

TURBOCHEF
TURBOCHEF
TURBOCHEF
TURBOCHEF
TURBOCHEF
TURBOCHEF
TURBOCHEF
TURBOCHEF
TURBOCHEF
TURBOCHEF
TURBOCHEF
TURBOCHEF
TURBOCHEF
TURBOCHEF
TURBOCHEF



EXPERTI DIN 1991

TurboChef Technologies, Inc. a deschis noi orizonturi in domeniul gatitului rapid. Cu inovatie si performanta superioara, TurboChef a redefinit conceptul de eficienta culinara prin proiectarea unor cuptoare rapide care se remarca prin versatilitate, usurinta in utilizare si eficienta energetica. Cuptoarele TurboChef gatesc mai rapid si asigura rezultate constante, fara a face rabat de la calitate.



CE ESTE GATIREA ACCELERATA?

Cuptoarele TurboChef sunt echipate cu o combinatie de doua sau mai multe mecanisme de transfer de caldura, precum aerul presurizat, microundele si/sau convection, care scurteaza timpul de gatit fara a compromite calitatea preparatelor.



Impingement cu aer



Microunde



Convection

CE IL FACE SA NU NECESITE VENTILATIE?

Cuptoarele TurboChef fara ventilatie sunt dotate cu sisteme interne pentru eliminarea vaporilor incarcati cu grasime inainte ca acestia sa paraseasca cuptorul; astfel, aceste cuptoare sunt certificate ca dispozitive care nu emit grasimi.



Cate un cuptor pentru fiecare industrie

Fie ca gestionati un restaurant aglomerat sau o cafenea primitoare, gama noastra diversificata de cuptoare este proiectata pentru a satisface toate cerintele dumneavoastra culinare. De la cuptoarele rapide fara ventilatie, perfecte pentru sandwich-uri, la cuptoarele automate fara ventilatie ideale pentru un meniu extins, sau cuptoarele cu transport rapid fara ventilatie specializate pentru pizza.

Optiunile sunt nenumarate



ECO

Mic dar

100% TurboChef

Panou de control touch intuitiv.

Motorul unic circula aerul cu impingement vertical.

Energie RF de sus.

Sistem de distributie uniforma a aerului si energiei RF.

Cuptorul beneficiaza de un convertor catalitic recirculant integrat pentru operare fara ventilatie conform standardului UL® (KNLZ).

Filtrarea externa a aerului este asigurata.

Meniul inteligent poate stoca un numar nelimitat de retete.

Setarile personalizabile ale meniului se pot face prin Wi-Fi (taxe suplimentare), USB sau introducere manuala.

Actualizarile rapide de firmware se fac prin USB.

Interfata poate fi cu temperatura unica sau dubla.

Autodiagnosticarea permite monitorizarea componentelor si performantei cuptorului.

Este activat pentru IoT pentru Open Kitchen™. Include mufa si cablu.



TIMPI DE GATIRE

Nachos	1 min
Sandwich	1 min 30 sec
Focaccia	1 min 30 sec
Cascaval pane	1 min 50 sec
Legume	2 min

DIMENSIUNI EXTERNE

Inaltime	21.5"	(546 mm)
Latime	16.1"	(409 mm)
Adancime	22"	(559 mm)
Greutate	118 lb.	(54 kg)

DIMENSIUNI CAMERA DE GATIRE

Inaltime	7.2"	(183 mm)
Latime	12.5"	(318 mm)
Adancime utila	10.5"	(267 mm)
Volum	0.54 cu.ft.	(15.3 liters)

PERFORMANTA VENTILATIE

Productivitate pizza	162
Rezultate UL/EPA/NFPA/ICC	0.89 mg/m
Cerinta fara ventilatie	<5.00 mg/m

Bullet

Performanta revolutionara pentru prajire si incalzire



Panou de control touch intuitiv.

Gateste mancare delicioasa mai rapid ca niciodata.

Capacitatea sa de procesare este echivalenta cu cea a cuptoarelor mai mari, fara a fi nevoie de spatiu suplimentar sau costuri energetice.

Permite utilizarea tavilor metalice.

Setarile meniului pot fi personalizate prin Wi-Fi, USB sau introducere manuala.

Modul manual permite gatitul rapid.

Display-ul cu touch, durabil si cu contrast ridicat.

Suporta pana la 10 limbi selectabile.

Activat pentru IoT pentru Open Kitchen™.

Include tutoriale pentru curatare si utilizare. Rezultatele constante, indiferent de utilizator.

Meniul inteligent poate stoca o cantitate nelimitata de retete.

Suprapozabil (necesita kit).

Functioneaza fara necesitatea unei hote de extractie (certificat UL®-KNLZ*).



TIMPI DE GATIRE

20 cm Sandwich Sub	20 sec
Nachos XXL (1-2 persoane)	35 sec
Pui Satay (6)	40 sec
Sandwich de mic dejun	50 sec
Pizza 35 cm	2 min 15 sec

DIMENSIUNI EXTERNE

Inaltime	19"	483 mm
cu picioare	23"	584 mm
Latime	21.17"	538 mm
Adancime	27.51"	699 mm
Greutate	185 lb.	84 kg

DIMENSIUNI CAMERA DE GATIRE

Inaltime	6"	152 mm
Latime	15.5"	394 mm
Adancime	14.5"	368 mm
Volum	0.78 cu.ft.	22.1 liters

PERFORMANTA VENTILATIE (pizza in 8 ore)

Numar Pizza	272
Rezultate UL/EPA/NFPA/ICC	0.13 mg/m3
Cerinta fara ventilatie	<5.00 mg/m3

Fire

In stil artizanal Pizza oriunde



Rezultate constante, in cuptor de tip "vatra", indiferent de utilizator

Ventilatoare de convecție controlate independent pentru partea superioara si inferioara ce incalzesc pana la 842°F (450°C)

Gateste o pizza de pana la 35 cm

Ocupa un spatiu mic - doar 45 cm latime

6 temporizatoare presetate

Stil exterior perfect pentru gatirea la vedere

Functioneaza fara hota de ventilatie (certificat UL®-KNLZ*)

Disponibil in sase culori



TIMPI DE GATIRE

Pizza Margherita 35 cm	1 min 30 sec
Pizza cu carnati 35 cm	1 min 30 sec
Pizza Pepperoni 35 cm	2 min 20 sec
Pizza traditionala cu carnati 35 cm	2 min 20 sec

DIMENSIUNI EXTERNE

Inaltime	22.7"	577 mm
Latime	19.01"	483 mm
Adancime	18.55"	471 mm
Inaltime	75 lb.	34 kg

DIMENSIUNI CAMERA DE GATIRE

Inaltime	2.75"	70 mm
Latime	14"	356 mm
Adancime	14"	356 mm
Volum	0.22 cu.ft	6.2 liters

PERFORMANTA VENTILATIE (pizza in 8 ore)

Numar Pizza	222
Rezultate UL/EPA/NFPA/ICC	0.48mg/m3
Cerinta fara ventilatie	<5.00 mg/m3

MAXIGEL

Sediul central

str. Laboratorului 29B
Ploiești, Prahova

Tel: 0244 510 891

Email: contact@maxigel.ro
maxigel.ro

București

Calea Bucureștilor nr. 239

Tel: 021 350 5000

Email: bucuresti@maxigel.ro

Cluj-Napoca

Strada Traian Vuia, nr 91

Tel: 0264 431 453

Email: cluj@maxigel.ro

Iași

Sos. Păcurari, nr. 77

Tel: 0232 257 135

Email: iasi@maxigel.ro

Brașov

Calea București, nr. 248

Tel: 0368 461 047

Email: brasov@maxigel.ro

Suceava

Strada Victoriei, nr 69

Tel: 0725 682 560

Email: suceava@maxigel.ro

Timișoara

Calea Dorobanților, nr. 20

Tel: 0256 247 191

Email: timisoara@maxigel.ro

Sibiu

Str Neppendorf, Nr 1

Tel: 0269 210 080

Email: sibiu@maxigel.ro

Constanța

B-dul Mamaia, nr. 4 B

Tel: 0241 550 114

Email: constanta@maxigel.ro

Craiova

Cartier Lăpuș, Bloc U 10

Tel: 0351 179 802

Email: craiova@maxigel.ro

Oradea

Str. Morii nr. 1, bl An1

Tel: 0720 990 857

Email: oradea@maxigel.ro

Pitești

Tel: 0720 990 809

Email: pitesti@maxigel.ro