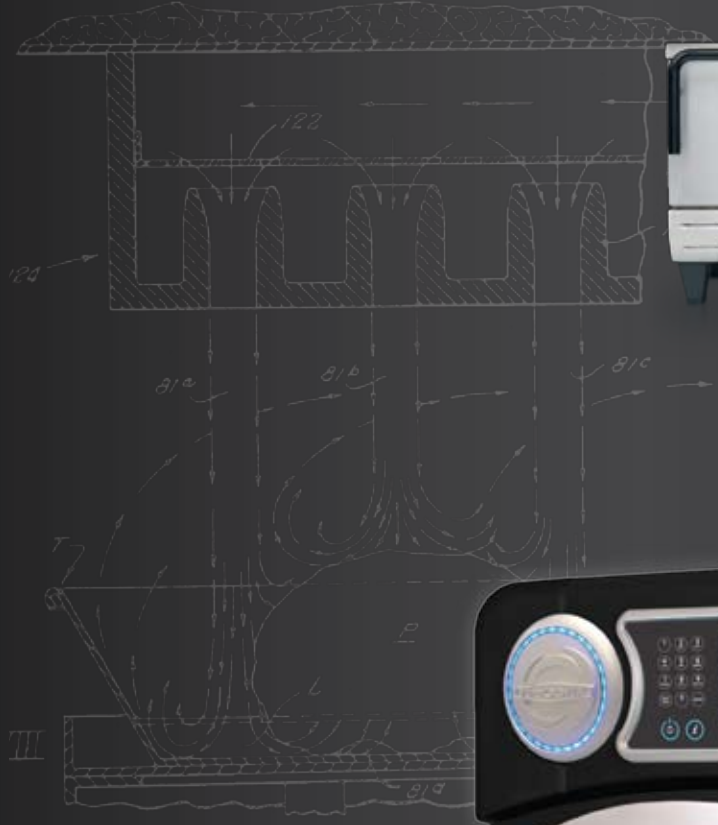




PRODUKTBROSCHÜRE



Das Unternehmen hinter den Geräten

Seit 1991 hat TurboChef Technologies, Inc. in der Welt des Schnellgarens Pionierarbeit geleistet. Mit Innovation und Spitzenleistung als Zielsetzung hat TurboChef die Gareffizienz mit einer Serie von Schnellgaröfen neu definiert, die vielseitig, bedienerfreundlich und energiesparend sind. TurboChef Öfen garen schneller und erzielen gleichbleibende Ergebnisse ohne Qualitätsverlust.

Der i3™



*Der High h
Conveyor 2020™*

Der Söta™



Der High h Batch 2™



Der C3™

Der Tornado 2™

Der i5™



Einmaliger Service und professionelle Kochtipps

Der Einsatz eines TurboChef Ofens in Ihrem Großküchenbetrieb wäre unvollständig ohne eine außergewöhnliche Unterstützung: Wir erfüllen alle Ihre Anforderungen mit einem globalen, in unserem Werk geschulten Service- und Köcheteam, das Ihnen hilft, das Schnellgaren in Ihren Arbeitsablauf zu integrieren.

Technische und kundenorientierte Unterstützung

Vollkommene Kundenzufriedenheit ist die Basis für unseren Erfolg, und wir fühlen uns verpflichtet, nur den besten Service und Support zu bieten. Unser Servicenetzwerk steht 24 Stunden an 7 Tagen zur Verfügung und umfasst 175 Serviceorganisationen und 4.000 Mitarbeiter oder angeschlossene Servicetechniker. Als Hersteller sehen wir Schulung, Unterstützung und Coaching als unerlässlich an, um den besten Kundenservice in der Branche zu gewährleisten. In unseren globalen Trainingsseminaren wird das Servicepersonal in unserer Technologie geschult und spezielles Fachwissen über die Fehlersuche vermittelt, so dass, wo immer Sie Ihr Unternehmen haben, immer ein TurboChef Experte in der Nähe ist.

Experten in der Küche

Unsere Anwendungsberater stehen Ihnen zur Verfügung, um Ihnen alle Fragen rund ums Kochen zu beantworten. Sie können eine komplette Demonstration für jedes Ihrer Produkte festlegen oder optimierte Gareinstellungen eins zu eins für Ihre spezifischen Menüwünsche erarbeiten. Mit Hilfe der TurboChef Anwendungsberater holen Sie das Maximum aus Ihrem Ofen heraus, indem sichergestellt wird, dass Ihre Gerichte gleichbleibend köstlich sind. Und zwar unabhängig davon, wer den Ofen bedient!

Unterstützung bei Betrieb ohne Abzugshaube

Benötigen Sie Hilfe bei einer Installation ohne Abzugshaube? Wir haben weltweit Erfahrung mit der Installation von über 80.000 Geräten ohne Abzugshaube. Besuchen Sie www.turbochef.com/ventless zum Zugang zu Quellen, die Sie bei Ihrer Installation ohne Abzugshaube unterstützen können und Ihnen den Einbau eines kostspieligen Haubensystems ersparen.

Für mehr Informationen nehmen Sie bitte Kontakt auf mit TurboChef unter Nr. 800.90TURBO (800.908.8726) oder +1.214.379.6000.



Söta



Der Söta™

Die modernste Art zu Kochen.

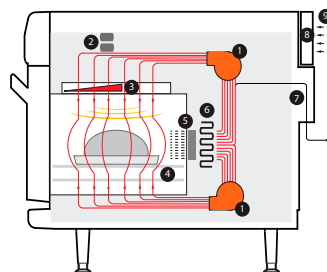
Der Söta Ofen bietet überragende Geschwindigkeit und Garleistung und ist TurboChef's kleinstes und energieeffizientestes Gerät. Außerdem kann das äußere Design des Söta Ofens der Dekoration oder dem Design des Restaurants angepasst werden.

Perfekt für:

Coffee Shops, Cafés, Bäckereien, Bistros, Schnellservice-Restaurants, Gastronomie, Bars und Nachtclubs.

Technologie:

Separat gesteuerte obere und untere fokussierte Düsenluft wird genau mit Mikrowellen koordiniert für überragende Garqualität und –geschwindigkeit. Das oben installierte Mikrowellensystem ermöglicht den Einsatz von Metallblechen, und dank integrierter katalytischer Konverter kann das Gerät mit seiner entsprechenden UL®-Zertifizierung ohne Haube betrieben werden.*



1. Gebläsemotor
2. Mikrowellensystem
3. WirbelheiBluft (oben) und Mikrowelle
4. HeiBluft (unten)
5. Katalysator
6. Lufteinwirkungsheizelement
7. Abzugsrohr-Katalysator
8. Luftfilter
9. Zugang zum Kühlen der elektrischen Komponenten



tornado 2



Der Tornado 2™

Toastet und erwärmt blitzschnell.

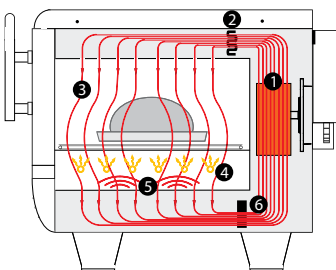
Der Tornado 2 Ofen kann Produkte bis zu zwölf Mal schneller gleichmäßig toasten, bräunen und knusprig rösten als traditionelle Garmethoden und bringt Ihnen so eine hohe Durchlauftrate ohne Beeinträchtigung der Qualität.

Perfekt für:

Schnellservice-Restaurants, Mini-Märkte, Getränkestände, Imbissstuben, Besucherloungen, Bars und Nachtclubs, Büros und Kantinen, Schulküchen, Krankenhausküchen

Technologie:

Exakt gesteuerte Düsenumluft und Strahlungshitze bräunen die Produkte außen, während gleichmäßig geführte Mikrowellenenergie das Innere gart. Als Ergebnis erhalten Sie schnell zubereitete, hoch qualitative Speisen. Ein eingebauter Katalysator ermöglicht entlüftungslosen Betrieb mit UL®-Zertifikat.*



1. Gebläsemotor
2. Luftenwirkungsheizelement
3. Heißluft
4. Unterer Bräunungseinsatz
5. Mikrowellen-Stöße
6. Katalysator

„Wir haben täglich wiederkommende Gäste, also sind neue Variationen ein äußerst wichtiger Wettbewerbsvorteil. Der TurboChef Tornado Ofen ist die einzige Lösung, die uns die Flexibilität zur Erweiterung unseres Angebots mit schnellerer Zubereitung unserer Produkte bietet.“

LIL COURTNEY, FRANCHISENEHMER
CENTRA

*Besuchen Sie www.turbochef.com/ventless für Details und Einschränkungen.
UL® ist eine Marke von Underwriters Laboratories, Inc.



turbochef.com | +1 214-379-6000

i5

„Der i5 Ofen ist großartig zum Verkürzen der Garzeiten, besonders für „well-done“ Steaks. Er ist wirklich gut geeignet für Gerichte mit Teigmantel, gebackene Nudeln, saftige Braten, Pizza und Baguettes. Das gesamte Küchenpersonal kann ihn bedienen, vom Auszubildenden bis zum Küchenchef, und alle erzielen gleichbleibend hoch qualitative Produkte. Es genügt zu sagen, dass wir in jeder Hinsicht vom dem Gerät begeistert sind.“

SUE UND ANDREW TREVELYAN, BESITZER
HALFWAY HOUSE



Der i5™

Vielseitigkeit und Durchsatz.

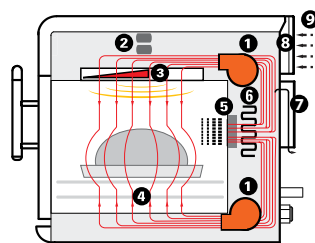
Mit der patentierten Technologie von TurboChef zum schnellen Garen von Speisen mit kompromissloser Qualität maximiert der i5 Ofen den Durchsatz und die Vielseitigkeit durch eine große Ofenkammer. Außerdem können fast alle Metallbleche mit maximaler Größe aufgenommen werden.

Perfekt für:

Fine-Dining Restaurants, Gaststätten, Schnellservice-Restaurants, Besucherloungen, Bars und Nachtclubs, Büros und Kantinen, Schulküchen, Krankenhausküchen, Bäckereien

Technologie:

Separat gesteuerte obere und untere Düsenumluft wird exakt mit der Mikrowellentechnik koordiniert für Spitzenqualität, schnellen Durchlauf und hohe Geschwindigkeit. Das von oben einwirkende Mikrowellensystem und die große Ofenkammer ermöglichen den Einsatz der meisten üblichen Metallbleche und Formen. Der integrierte Katalysator ermöglicht entlüftungslosen Betrieb mit UL®-Zertifikat.*



1. Gebläsemotor
2. Mikrowellensystem
3. Wirbelheiluft (oben) und Mikrowelle
4. Heißluft (unten)
5. Katalysator
6. Luteinwirkungsheizelement
7. Abzugsrohr-Katalysator
8. Luftfilter
9. Zugang zum Kühlen der elektrischen Komponenten





Der i3™

Vielseitig und leistungsstark auf kleinstem Raum.

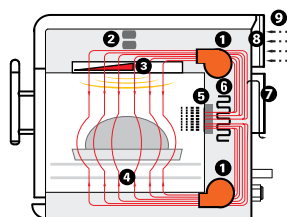
Mit der patentierten Technologie von TurboChef zum schnellen Garen von Speisen mit kompromissloser Qualität liefert der i3 Ofen die gleiche ausgezeichnete Backleistung wie der i5 Ofen, benötigt jedoch weniger Platz und verbraucht weniger Energie. Im i3 Ofen können fast alle Metallbleche bis zur Größe GN 1/2 eingesetzt werden.

Perfekt für:

Fine-Dining Restaurants, Gaststätten, Schnellservice-Restaurants, Getränkestände, Besucherloungen, Bars und Nachtclubs, Büros und Kantinen, Schulküchen, Krankenhausküchen, Bäckereien

Technologie:

Separat gesteuerte obere und untere Düsenumluft wird exakt mit der Mikrowellentechnik koordiniert für Spitzenqualität, schnellen Durchlauf und hohe Geschwindigkeit. Das von oben einwirkende Mikrowellensystem und die große Ofenkammer ermöglichen den Einsatz der meisten üblichen Metallbleche und Formen. Der integrierte Katalysator ermöglicht entlüftungslosen Betrieb mit UL®-Zertifikat.*



1. Gebläsemotor
2. Mikrowellensystem
3. Wirbelheiluft (oben) und Mikrowelle
4. Heißluft (unten)
5. Katalysator
6. Lufteinwirkungsheizelement
7. Abzugsrohr-Katalysator
8. Luftfilter
9. Zugang zum Kühlen der elektrischen Komponenten

*Besuchen Sie www.turbochef.com/ventless für Details und Einschränkungen.
UL® ist eine Marke von Underwriters Laboratories, Inc.

*„TurboChef i3 und i5 sind die einzigen
fen, mit denen wir wirklich alle
Bereiche abdecken können und die dabei
qualitativ hochwertige Produkte liefern.
Die wichtigsten Vorteile sind die einfache
Bedienung, die Kosten, der Betrieb ohne
Abzugshaube und die Möglichkeit,
unser komplettes Menü mit einem
Gerät zuzubereiten. Die TurboChef
fen sind eine komplette Küche auf zwei
Quadratmetern und haben uns das
Gourmet-Station-Konzept ermöglicht.“*

ORLANDO MEDEIROS, FOOD SERVICE DIREKTOR
KOPENHAGEN



turbochef.com | +1 214-379-6000

turbo

„Ein Schwerpunkt für Fuzion ist es, bei Konzepten für „grüne“ Restaurants zu helfen, die nahrhafte Gerichte mit niedrigen Herstellkosten anbieten. Das wird durch fortschrittliche Gartechnologien erreicht, die bediener- und umweltfreundlich sind wie der TurboChef High h Batch. Mit dem High h Batch kann Fuzion nun in wenigen Minuten eine Vielfalt gesunder und schmackhafter Rezepte realisieren, mit einer einfachen Basis und wenig Trainingsaufwand.“

ANDY REVELLA, VIZEPRÄSIDENT TECHNISCHER SERVICE UND KÜCHENCHEF
FUZION FOOD GROUP



Der High h Batch 2™

Backt rasch, speziell Rohteigspeisen.

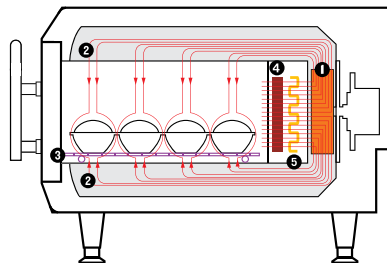
Der High h Batch 2 Ofen bietet hohe Qualität sowie volle Leistungsfähigkeit beim Backen, und das bis zu fünf Mal schneller als traditionelle Geräte. Es werden Ergebnisse wie mit einem Durchlaufofen erzielt in einer kompakten, energieeffizienten Einheit ohne Abzugshaube.*

Perfekt für:

Pizza-Restaurants, Bäckereien, Mini-Märkte, Getränkestände, Schnellservice-Restaurants, Gasthäuser

Technologie:

Präzise gesteuerte High-h Heißlufteinwirkung erhitzt Speisen sehr schnell, die auf einem patentierten Rost vibrieren, und gewährleistet gleichmäßige Hitzeverteilung. Ein eingebauter Katalysator ermöglicht entlüftungslosen Betrieb mit UL®-Zertifikat.*



1. Gebläsemotor
2. Heißluft
3. Vibrierender Rost
4. Katalysator
5. Lufteinwirkungsheizelement





hhc 2020

Der High h Conveyor 2020™

Mehr Durchsatz. Weniger Platz.

Der HhC 2020 kann sechzig 30 cm Pizzen in einer Stunde backen und bietet in einem 50 cm großen Design einen Durchsatz, der höher ist als bei einem 711 mm Förderbandofen. Auf Grund seiner patentierten Technologie, des elektrischen Betriebs und der kleinen Abmessungen ist der HhC 2020 der erste Ofen mit UL®-Zertifikat für Betrieb ohne Abzugshaube*.

Perfekt für:

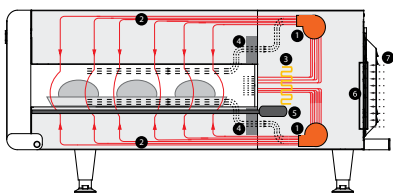
Pizza-Restaurants, Bäckereien, Mini-Märkte, Getränkestände, Schnellservice-Restaurants, Gasthäuser

Technologie:

TurboChef's beispiellose fokussierte Düsenumluft und die integrierte katalytische Technologie erhitzen Produkte schneller als jeder andere Durchlaufofen auf dem Markt und ermöglicht es, den HhC 2020 Ofen auch ohne Abzugshaube zu betreiben.* Das bedienungsfreundliche Steuerungssystem bietet acht Backprofile, die Temperatur, Förderbandgeschwindigkeit und den separaten oberen und unteren Luftstrom exakt regelt. Den HhC 2020 Ofen gibt es mit einfachem oder geteiltem Band (50/50 oder 70/30).

„Der Einsatz des TurboChef HhC 2020 Ofens hat nicht nur unseren Durchlauf verbessert, sondern, was noch wichtiger ist, mehr Produktkonsistenz erbracht und die Qualität der Angebote in unserem Restaurants verbessert. Durch die Möglichkeit, unser Menü auf eine Speicherkarte zu speichern und dann im Restaurant herunterzuladen, brauchen wir nicht mehr mit geschätzten Geschwindigkeits-, Temperatur- und Luftführungswerten zu arbeiten.“

STEVE HINKIS, VIZEPRÄSIDENT FRANCHISING
NEWK'S EXPRESS CAFE



1. Gebläsemotor
2. Heißluft
3. Luftereinwirkungsheizelement
4. Katalytische Konverter (optional)
5. Motor Transportband
6. Luftfilter
7. Zugang zum Kühlen der elektrischen Komponenten

*Besuchen Sie www.turbochef.com/ventless für Details und Einschränkungen.
UL® ist eine Marke von Underwriters Laboratories, Inc.



turbochef.com | +1 214-379-6000

3



„Ich wollte ein besonders bedienerfreundliches Gerät haben, und der C3 produziert jederzeit gleichbleibende Ergebnisse. Er ermöglicht uns, den ganzen Tag lang mehr zu leisten als wir vorher konnten. Es ist unglaublich, wie schnell Sie etwas garen können, das ist einfach wunderbar Pizza, Steaks, Lachs, Hähnchen, Kartoffeln, Würstchen. Der C3 Ofen kann einfach alles.“

JULIE SAMPSON, DIREKTOR WIRTSCHAFTSLEITUNG
MERITER HOSPITAL

Der C3™

Brät, bräunt und grillt im Handumdrehen.

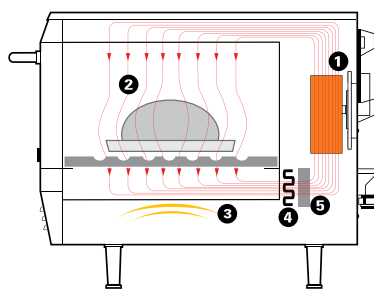
Der C3 Ofen brät, bräunt und grillt verschiedene Speisen und erzielt hochwertige Ergebnisse bis zu zehn Mal schneller als herkömmliche Öfen.

Perfekt für:

Fine-Dining Restaurants, Schnellservice-Restaurants, Getränkestände, Imbissstuben, Besucherloungen, Bars und Nachtclubs, Büros und Kanintnen, Schulküchen, Krankenhausküchen, Mini-Märkte

Technologie:

Die fokussierte Düsenluft bräunt die Produkte außen gleichmäßig, während die Mikrowellenenergie das Innere gleichmäßig gart. Als Ergebnis erhalten Sie schnell gegarte Produkte ohne Qualitätseinbußen. Ein eingebauter Katalysator ermöglicht Betrieb ohne Abzugshaube mit UL®-Zertifikat.*



1. Gebläsemotor
2. Heißluft
3. Mikrowellen-Stöße
4. Lufterwirkungsheizelement
5. Katalysator



turbochef.com | +1 214-379-6000

*Besuchen Sie www.turbochef.com/ventless für Details und Einschränkungen.
UL® ist eine Marke von Underwriters Laboratories, Inc.



Menümanagement leicht gemacht

Oven Connect Online-Kochbuch ChefComm Pro

Oven Connect: Fernprogrammierung für den Söta, i3 und i5

TurboChef Oven Connect ermöglicht Ihnen, Menüeinstellungen direkt von Ihrem PC auf eine beliebige Anzahl vernetzter Öfen zu laden und auch ganz einfach den Zählerstand und die Leistungsdaten des Gerätes einzusehen. Mit Oven Connect benötigen Sie keine Datenübermittlung per Smartcard, und über LAN Anschluss ist es kompatibel mit TurboChef Söta, i3 und i5 Öfen.

Online-Kochbuch

Um Ihr eigenes Menü zu erstellen, besuchen Sie cookbook.turbochef.com; dort finden Sie Tausende leckere Rezepte. Das Online-Kochbuch bietet leicht verständliche Informationen über die Zubereitung vielfältiger Produkte und einfache, optimierte Einstellungen, die Sie zum Programmieren jedes TurboChef Geräts nutzen können.

ChefComm Pro: Menüaufbau

ChefComm Pro befähigt Sie, ganz leicht Menüeinstellungen mit Ihrem PC zu erstellen, zu aktualisieren und zu verteilen. ChefComm Pro gibt es in zwei Ausführungen, voll editiert und begrenzt (ohne Editierung) als Hilfe zum Sichern, dass Ihre Menüeinstellungen nicht verändert werden.

- Einfaches Interface zum Menüerstellen an Ihrem PC statt vor dem Ofen
- Sie können damit Menüeinstellungen per E-mail versenden und Smartkarten programmieren
- Kompatibel mit allen TurboChef Öfen

menu management



TurboChef® Ofenleistungsmatrix

Der Söta™



Der Tornado 2™



Der i5™



Der i3™



Der HhB 2™



Der HhC 2020™



Der C3™



MERKMALE UND DATEN AUF EINEN BLICK	Dauer im Vergleich zu herkömmlichen Öfen	10x schneller	12x schneller	10x schneller	10x schneller	5x schneller	Größerer Durchsatz als 711 mm Modelle	10x schneller
	UL® KNLZ-Zertifikat für Betrieb ohne Abzugshaube	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja (auf Anfrage)	Ja
	Metallbleche	Ja	Nein	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein
	Blech, volle Größe	Nein	Nein	Ja	Nein	Nein	Ja	Nein
	Blech, halbe Größe	Nein	Nein	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein
	Außenabmessungen:							
	Höhe	635 mm	584 mm	618 mm	540 mm	521 mm	432 mm	648 mm
	Höhe, Beine zum Stapeln entfernt	n/a	483 mm	n/a	n/a	n/a	330 mm	546 mm
	Breite	406 mm	660 mm	691 mm	572 mm	648 mm	1227 mm	737 mm
	Tiefe	721 mm	653 mm	718 mm	718 mm	737 mm	907 mm	749 mm
	Tiefe mit Griff	757 mm	716 mm	794 mm	794 mm	800 mm	n/a	819 mm
	Gewicht	77 kg	86 kg	125 kg	111 kg	71 kg	88,5 kg	116 kg
	Abmessungen der Backkammer:							
	Höhe	183 mm	203 mm	254 mm	175 mm	203 mm	76 mm	180 mm
	Breite	317 mm	394 mm	610 mm	493 mm	476 mm	Förderbandbreite Einzel - 508 mm 50/50 geteilt - 241 mm / 241 mm 70/30 geteilt - 381 mm / 102 mm	452 mm
	Tiefe	266 mm	373 mm	406 mm [†]	406 mm [†]	425 mm	Förderbandlänge - 1717 mm	368 mm
	Volumen	15,4 liters	29,9 l	62 l	35,1 l	41,1 l	Backfläche - 0,26m ²	30 l
	Stapelbar	Ja*	Ja*	Ja*	Ja*	Ja*	Ja* (bis zu 3 hoch)	Ja*
	Anzahl der Gar-/Backprogramme	256	128	200	200	72	8	128
	Kompatibel mit ChefComm Pro	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Kompatibel mit Oven Connect	Ja	Nein	Ja	Ja	Nein	Nein	Nein	
Flash-Firmware Aktualisierung	Ja	Nein	Ja	Ja	Nein	Ja	Nein	
Kompatibel mit Smartkarten	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja (nur Modell C3/D)	
MUSTER-BACKDAUERN	Pizza frischer Teig	1 min 45 sek (20 cm)	2 min 45 sek (35 cm)	2 min 40 sek (35 cm)	2 min 40 sek (35 cm)	3 min 20 sek (40 cm)	2 min 45 sek (45 cm)	3 min 30 sek (35 cm)
	Pizza vorgebacken, gekühlt	1 min 15 sek (20 cm)	1 min 30 sek (35 cm)	2 min (35 cm)	2 min (35 cm)	3 min (40 cm)	2 min 20 sek (45 cm)	2 min 30 sek (35 cm)
	Chicken Wings 8 Stk., gefroren	3 min	2 min 10 sek	4 min	4 min	5 min	5 min	2 min 30 sek
	15 cm Sub Sandwich	50 sek	35 sek	1 min 10 sek	1 min 10 sek	1 min 30 sek	55 sek	45 sek
	Panini Sandwich	45 sek	55 sek	1 min 25 sek	1 min 25 sek	1 min 40 sek	1 min 30 sek	1 min 10 sek
	Hühnerbrust vorgebacken	1 min 30 sek	1 min 20 sek	1 min 45 sek	1 min 45 sek	3 min 30 sek	3 min	1 min 30 sek
	Pommes frites	1 min 30 sek	1 min 45 sek	3 min 30 sek	3 min 30 sek	6 min	5 min	2 min 15 sek
	Lammkarree	n/a	n/a	4 min 30 sek	4 min 30 sek	11 min	10 min	3 min 30 sek
	Fleischpastete	2 min	2 min 25 sek	3 min 25 sek	3 min 25 sek	4 min 40 sek	4 min 20 sek	3 min
	Lachs 170 g	1 min 30 sek	1 min 35 sek	2 min 20 sek	2 min 20 sek	5 min	4 min 30 sek	1 min 50 sek
Maiskolben	5 min	3 min	6 min	6 min	12 min	10 min	5 min	

[†]Nutzbare Gartiefe ist 5 cm weniger als die für i5 und i3 angegebene Garraumtiefe

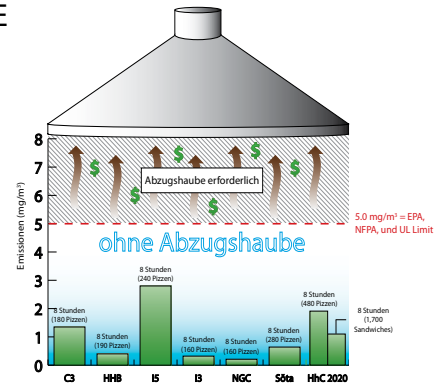
*Stapelsatz erforderlich (Söta, i3 und i5 Öfen benötigen auch ein Stapelgestell, da der Service hauptsächlich von oben durchgeführt wird).

ohne Abzugshaube

Patentierte Technologie für Betrieb ohne Abzugshaube

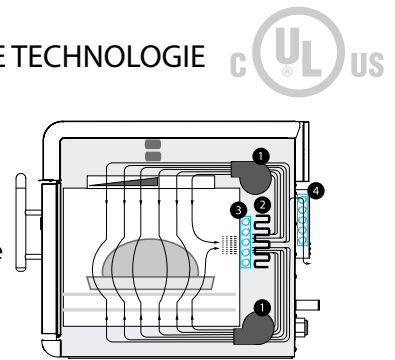
ABZUGSHAUBEN VERSCHWENDEN ENERGIE

Warum ist Betrieb ohne Abzugshaube so wichtig? Weil Abzugshauben zusätzliche Energie benötigen, die Strom- und Installationskosten erhöhen und die Anbringung des Ofens auf bestimmte Plätze einschränken. Die vorhandenen Gebäudeheizungs- und Klimaanlage sind die wirtschaftlichste und umweltfreundlichste Methode, die empfindlichen und latenten Wärmequellen auszugleichen, die durch Geräte wie Kopiermaschinen bis zu Öfen, wie denen von TurboChef, verursacht werden. Wie nebenstehend gezeigt, liegen Öfen von TurboChef weit unter den Grenzen von EPA, NFPA 96 und UL[®] für Emissionen, bei denen eine Abzugshaube erforderlich ist.



INFORMATIONEN ÜBER UNSERE PATENTIERTE TECHNOLOGIE

TurboChef[®] C3[™], i-Series[™], Söta[™], Tornado 2[™], High h Batch 2[™] und HhC 2020[™] Öfen sind zum Betrieb ohne Abzugshaube zertifiziert, da sie als eigenständige Abzugssysteme des Typs I fungieren. Der Grund dafür ist unser patentiertes, von UL[®] anerkanntes, integriertes Luftumwälzsystem, in dem Fett und flüchtige organische Stoffe katalytisch aus der Luft abgeschieden und zu CO₂ und H₂O umgewandelt werden. Ausnahme sind größere Mengen von Produkten, die viel Fett enthalten wie ganze Hühner, rohes Hackfleisch, fettreiche Steaks usw. Wie aus der nebenstehenden Abbildung ersichtlich ist, wälzen Gebläsemotoren die Luft durch die Backkammer (1) um, während die Luft in einem Katalysator (3) im Inneren rasch erwärmt (2) und gereinigt wird. Bei einigen Ofenmodellen wird die Luft durch Katalysatoren im Abzugsrohr (4) weiter gereinigt, bevor sie an die Atmosphäre gelangt.



Weltweit haben wir nahezu 80.000 Öfen installiert. Das beweist, dass unsere abluftfreie Technologie getestet wurde und sich bewährt hat.

EMPFEHLUNGEN ZUR ANGEBOTS ABGABE*

1. Welche Behörden müssen benachrichtigt werden, z. B. Gesundheitsamt, Baudienststelle oder beide.
2. Reichen Sie das entsprechende Paket für Ihren Ofentyp ein. Angebotspakete sind zu finden unter www.turbochef.com/commercial/resources/ventless.
3. Geben Sie folgende Informationen an:
 - a. Heizungs-/Klimaanlagenanalyse, die beweist, dass ausreichende Kühlung vorhanden ist, um die Ofenwärme auszugleichen.
 - b. Ihren Menüplan, da Betrieb ohne Abzugshaube beim Backen von fettigen Rohproteinen nicht unterstützt wird.

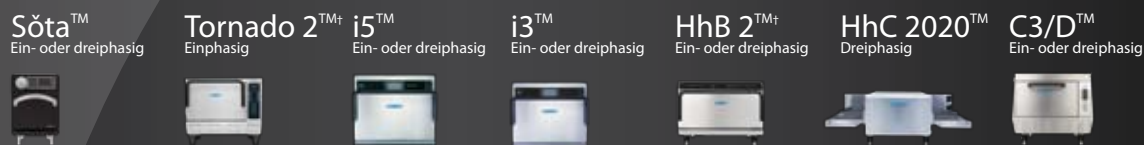
Wenn Sie sich über die Speisenarten nicht im Klaren sind, weitere Hilfe benötigen oder Ihre Anträge von örtlichen Behörden/Gesetzgebungen abgelehnt wurden, senden Sie uns bitte eine E-Mail an ventless.help@turbochef.com.

* Die Zertifizierung für Betrieb ohne Abzugshaube gilt für alle Lebensmittel, außer für „fethaltige Rohproteine“. Dazu gehören Hähnchen (mit Haut und Knochen), rohes Hamburgerhack, roher Speck, rohe Würstchen, Steaks etc. Bei der Zubereitung dieser Produktarten richten Sie sich bitte nach den örtlichen (HVAC) Vorschriften und Behörden, um eine Erfüllung der Lüftungsvorschriften sicher zu stellen. Ein endgültiger Betrieb ohne Abzugshaube hängt ab von der AHJ Genehmigung, da einige Gerichtsbezirke die UL-Zertifizierung oder Anwendung nicht akzeptieren könnten.

† Für den HhC 2020 Ofen kann die Installation von zusätzlichen Feuerunterdrückungsvorrichtungen erforderlich sein; diese Entscheidung liegt bei den örtlichen Behörden oder der Gesetzgebung.



Energiekosten pro Ofen (Beispielrechnung USA in \$)



Parameter (fix)

Parameter	Söta™ Ein- oder dreiphasig	Tornado 2™ Einphasig	i5™ Ein- oder dreiphasig	i3™ Ein- oder dreiphasig	HhB 2™ Ein- oder dreiphasig	HhC 2020™ Dreiphasig	C3/D™ Ein- oder dreiphasig
Energiekosten	\$0,11 / kWhr	\$0,11 / kWhr	\$0,11 / kWhr	\$0,11 / kWhr	\$0,11 / kWhr	\$0,11 / kWhr	\$0,11 / kWhr
Backzyklen pro Tag	100	100	100	100	70	N/A	100
Typische Backdauer	45 sek	60 sek	180 sek	180 sek	180 sek	3 std	90 sek
Schlummerdauer	N/A	2 std	N/A	N/A	N/A	3 std	N/A
Betriebsdauer	12 std	12 std	12 std	12 std	12 std	12 std	12 std

Daten (analyse)

Parameter	Söta™	Tornado 2™	i5™	i3™	HhB 2™	HhC 2020™	C3/D™
Aufwärmen							
Dauer	15 min (0,25 std)	15 min (0,25 std)	15 min (0,25 std)	15 min (0,25 std)	15 min (0,25 std)	10 min (0,17 std)	15 min (0,25 std)
Leistung	3.900 W	5.277 W	6.300 W	4.000 W	5.200 W	14.000 W	5.100 W
Kosten pro Tag	\$0,11 / Tag	\$0,15 / Tag	\$0,18 / Tag	\$0,11 / Tag	\$0,15 / Tag	\$0,26 / Tag	\$0,14 / Tag
Backen							
Dauer	75 min (1,25 std)	100 min (1,67 std)	300 min (5,00 std)	300 min (5,00 std)	210 min (3,50 std)	180 min (3,00 std)	135 min (2,25 std)
Leistung	2.800 W	5.100 W	9.500 W	5.700 W	4.800 W	9.200 W	6.100 W
Kosten pro Tag	\$0,40 / Tag	\$0,97 / Tag	\$5,44 / Tag	\$3,14 / Tag	\$1,93 / Tag	\$3,04 / Tag	\$1,75 / Tag
Schlummerdauer							
Dauer	N/A	120 min (2,00 std)	N/A	N/A	N/A	180 min (3,00 std)	N/A
Leistung	N/A	1.100 W	N/A	N/A	N/A	4.500 W	N/A
Kosten pro Tag	N/A	\$0,25 / Tag	N/A	N/A	N/A	\$1,49 / Tag	N/A
Bereitschaft							
Dauer	630 min (10,50 std)	485 min (8,08 std)	405 min (6,75 std)	405 min (6,75 std)	495 min (8,25 std)	350 min (5,83 std)	555 min (9,25 std)
Leistung	750 W	1.400 W	2.100 W	1.600 W	1.500 W	6.750 W	1.100 W
Kosten pro Tag	\$0,90 / Tag	\$1,30 / Tag	\$1,62 / Tag	\$1,19 / Tag	\$1,42 / Tag	\$4,33 / Tag	\$1,17 / Tag

Summen

Gesamtkosten pro Tag	\$1,42	\$2,67	\$7,25	\$4,43	\$3,49	\$9,11	\$3,06
Gesamtkosten pro Monat	\$42,46	\$80,23	\$217,45	\$132,89	\$104,77	\$273,27	\$91,79
Gesamtkosten pro Jahr	\$509,51	\$962,75	\$2,609,44	\$1,594,80	\$1,257,28	\$3,279,21	\$1,101,54

Anforderungen an Heizung/Klimaanlage pro Betriebsdauer*

Durchschnittlicher Energieverbrauch (Backen und Bereitschaft)	40.950 kJ	71.340 kJ	222.000 kJ	141.480 kJ	105.030 kJ	241.110 kJ	91.520 kJ
Gesamtenergieverbrauch	44.460 kJ	76.089 kJ	227.700 kJ	144.972 kJ	109.710 kJ	249.510 kJ	96.120 kJ
Durchschnittliche Gesamtleistung	1.029 W	1.761 W	5.270 W	3.356 W	2.540 W	5.776 W	2,225 W
Gesamte Umweltbelastung	3,51 kBtu/hr	6,0 kBtu/hr	18,0 kBtu/hr	18,0 kBtu/hr	8,7 kBtu/hr	19,7 kBtu/hr	7,6 kBtu/hr
Durchschnittliche Kühlungsanforderungen	0,3 Tons of AC	0,5 Tons of AC	1,5 Tons of AC	1,0 Tons of AC	0,7 Tons of AC	1,6 Tons of AC	0,6 Tons of AC

Die obigen Informationen dienen nur für Planungszwecke. Eine anwendungsspezifische Energieanalyse erhalten Sie von TurboChef unter +1 214-379-6000.

*Die oben angegebenen Werte sind nur ungefähre Angaben.

†ASTM-Energiebericht erhältlich.





**Weitere Informationen erhalten Sie
telefonisch oder per E-Mail von:**

Kundendienst, technische Unterstützung, und
Vertrieb und Marketing über
+1 214-379-6000

Inlandsaufträge über
orders@turbochef.com

Internationale Aufträge über
internationalorders@turbochef.com

Unterstützung für Betrieb ohne Abzugshaube über
ventless.help@turbochef.com

Ersatzteile über
parts@turbochef.com

oder besuchen Sie turbochef.com

4240 International Pkwy
Suite 105
Carrollton, Texas 75007 USA

TurboChef Europa
Business & Technology Centre
Bessemer Drive
Stevenage
Hertfordshire SG1 2DX
United Kingdom
+44 (0) 845-602-1544