom. (mm) szer. x wys. x gł.	Pojemność komory	Waga
Sota	400 / 3 fazy	6.2	32A typ C lub D	406 x 635 x 757	317 x 183 x 266	15,4 L	77,1 kg



Bullet

Konsekwentnie i równomiernie opieka, przyrumienia i zapewnia chrupkość do dwunastu razy szybciej niż tradycyjne piece.

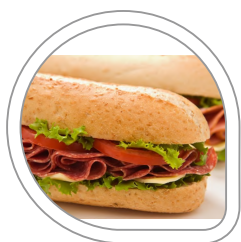
Przygotowywanie gorących kanapek ze świetnie wypieczonymi produktami nie stanowi dla tego pieca problemu. Piece te znajdują zastosowanie w sieciach sklepów z sandwichami, restauracjach typu fast-food oraz w średnich restauracjach. Czas obróbki zamrożonej pizzy to około 2 minuty. Istnieje możliwość stosowania metalowych blach. Zastosowane katalizatory niwelują konieczność montażu okapu, a dotykowy panel jest bardzo intuicyjny.



Muffinki 35 sekund



Pizza 20cm 60 sekund



Sandwich 35 sekund



Piec wykorzystywany przez

STACJE
PALIW

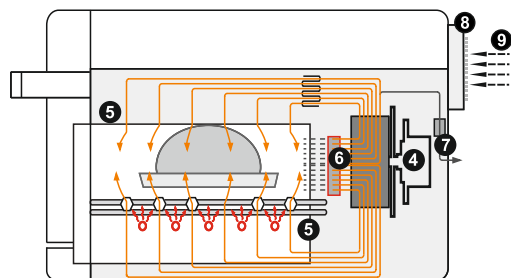


ZALETY

- Zmienna szybkość cyrkulacji powietrza
- Inteligentne menu zapewniające przechowywanie do 256 receptur
- Lampa pierścieniowa umożliwiająca wzrokowy nadzór nad pieczeniem
- Wbudowany tryb samodiagnostyki
- Możliwość ustawiania pieców jeden na drugim (do 2 sztuk)
- Wejścia na kartę Smart i USB

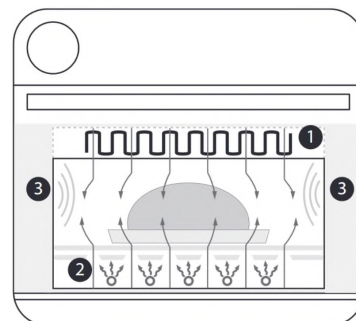
PRACA BEZ UŻYCIA WENTYLACJI

- Podczas cyklu pieczenia wbudowany katalizator neutralizuje cząsteczki tłuszczu znajdujące się w powietrzu
- Zewnętrzny filtr dodatkowo oczyszcza powietrze przed opuszczeniem pieca



Części składowe

1. Górna grzałka
2. Dolny nadmuch
3. Emiter mikrofal
4. Silnik dmuchawy
5. Strumień gorącego powietrza
6. Katalityczny konwerter
7. Kanał wentylacyjny z katalizatorem
8. Filtr powietrza
9. Wlot powietrza chłodzącego elektronikę



Model	Napięcie [V]	Moc [kW]	Zabezp.	Wymiary (mm) szer. x wys. x gł.	Wym. kom. (mm) szer. x wys. x gł.	Pojemność komory	Waga
Bullet	400 / 3 fazy	6.7	32A typ C lub D	538 x 584 x 699	394 x 152 x 368	22,1 L	84 kg



i3,i5

Piece, które gabarytami przewyższają inne modele, przeznaczone są do dużych obiektów gastronomicznych. Niejednokrotnie, w zależności od rodzaju kuchni, zastępują duże piece konwekcyjno-parowe. W tych piecach można przygotować dużą liczbę produktów w krótkim czasie. Duża niezawodność oraz jakość wykonania gwarantują stabilną pracę w długim okresie czasu. Dodatkowym atutem jest możliwość stosowania blach lub pojemników metalowych. Czas obróbki porównywalny jest z innymi modelami. W piecach tych montowane są katalizatory, które eliminują stosowanie drogich okapów.

KONSTRUKCJA ZEWNĘTRZNA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Wejścia na Kartę Smart i USB
- Ergonomiczny uchwyt drzwi
- Boczne uchwyty do podnoszenia
- Gumowe podstawy (nóżki)
- Wyjmowany pojemnik na tłuszcz ze stali nierdzewnej 304

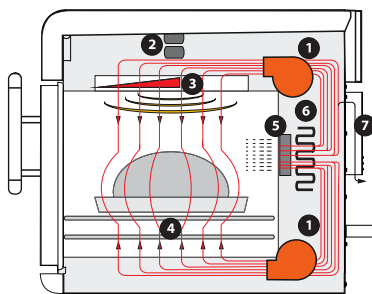


KONSTRUKCJA WEWNĘTRZNA

- Stal nierdzewna 304
- Wyjmowany ruszt z opcją ustawienia w dwóch pozycjach
- Otwory nadmuchu gorącego powietrza w dolnej i górnej części komory



Piec wykorzystywany przez

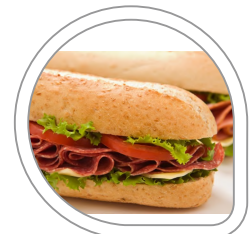


Części składowe

1. Niezależnie sterowane dmuchawy o zmiennej prędkości
2. System mikrofal
3. Rozrzutnik gorącego powietrza
4. Nadmuchiwanie powietrza od dołu
5. Katalityczny konwerter
6. Grzałka konwekcyjna
7. Wentylacja z katalitycznym konwerterem



Łosoś
2 minuty 20 sekund



Sandwich 35 sekund



Skrzydła mrożone 8szt.
4 minuty



Pizza mrożona 20cm
1 minuta 45 sekund



Model	Napięcie [V]	Moc [kW]	Zabezp.	Wymiary (mm) szer. x wys. x gł.	Wym. kom. (mm) szer. x wys. x gł.	Pojemność komory	Waga
i3	400 / 3 fazy	9,5	32A typ C lub D	622 x 540 x 794	493 x 175 x 324	32,3 L	111 kg
i5	400 / 3 fazy	10	32A typ C lub D	714 x 618 x 718	610 x 254 x 356	62 L	125 kg

TURBOCHEF

Tornado 2

Z pieca Tornado 2 korzysta największa sieć stacji paliw w Polsce. Urządzenia te pracują tam 24h na dobę. Tornado2 wykorzystywane są do przygotowywania posiłków w bardzo krótkim czasie takich jak: burgery, panini, sandwiche, pizza itp. Do pieczenia wykorzystujemy specjalne kosze i folie teflonowe, nie można stosować metalowych pojemników. Piec posiada zainstalowany katalizator, który pozwala na używanie pieca bez okapu.

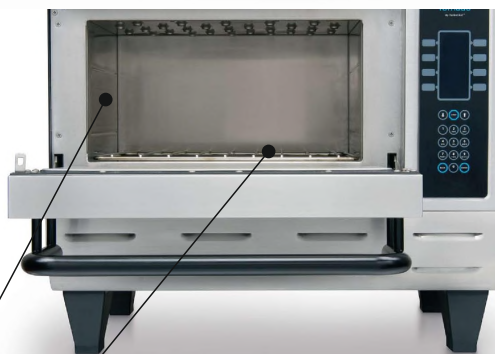
KONSTRUKCJA ZEWNĘTRZNA

- Front i góra ze stali nierdzewnej
- Boki ze stali nierdzewnej malowanej proszkowo
- Ergonomiczny uchwyt drzwi
- Czarne nóżki
- Możliwość ustawienia pieców jeden na drugim (max do 2 sztuk)



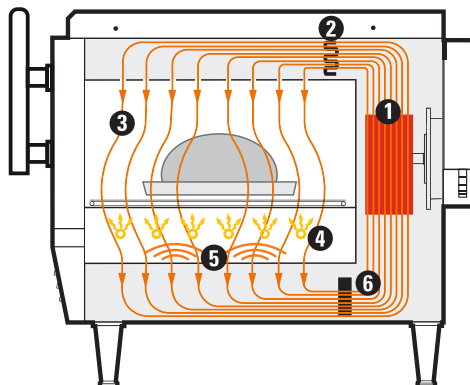
TECHNOLOGIA PIECA Tornado 2

- Dmuchawa o zmiennej prędkości
- Niezależnie sterowany element odpowiedzialny za brązowienie produktu
- Recykulacja powietrza z opatentowanym systemem katalitycznego konwertera
- Nie wymaga okapu
- Wbudowana diagnostyka monitorująca pracę pieca



KONSTRUKCJA WEWNĘTRZNA

- Wnętrze ze stali nierdzewnej (stal 304)
- W pełni izolowana termicznie komora pieczenia
- Wyjmowany stalowy ruszt do pieczenia

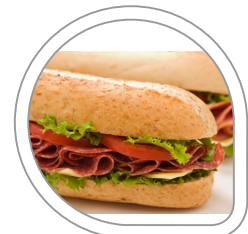


Części składowe

1. Dmuchawa komory
2. Grzałka konwekcji
3. Gorące powietrze
4. Dolna grzałka
5. Mikrofala
6. Katalityczny konwerter



Łosoś
1 minuta 35 sekund



Sandwich 35 sekund



Skrzydła mrożone 8szt.
2 minuty 10 sekund



Pizza mrożona 20cm
1 minuta 25 sekund

Piec wykorzystywany przez

STACJE
PALIW



Model	Napięcie [V]	Moc [kW]	Zabezp.	Wymiary (mm) szer. x wys. x gł.	Wym. kom. (mm) szer. x wys. x gł.	Pojemność komory	Waga
Tornado 2	400 / 3 fazy	10.5	25A typ C lub D	660 x 584 x 653	393 x 203 x 373	29,9 L	86 kg