



Los nuevos hornos de cinta de Turbochef son hasta un 40% más rápido que el resto de hornos de su categoría.

¡96 pizzas por hora!!

El novedoso horno de cinta High h Conveyor de Turbochef, líder en tecnología para un cocinado más rápido, representa una nueva dimensión en el sector de hornos de cinta de grandes dimensiones. Rápido, compacto y fácil de utilizar.

Cocina respetando la calidad del producto y mejorando la productividad. Es hasta un 40% más rápido que los hornos de su misma categoría. Cocina mediante el aire caliente inyectado sobre el alimento, tanto por arriba como por abajo. Control independiente arriba y abajo. Permite programar distintos modos de cocción.

Apertura del producto regulable (50x75 mm).

Incorpora modo de espera para un mayor ahorro de energía y en tan sólo segundos sigue cocinando con la misma rapidez.

Construido en su totalidad en acero inoxidable. Fácil desmontaje para su limpieza.

MODELO	DIMENSIONES	PROGRAMACIÓN	GAS
HhC 2020	1219x909x434 mm	8 modos de cocción	Gas Natural
HhC 3240	1810x1448x483 mm	4 modos de cocción	Gas Natural

El modelo HhC 2020 permite apilar hasta 4 unidades y el modelo HhC3240 hasta 3 unidades.