

Representa y distribuye

# DESDE 1991 PIONEROS EN EL MUNDO DE LA COCCIÓN RÁPIDA

- Rendimiento superior
- Eficiencia de cocción
- Diseño y Calidad



## **TECNOLOGÍA**

## Cocción Rápida

Los hornos de cocción rápida de TurboChef se valen de una serie de ventiladores asistidos por un sistema de microondas para disminuir los tiempos de cocción en más de un 50 % y sin poner en riesgo la calidad.

## Continuos

Los hornos continuos de TurboChef se valen de una serie de ventiladores muy precisos en la parte superior e inferior para aumentar el índice de transferencia del calor, lo que se traduce en tiempos de cocción de un 40 % a un 50 % más rápidos. Gracias a los convertidores catalíticos integrales, podrá prescindir de la campana de extracción

## Especialidad

Los hornos de especialidad de TurboChef proponen una combinación de las tecnologías de los hornos de cocción rápida, continuos y de convección para tu cocina.







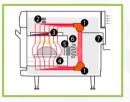
## **SOTA** (Modelo i1)

## **Cocción vanguardista**

- Cocina alimentos deliciosos y calientes en muy poco tiempo
- Resultados de primera calidad en todo momento, cocine quien cocine
- Eficiencia energética: 1,42 USD por cada día de funcionamiento
- Ocupa poco espacio: solo mide 16 plgds. (40 cm) de ancho
- La configuración del menú puede personalizarse de forma manual, con una tarjeta inteligente o mediante USB (opcional)
- Podrá utilizar cestas de metal
- Capacidad de almacenamiento de los parámetros de hasta 256 recetas
- Estilo exterior perfecto para situarlo de cara al público
- Podrá prescindir de la campana extractora (cert. UL®-KNLZ\*)

Medidas			Medidas de la cámara de cocción			
Altura	25"	635 mm	Altura	7,2"	183 mm	
Anchura	16"	406 mm	Anchura	12,5"	317 mm	
Profundidad	29,8"	757 mm	Profundidad (útil)	10,5"	266 mm	
Peso	170 lb	77,1 kg	Volumen	0,54 pies	3 15,4 litros	

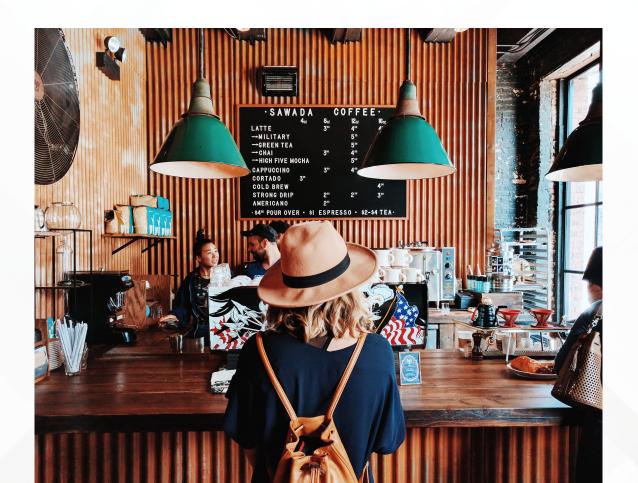




- 1. Motores del ventilador
- 2. Sistema superior de microondas
- 3. Ventilador de aire (superior) y sistema de microondas
- 4. Ventilador de aire (inferior)
- 5. Convertidor catalítico
- 6. Calentador
- 7. Catalizador de la extracción

## Tiempos de cocción

Cruasán (2) 20 seg
Sándwich para desayuno 50 seg
Sándwich caliente 50 seg
Quiche de espinacas y bacón 55 seg
Pizza individual 23 cm 1 min 20 seg





"El horno Sota es perfecto para ofrecerles a nuestros clientes platos de primera calidad y en poco tiempo.

Nuestros clientes suelen pedir que les calentemos la comida en el horno porque le da un toque maravilloso. Es fácil de utilizar y queda bien en la encimera. El Sota es el horno perfecto para una cafetería".

Kelly Spiker, jefa de operaciones The Woods Coffee



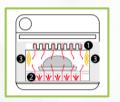
## **BULLET**

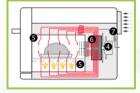
## Desempeño revolucionario en tostado y calentamiento

- Rendimiento igual a hornos más grandes, sin los requerimientos de espacio y energía
- Permite el uso de cacerolas de metal
- Menú de ajustes personalizables via USB o configuración manual
- Modo manual para cocinar "al vuelo"
- Alto contraste, display touch de capacitivo duradero
- Hasta 10 lenguajes seleccionables
- Manejo de menu y análisis de datos a través de wi-fi basado en la nube
- Incluye tutoriales para uso y limpieza
- Resultados consistentes de calidad de chef, sin importar quién esté cocinando
- Capaz de almacenar hasta 256 ajustes de receta únicos
- Diseño apilable (requiere kit de ¿apilado?)
- Opera sin capucha de ventilación (certificado UL-KNLZ)

Medidas			Medidas de la cámara de cocción		
Altura	19"	483 mm	Altura	6"	152 mm
Altura con patas	23"	584 mm	Anchura	15,5"	394mm
Anchura	21,4"	544 mm	Profundidad	14,5"	368 mm
Profundidad	29,94''	760 mm	Volumen	0,78 pies	22,1 litros
Peso	185 lb	84 kg			







- 1. Calentador superior
- 2. Calentador inferior
- 3. Microondas lateral
- 4. Motor soplador
- 5. Viento de inducción
- 6. Convertidor catálico
- Catalizador de extracción



El horno Bullet usa calor radiante, ¿instrucción? de aire de alta velocidad, y microondas lanzadas desde el costado para cocinar comidas rápidamente sin comprometer la calidad.





### Tiempos de cocción

Sub tostado de 20 cm

Nachos grande (1 a 2 porciones)

Satay de pollo (6)

Sandwich de desayuno tostado

Pizza de pepperoni de 35 cm

20 seg
40 seg
50 seg
2 min 15 seg

# COMPARATIVO - EQUIPOS DE COCCIÓN RÁPIDA

Características y Especificaciones	Sota 1	Bullet
Ventilador de aire	Vent. superior/inferior	Vent. superior/inferior
Sistema de microondas	Superior	Lateral
Calentador radiante inferior	No	Si
Cert. UL®-KNLZ	Sí	SI
Cestas de metal	Sí	Si
Bandeja de horno grande	No	No
Bandeja de horno mediana	No	No
Medidas		
- Altura exterior con patas	25" (635 mm)	23" (584 mm)
- Altura exterior sin patas	n/d	19" (483 mm)
- Anchura exterior	16" (406 mm)	21.4" (544 mm)
- Profundidad exterior total	28,4" (721 mm)	27.58" (701 mm)
- Profundidad exterior - del mango a la pared	29,8" (757 mm)	29.94" (635 mm)
- Peso	170lb. (77.1 kg)	185 lb. (84kg.)
- Altura de la cámara de cocción	7,2" (183 mm)	6" (152 mm)
- Anchura de la cámara de cocción	12,5" (317 mm)	15.5" (394 mm)
- Profundidad de la cámara de cocción	10,5" (266 mm)	14.5" (368 mm)
- Capacidad de la cámara de cocción	0,54 pies3 (15,4 L)	0.78 cu.ft. (22.1 L)
Apilable*	No	Si
Número máximo de recetas	256	256
Compatible con ChefComm Pro	Sí	Si
Compatible con Connect	Sí	Si
Actualización del firmware con flash	Sí	Si
Admite tarjetas inteligentes	Sí	No
Admite USB Opcional	Sí	Si

Coste energético por cada horno	Sota 1	Bullet
Coste energético	0,11 USD kW/h	0,11 USD kW/h
Ciclos de cocción/día	100	100
Tiempo de cocción medio	45 seg	60 seg
Tiempo en funcionamiento	12 hrs.	12 hrs
Coste total/día	\$ 1,42	\$ 2.08
Coste total/mes	\$ 42,46	\$ 62.48
Coste total/año	\$ 509,51	\$ 749.76
Consumo de energía y climatización		
Consumo medio de energía (en cocción y en reposo)	40.950 kJ	65,730 kJ
Consumo total de energía44.	460 kJ	68,160 kJ
Potencia media total	1.029 W	1,578 W
Carga medioambiental total	3,5 kBtu/h	5.4 kBtu/hr
Requisitos de climatización medios	0,3 t de AA	0.5 T of AA

## **HhC 1618**

# Hace hasta 35 pizzas de 30 cm en una hora y no necesita campana de extracción

- Cocción un 50 % más rápida que la de los hornos continuos convencionales
- Ocupa poco espacio: cinta transportadora de 16 plgds. (66 cm) de ancho
- Modo de reposo para ahorrar energía
- Fácil de usar: hasta ocho parámetros de cocción programables de forma manual o con una tarjeta inteligente y sin restricción de tamaños
- La dirección (izquierda o derecha) de la cinta transportadora se gestiona a través del software
- Diseño especial por el que el aire se distribuye de forma homogénea a mayores velocidades para que la cocción sea más uniforme
- Fácil de limpiar
- Se podrán apilar hasta 3 hornos (con un sistema especial al respecto)
- Puede funcionar sin campana de extracción de conformidad con la certificación UL®-KNLZ\*

## Medidas de la ca

 Altura
 13"
 330 mm

 Altura con patas
 17"
 432 mm

 Anchura
 36/48"
 914/1219 mm

 Profundidad
 31,7"
 805 mm

 Peso
 195/200 lb
 88,5/91 kg

#### Medidas de la cámara de cocción

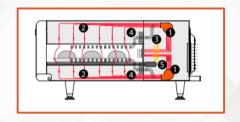
Altura 1"/3" 25 mm/76 mm

Zona de cocción 2 pies2 0,15 m2

Longitud de cinta 36"/48" 914 mm/1.219 mm

Anchura de la cinta 16" 406 mm





- 1. Motores del ventilador
- 2. Ventilador de aire
- 3. Calentador del ventilador
- 4. Convertidores catalíticos (opcionales)
- 5. Motor de la cinta

### Tiempos de cocción

Bocadillo italiano caliente Pizza de masa fina Patatas fritas Pizza de 35 cm 60 seg 1 min 15 seg 2 min 2 min 45 seg





El HhC 1618 es perfecto para las cocinas de gran producción, ya que funciona un 50 % más rápido que los hornos continuos tradicionales, consume menos energía y ocupa menos espacio.



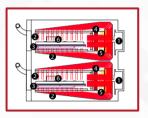
## **DOUBLE BATCH**

## El mejor desempeño para su mostrador

- Instrucción de flujo de aire patentado con bastidor oscilante asegura cocción superior e inferior equitativa
- Cocina hasta 40 pizzas de 40 cm por hora
- Controlador touch en pantalla dividida intuitiva maneja simultáneamente cada compartimento
- Wi-fi basado en la nube para manejo de menú de manera remota y análisis de datos
- Ajustes de menú personalizables via USB o entrada manual
- Diseño apilable hasta dos altos (requiere kit de ¿apilado?)
- Capaz de almacenar hasta 800 ajustes de receta únicos (400 por compartimento)

				1	
Medidas			Medidas de la cámara de cocción		
Altura	23,2"	589 mm	Altura	1"/3" 25 mm/76 mm	
Anchura	27,7"	704 mm	Zona de cocción	2 pies2 0,15 m2	
Profundidad	31,7"	903 mm	Longitud de cinta	36"/48" 914 mm/1.219 mm	
Peso	262 lb	119 kg	Anchura de la cinta	16" 406 mm	





- 1. Motores del ventilador
- 2. Ventilador de aire
- 3. Calentador del ventilador
- 4. Convertidores catalíticos (opcionales)
- 5. Motor de la cinta





Pizza de 40 cm (masa fresca) Alitas de pollo (refrigeradas) Sandwich tostado Vegetales asados Biscochos de manteca frescos 3 min 5 min 45 seg 1 min 35 seg 5 min 9 min



El Horno "Double Batch" sin
ventilación usa dos
cavidades/compartimentos
independientemente controlados
de alta velocidad para maximizar el
rendimiento, al mismo tiempo que
requiere mínimo espacio y
consumo de energía.





#### Las campanas gastan mucha energía

¿Por qué es importante poder prescindir de las campanas de extracción?

Porque las campanas de extracción consumen mucha energía, aumentan los gastos de electricidad e instalación y restringen las posibilidades de instar el horno donde desee. Sin duda alguna, climatizar un edificio es la forma más económica y ecológica de evitar las cargas de calor latentes que produce cualquier equipo, desde fotocopiadoras hasta hornos de carga ligera, como los que ofrece **TurboChef.** 

Las emisiones procedentes de los hornos de **TurboChef** se encuentran muy por debajo de los límites que dictan los estándares EPA, NFPA 96 y UL®, por lo que podrá prescindir de la campana de extracción.

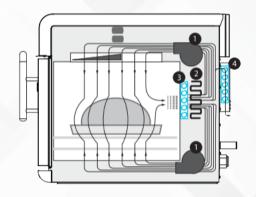


#### Nuestra tecnología

Los hornos i-Series (Sota, i1), Bullet, Double Batch, High h Conveyors 1618 de **TurboChef** disponen de una serie de certificaciones por las que pueden cocinar, sin necesidad de una campana de extracción, cualquier alimento excepto las proteínas grasas en crudo (p. ej.: costillas, piel del pollo, hamburguesas crudas, filetes con mucha grasa, etc.)\*.

Esto se debe a que los hornos ya integran un sistema de extracción de tipo I<sup>†</sup>, que funciona a partir de un sistema de circulación del aire, certificado por UL<sup>®</sup>. Dicho sistema elimina la grasa y los COV del aire y los transforma en CO2 y H2O. Como se indica en la imagen del lateral, los motores del ventilador reciclan el aire de la cámara de cocción (1) mientras que el aire se calienta rápidamente (2) y pasa por el convertidor catalítico interior (3) para limpiarse.

En algunos modelos, el aire se limpia aún más gracias a los catalizadores instalados en el tubo de ventilación (4) antes de volver al medio ambiente. Con más de 140.000 hornos instalados en todo el mundo, nuestra tecnología está más que probada y demostrada



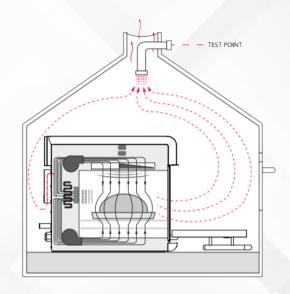


#### Cómo se prueban los hornos

Los hornos de TurboChef se evalúan de conformidad con los estándares de UL®. Como parte del proceso de evaluación, el horno pasa por una cámara medioambiental diseñada para capturar todas las emisiones que se generan durante los modos de reposo y cocción y cuando la puerta del horno está abierta.

Para la evaluación, que dura ocho horas, se cocina un alimento determinado de forma continua y se recopila y analiza el 100 % de las emisiones condensables y no condensables generadas por el producto, de conformidad con el método de análisis EPA 202.

Al finalizar la evaluación, la concentración total de partículas (emisiones) deberá ser inferior a 5,0 mg/m3 para que el horno pueda funcionar sin necesidad de una campana de extracción. Se considera, por lo tanto, que aquellos electrodomésticos cuya concentración sea superior al umbral de 5,0 mg/m3 producen grasa y deberán instalarse bajo un sistema de ventilación de tipo I, de conformidad con el International Mechanical Code (IMC).





#### Recomendaciones

- 1. Determinar qué organismos requieren la certificación, es decir, sanidad o urbanismo o ambos.
- 2. Presentar los documentos necesarios para el tipo de horno seleccionado. Encontrará los paquetes de documentos en www. turbochef.com/ventless.
- 3. Incluya los siguientes datos:
  - a. Un análisis de la climatización, en el que se indique que se dan las condiciones necesarias para eliminar el calor generado por el horno.
  - b. Su carta de comidas, ya que el funcionamiento sin campana de extracción no es posible si se cocinan proteínas grasas en crudo. Si no está seguro del tipo de alimentos, si necesita ayuda de cualquier tipo o si los organismos locales han rechazado su petición, envíenos un mensaje de correo electrónico a: ventless.help@turbochef.com.

La opción de funcionamiento sin campana de extracción es válida con cualquier alimento, excepto con los catalogados como "proteínas grasas en crudo". Ejemplo de este tipo de alimentos son las costillas, la piel del pollo, la carne de hamburguesa en crudo, el bacón en crudo, las salchichas en crudo, los filetes con mucha grasa, etc. Si cocina alguno de estos alimentos, póngase en contacto con el organismo competente para conocer los requisitos de ventilación. En última instancia, la posibilidad de prescindir de la campana de extracción dependerá del organismo local competente, ya que algunas jurisdicciones no reconocen la certificación UL®. † Puede que, para el horno HhC 1618, sea necesario instalar un equipo adicional de protección frente a los incendios. Esto dependerá del organismo local competente.

## **COCINAR NUNCA FUE TAN FÁCIL**

#### Libro de cocina en línea

Para empezar a crear su propio menú, visite cookbook.turbochef.com, donde encontrará miles de recetas muy apetecibles. El libro de cocina en línea incluye todos los datos necesarios para preparar numerosos platos, así como ajustes sencillos, que podrá utilizar para programar cualquier tipo de horno TurboChef.

#### **ChefComm Pro**

Generador de menús Con ChefComm podrá crear, actualizar y distribuir fácilmente los ajustes necesarios para cada plato desde su PC. ChefComm Pro está disponible como versión completa y como versión limitada (sin capacidad de edición). Así, los ajustes siempre serán los mismos.

- Interfaz sencilla para crear menús desde su PC y no frente al horno
- Podrá enviar los ajustes mediante mensaje de correo electrónico
- Almacena los ajustes en tarjetas inteligentes y dispositivos USB

#### Oven Connect: Programación remota para el horno Sota (i1) de TurboChef

Podrá cargar los ajustes del menú a todos aquellos hornos que estén conectados a la red directamente desde su PC. También podrá ver estadísticas y los datos de rendimiento del horno. Oven Connect simplifica el procedimiento de actualización de los menús en diferentes ubicaciones y es compatibles con el horno **Sota (i1) de TurboChef** que esté conectado mediante LAN. C





