



Fire™



FIRE™

Projeto _____

Nº do Item _____

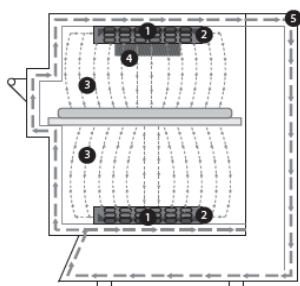
Quantidade _____

DESEMPENHO

O TurboChef Fire fornece o desempenho do forno para pizza no estilo lareira artesanal em qualquer lugar. Com cozimento a 842 °F/450 °C, o Fire pode assar pizzas de massa fresca de 14 polegadas em apenas 90 segundos. O forno é pequeno e sem ventilação, para que possa ser colocado em praticamente qualquer lugar sem ventilação tipo I ou II.

VENTILAÇÃO

- UL (KNLZ) listado para operação sem ventilação.[†]
- Teste EPA 202 (8 hr):
 - Produtos: Pizzas de Pepperoni
 - Resultados: 0,48 mg/m³
 - Exigência Sem Ventilação: <5,00 mg/m³
- Filtragem catalítica interna para limitar as emissões de fumaça, gordura e odor.



1. Ventoinhas de Convecção
2. Aquecedores
3. Fluxo de Ar de Convecção
4. Conversor Catalítico
5. Resfriamento Isolado

CONSTRUÇÃO EXTERNA

- Envoltório externo e porta com revestimento em aço pulverizado, resistente à corrosão
- Construção em aço inoxidável 430

CONSTRUÇÃO INTERNA

- Interior em aço inoxidável 430
- Construção de resfriamento com isolamento em parede dupla

RECURSOS PADRÕES

- Capacidade para uma massa de pizza fina ou grossa de até 14 polegadas.
- Conversor por catalisador integral para operação sem ventilação
- Painel de acesso inferior removível para maior facilidade durante a limpeza
- Controle eletrônico de temperatura superior e inferior independentes
- Motores de convecção superior e inferior
- 6 timers pré-programáveis
- Inclui plugue e cabo (6 pés nominal)
- Garantia - 1 ano para peças e mão de obra

FORNECIDO COM ACESSÓRIOS PADRÕES

- 1 Espátula em Aço Inoxidável
- 2 Telas de Pizza em Alumínio de 14 polegadas.

OPÇÕES DE CORES (ligue para informações de disponibilidade)

- Cor Padrão: Vermelho Tráfego (RAL-3020)
- Verde Amarelo (RAL-6018)
- Amarelo Enxofre (RAL-1016)
- Branco Puro (RAL-9010)
- Preto Jato (RAL-9005)
- Azul (RAL - TurboChef Azul Personalizado)

CERTIFICAÇÕES

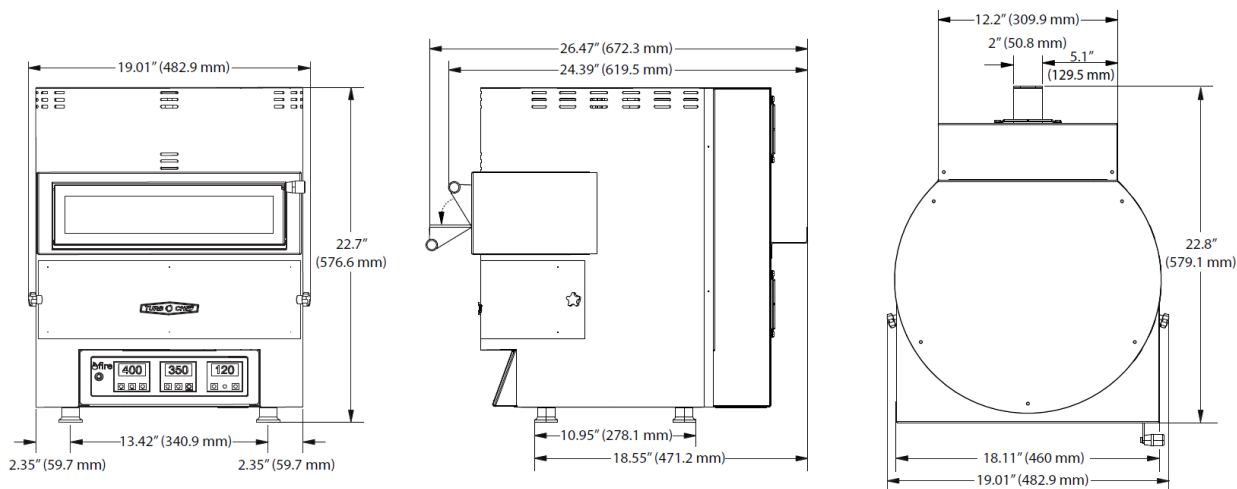


Este produto está em conformidade com as recomendações de ventilação estabelecidas pela NFPA96 usando o método de teste EPA202.

[†] A certificação sem ventilação (*ventless*) é para todos os itens alimentícios com exceção dos alimentos classificados como "proteínas animais gordurosas". Esses alimentos incluem ossos, pele de frango, carne de hambúrguer cru, bacon cru, salsicha crua, carnes, etc. Se for cozinhar esses tipos de alimentos, consulte as normas de HVAC (*climatização*) e as autoridades locais para assegurar a conformidade com as exigências de ventilação.

A permissão final para a operação sem ventilação é dependente da aprovação AHJ, pois algumas jurisdições podem não reconhecer a certificação ou aplicação UL. Em caso de dúvidas sobre as certificações ou normas locais para operação sem ventilação, envie um e-mail para ventless.help@turbochef.com

A TurboChef se reserva o direito de fazer substituições de componentes ou alterar as especificações sem aviso prévio.



DIMENSÕES		
Altura	21,70"	551 mm
com pés	22,70"	576,6 mm
Largura	19,01"	482,9 mm
Profundidade (área de apoio)	18,55"	471,2 mm
com a porta fechada	24,39"	619,5 mm
com a porta aberta	26,47"	672,3 mm
Peso	75 lb.	34 kg
Câmara de Cozimento		
Largura	14,75"	375 mm
Profundidade	14,75"	375 mm
Afastamento da Parede (Forno não projetado para instalação embutida)		
Superior	2"	51 mm
Laterais	2"	51 mm
Traseira	0"	0 mm
INFORMAÇÃO DE REMESSA		
Todos os fornos são embalados em uma caixa de papelão ondulado de parede tripla preso em um estrado de madeira.		
Tamanho da caixa (incluindo o estrado): 26.13" (664 mm) x 22.25" (565 mm) x 27.63" (702 mm)		
Classe de Item: 85 NMFC # 26770 Código HS 8419.81		
Peso aproximado encaixotado: 102 lb. (46 kg)		
Folga de entrada mínima necessária para a caixa: 22.75" (578 mm)		
ESPECIFICAÇÕES RESUMIDAS		
Forno de bancada TurboChef Fire. O forno Fire assa pizzas no estilo artesanal e tradicional de até 14 pol. O forno Fire permite ao operador controlar a temperatura de forma independente na área superior e inferior dentro de sua cavidade, o que assegura um aquecimento preciso na parte superior e inferior. Além disso, ele dispõe de 6 timers pré-programáveis. O forno Fire utiliza a tecnologia catalítica TurboChef a fim de eliminar a fumaça e a gordura durante sua operação, o que permite que o forno seja UL®-certificado para operação sem ventilação. Sua parte externa e interna são construídas com aço inoxidável 430. O envoltório externo e a porta estão disponíveis em seis cores com revestimento pulverizado (vermelho, verde, amarelo, preto, branco ou azul).		

AMÉRICA DO NORTE	
FRE-9500-1: Vermelho (RAL 3020)	 NEMA 6-30P
FRE-9500-2: Verde (RAL 6018)	
FRE-9500-3: Amarelo (RAL 1016)	
FRE-9500-4: Branco (RAL 9010)	
FRE-9500-5: Preto (RAL 9005)	
FRE-9500-6: Azul (Personalizado)	
Tensão	208/240 VCA
Potência	3700/4800 W
Frequência	50/60 Hz
Disjuntores	30 Amp
Fase	Monofásico
EUROPA/ÁSIA/AMÉRICA DO SUL	
FRE-9500-7-UK: Vermelho (RAL 3020)	 IEC 60309
FRE-9500-8-UK: Verde (RAL 6018)	
FRE-9500-9-UK: Amarelo (RAL 1016)	
FRE-9500-10-UK: Branco (RAL 9010)	
FRE-9500-11-UK: Preto (RAL 9005)	
FRE-9500-12-UK: Azul (Personalizado)	
Tensão	230 VCA
Potência	4500 W
Frequência	50/60 Hz
Disjuntores	32 Amp
Fase	Monofásico
AUSTRÁLIA	
FRE-9500-13-AK: Vermelho (RAL 3020)	 Clipsal de 3 pinos
FRE-9500-14-AK: Verde (RAL 6018)	
FRE-9500-15-AK: Amarelo (RAL 1016)	
FRE-9500-16-AK: Branco (RAL 9010)	
FRE-9500-17-AK: Preto (RAL 9005)	
FRE-9500-18-AK: Azul (Personalizado)	
Tensão	230 VCA
Potência	4500 W
Frequência	50/60 Hz
Disjuntores	32 Amp
Fase	Monofásico

TurboChef Operações Globais
 2801 Trade Center Drive / Carrollton, Texas 75007 EUA
 EUA: 800.90TURBO (800.908.8726) / Internacional: +1 214.379.6000
 Fax: +1 214.379.6073 / turbochef.com

A TurboChef recomenda a conexão de um disjuntor tipo D em todas as instalações.