

Fire

Pizzaugn som bakar i temperatur upp till 450°C - gräddar en pizza Margherita på bara 90 sekunder! Pizzaugnen Fire från TurboChef är en ventilationsfri ugn med kontrollerad topp- och bottenluftp-cirkulation för att öka värmeöverföringshastigheten, vilket resulterar i snabba tillagningstider!



- Gräddar både tunna och tjocka pizzor upp till 36 cm.
- Inbyggd katalysator för ventilationsfri drift.
- Löstagbar bottenpanel för enkel rengöring.
- Fristående elektroniska temperaturkontroller för över- och undervärme.
- God värmeöverföring med konvektionsmotorer både upptill och nedtill.
- Sex förinställda tidsinställningar.
- Kabel och stickkontakt ingår (180 cm).
- Finns i fem standardfärger: Trafikrött (RAL-3020), Gulgrönt (RAL-6018), Rent vitt (RAL-9010), Kolsvart (RAL-9005) och TurboChefs blåa.



Företag & Industri



Bensinmack



Restaurang



Hotell & resort



Supermarket



Biograf



TILLAGNINGSTIDER

Pizza Margherita 35 cm diameter	1 min 30 sec
Salsiccia Pizza 35 cm diameter	1 min 30 sec
Traditionell Peperoni Pizza 35 cm diameter	2 min 20 sec

UTVÄNDIGA MÅTT

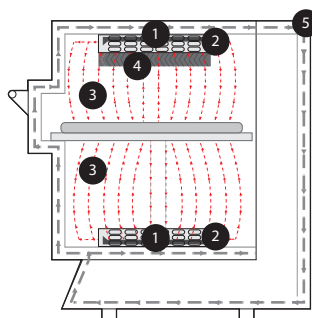
Höjd	577 mm
Bredd	483 mm
Djup	471 mm
Vikt	34 kg

INNERMÅTT

Höjd	70 mm
Bredd	356 mm
Djup	356 mm
Volym	6,2 liter

VENTILATIONSÖS PRESTANDA (8 timmarstest, pepperonipizza)

Antal Pepperonipizzor	222 st
UL/EPA/NFPA/ICC Resultat	0.48 mg/m ³
Krav på ventilationlös ugn	<5.00 mg/m ³



1. Fläktmotorer.
2. Värmeelement för luftflödet.
3. Fläktstyrt luftflöde.
4. Katalytisk rening.
5. Isolerad kylning.



SVEBA DAHLEN

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