

想到创新  
就想到美得彼



[www.middleby.com.cn](http://www.middleby.com.cn)



美得彼餐饮设备(上海)有限公司

地址：上海市闵行区顾戴路2337号维璟中心D栋12楼 邮编：201199

Tel: 021-3323 9898 Fax: 021-5483 3301

专 极速  
为 多功能  
高 效 而  
无 排烟 设计



# 极速 为多功能 高效而设计 无排烟

从1991年创立伊始，TurboChef就是极速烤箱领域的领导者。本着创新和创造最佳烹饪效果的目标，TurboChef用极速烤箱重新定义了什么是烹调多样化、操作便捷和节省能源。TurboChef在保证品质一致的情况下，加快了烹饪的速度，并保持出品的稳定性。



# 前所未有的服务和烹饪支持

在全球范围，我们工厂的技术培训支持能让你发现TurboChef所有的可能性。如果没有这些技术与服务的支持，那么在您的餐饮服务行业操作一个TurboChef烤箱将是不完整的，我们是支持您的后盾。



## 技术与客户支持

保证客户的满意度是我们成功的基础，我们承诺给客户最好的服务与支持。我们的服务网络是每个星期7天全在线，服务网络包括了225名客服人员和超过4000个技术服务人员。作为制造商，我们在世界各地的授权服务商都经过严格的技术培训。无论您的餐厅在哪里，总有一位TurboChef专家在附近。



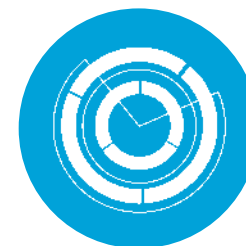
## 无排烟设计

不需要额外安装排烟罩，我们在全世界安装了超过190,000台无排烟机极速烤箱。



## 让您成为烹饪专家

在TurboChef的帮助下，让您感受烤箱中的美味。我们的服务人员可以帮您解决任何烹饪问题。我们可以按您的需求开发优化特定的烹饪设置，确保不管是谁做的产品都很美味。



## 消耗品和配件支持

TurboChef提供了维护和操作烤箱所需的各种物品，有助于达到您想要的烹饪效果。

# 什么是 极速烹饪？

TurboChef烤箱结合了两个或多个加热方式，如热风喷射、微波、热风对流，通过这些技术在不影响烹饪质量的前提下，减少烹饪时间。



热风喷射



微波



热风对流



# 如何 做到无排烟？

TurboChef烤炉内部有吸附油汽的系统，在油汽溢出烤箱之前进行吸收碳化。达到每平方米的排放量在5毫克以内，UL认证了TurboChef无排烟专利技术。



UL®-CERTIFIED VENTLESS

# 无排烟极速 烤箱

TurboChef极速烤箱利用顶部或底部的热风喷射，并结合精准的微波加热，在不影响烹饪质量的前提下，提高了80%的烹饪速度。



极速



Eco



ECO ST



ECO ST El Bandido



i1 Sôta



i1 Panini



i1 El Bandido



i3



i5



Bullet

# 无排烟热风 烤箱

TurboChef热风烤箱专利性的热风喷射技术节省40-50%的烹饪时间。整体的催化转换器可以实现无排烟操作。



快速



Double Batch



Single Batch



Fire

# ECO ST & ECO

## 极速烤箱的革命

占地面积小

速度和成本的完美平衡——ECO-ST配备两个磁控管，让设备功率更大和烹饪时间更短

高效节能极速烤箱

高对比度，触摸显示屏

手动模式可以即时烹饪

通过Wi-Fi、USB、智能卡或手动输入可自定义菜单设置

多达10种可选择语言

允许使用金属器皿

可在Open Kitchen™ 选用IoT(物联网)功能

能够存储多达256个独立的菜单

不需要安装额外的烟罩(UL®-KNLZ 认证)

 海运版可选——仅限ECO ST



咖啡店



便利店



西餐厅



酒店&度假村



快餐店

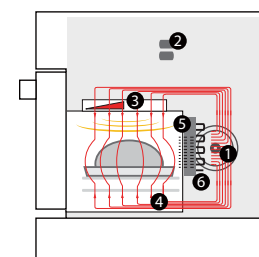


烹饪时间	ECO ST	ECO
Nachos	45 sec	1 min
早餐三明治	1 min 15 sec	1 min 30 sec
面包	1 min 10 sec	1 min 30 sec
奶酪棒 (6)	1 min 25 sec	1 min 50 sec
蔬菜	1 min 45 sec	2 min

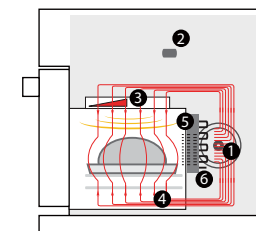
外形尺寸	ECO ST	ECO
高度	23.78" (604 mm)	21.5" (546 mm)
宽度	14.25" (362 mm)	16.1" (409 mm)
深度 (占地)	22" (559 mm)	22" (559 mm)
重量	130 lb. (59 kg)	118 lb. (54 kg)

炉腔尺寸	ECO ST / ECO
高度	7.2" (183 mm)
宽度	12.5" (318 mm)
深度 (可使用)	10.5" (267 mm)
容积	0.54 cu.ft. (15.3 liters)

通风性能 (8小时意大利辣香肠披萨试验)	ECO ST / ECO
意大利辣香肠披萨数量	162
UL/EPA/NFPA/ICC结果	0.89 mg/m <sup>3</sup>
要求	<5.00 mg/m <sup>3</sup>



ECO ST



ECO

1. 风机马达
2. 顶部微波
3. 热风喷射&微波
4. 底部热风
5. 内置催化器
6. 加热器



# i1 Söta and Panini

## 烹调的艺术

完美的外观造型很适合室内操作

在极短的时间和极小的空间内制作美味的食物——只有16英寸宽度

高效节能

高对比度，触摸显示屏

手动模式可以即时烹饪

通过Wi-Fi、USB、智能卡或手动输入可自定义菜单设置

多达10种可选择语言


允许使用金属器皿

可在Open Kitchen™ 选用IoT(物联网)功能

能够存储多达256个独立的菜单

提供标准控件

不需要安装额外的烟罩(UL®-KNLZ 认证)

 海运版可选

- i1 Panini**
- 配有Panini托盘和机架
  - 在最短的时间内呈现完美的Panini
  - 消除Panini烤架的气味，呈现双面烹饪
  - 外观颜色可制作红色



### 烹饪时间

牛角面包 (2)	20 sec
烤佛卡恰面包	45 sec
烤三明治	50 sec
鸡肉和意大利干酪	60 sec

### 外形尺寸

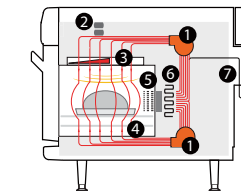
高度	25"	635 mm
宽度	16"	406 mm
深度 (占地)	28.4"	721 mm
重量	170 lb.	77.1 kg

### 炉腔尺寸

高度	7.2"	183 mm
宽度	12.5"	318 mm
深度 (可使用)	10.5"	267 mm
容积	0.54 cu.ft.	15.3 liters

### 通风性能 (8小时意大利辣香肠披萨试验)

意大利辣香肠披萨数量	280
UL/EPA/NFPA/ICC结果	0.64 mg/m <sup>3</sup>
要求	<5.00 mg/m <sup>3</sup>



1. 风机马达
2. 顶部微波
3. 热风喷射&微波
4. 底部热风
5. 内置催化器
6. 加热器
7. 外置催化器

**TURBOCHEF**

# El Bandido

## 高品质Panini / 极速烤箱

可通过操作外部手柄升高或降低控制内部煎板用以按压产品

口感酥脆并带Panini印记的面包，完全融化的奶酪，并加热至食物中心——这些都可在不到一分钟制作完成

可提供制作Panini所需的表面光滑或带纹路的煎板

只需一个螺丝即可轻松拆卸，便于清洁和维修

比传统的双面煎炉快四倍

与i1 Söta和ECO-ST烤箱兼容

高对比度，触摸显示屏

多达10种可选择语言

通过Wi-Fi、USB、智能卡或手动输入可自定义菜单设置

可在Open Kitchen™ 选用IoT(物联网)功能

允许使用金属器皿

能够存储多达256个独立的菜单

不需要安装额外的烟罩(UL®-KNLZ 认证)



商业&工业 咖啡店 便利店 酒店&度假村 快餐店



如图所示，Panini煎板安装在烤箱内部

## 是否压制Panini —— 均可由您随心决定

El Bandido是根据经典的“独臂强盗”老虎机设计的，并因此得名。此设备具有多功能性和易用性。操作者可以通过简单的抬起或降低操作外部手柄(控制内部煎板)来烤制三明治。操作者也可选择将手柄保持在向方位置，以烹饪菜单上的任何产品，包括披萨饼、烤三明治和小食。

### 烹饪时间

墨西哥烤饼	30 sec
帕尼尼	60 sec
烤乳酪	45 sec
古巴三明治	1 min 15 sec

TURBOCHEF

# i3

## 顶级的烹饪者

在极短的时间内做出美味的食物

内部尺寸适合中到大批量烹饪，产能相当于大型烤炉的制作量

允许使用金属盘

能够存储多达200个独立菜单

高对比度，触摸显示屏

手动模式可以即时烹饪

可通过USB，智能卡或者手动输入菜单

最多10种可选语言

可叠加设计 (需要层架推车、支架和套件)

不需要安装额外的烟罩 (UL®-KNLZ 认证)

在Open Kitchen™ 选用IoT(物联网)功能



商业&工业 便利店 高级餐厅 酒店&度假村 军队 超市

### 烹饪时间

烤鱼	2 min 30 sec
半张煎蛋卷或煎饼	2 min 30 sec
煎鱼片 (2-4)	2 min 35 sec
烤土豆	3 min 30 sec
烤混合蔬菜 (2 lb.)	4 min

### 外形尺寸

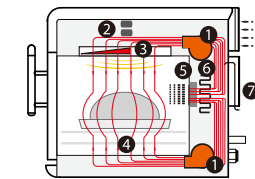
高度	21.25"	540 mm
宽度	24.5"	622 mm
深度 (占地)	25.75"	654 mm
重量	245 lb.	111 kg

### 炉腔尺寸

高度	6.9"	175 mm
宽度	19.4"	493 mm
深度 (可使用)	12.75"	324 mm
容积	1.14 cu.ft.	32.3 liters

### 通风性能 (8小时意大利辣香肠披萨试验)

意大利辣香肠披萨数量	160
UL/EPA/NFPA/ICC结果	0.32 mg/m <sup>3</sup>
要求	<5.00 mg/m <sup>3</sup>



1. 风机马达
2. 顶部微波
3. 热风喷射&微波
4. 底部热风
5. 内置催化器
6. 加热器
7. 外置催化器





# i5

## 用途广泛产量大

内部尺寸大，适合大批量生产

允许使用金属盘

能够存储多达200个独立菜单

高对比度，触摸显示屏

手动模式可以即时烹饪

可通过USB，智能卡或者手动输入菜单

最多10种可选语言

可叠加设计 (需要层架推车、支架和套件)

不需要安装额外的烟罩 (UL®-KNLZ 认证)

在Open Kitchen™ 选用IoT(物联网)功能



商业&工业 学校 高级餐厅 酒店&度假村 军队 超市

### 烹饪时间

烤蔬菜 (全尺寸酒店盘)	4 min
混合海鲜清汤	6 min
鸡胸肉 (6)	6 min 30 sec
烤猪腰肉	7 min 30 sec
烤土豆 (12)	14 min

### 外形尺寸

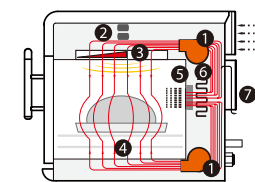
高度	24.3"	618 mm
宽度	28.1"	714 mm
深度 (占地)	25.75"	654 mm
重量	275 lb.	125 kg

### 炉腔尺寸

高度	10"	254 mm
宽度	24"	610 mm
深度 (可使用)	14"	356 mm
容量	2.2 cu.ft.	62 liters

### 通风性能 (8小时意大利辣香肠比萨试验)

意大利辣香肠比萨数量	240
UL/EPA/NFPA/ICC结果	2.80 mg/m <sup>3</sup>
要求	<5.00 mg/m <sup>3</sup>



1. 风机马达
2. 顶部微波
3. 热风喷射&微波
4. 底部热风
5. 内置催化器
6. 加热器
7. 外置催化器



# Bullet

## 烘焙和加热的革新

超快的烹调速度

产量堪比大烤箱，占地面积更小，能源使用更节省

可以使用金属器皿

可通过USB，智能卡或者手动输入菜单

手动模式可以即时烹饪

高对比度，触摸显示屏

高达10种可选语言

包含清洁和使用教程

可连续产出，出品完全不逊色大厨亲自操刀

能够存储多达256个独立的菜单

可叠加设计 (需要订购叠加配件)

不需要安装额外的烟罩 (UL®-KNLZ 认证)

在Open Kitchen™ 选用IoT(物联网)功能

 海运版可选



### 烹饪时间

8英寸烤面包	20 sec
烤干酪辣味玉米片 (1-2份)	35 sec
鸡肉沙爹 (6)	40 sec
烤早餐三明治	50 sec
14英寸意大利辣香肠比萨	2 min 15 sec

### 外形尺寸

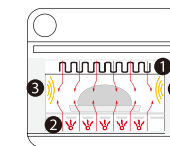
高度	19"	483 mm
带支脚	23"	584 mm
宽度	21.17"	538 mm
深度 (占地)	27.51"	699 mm
重量	185 lb.	84 kg

### 炉腔尺寸

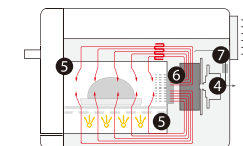
高度	6"	152 mm
宽度	15.5"	394 mm
深度	14.5"	368 mm
容积	0.78 cu.ft.	22.1 liters

### 通风性能 (8小时意大利辣香肠披萨实验)

意大利辣香肠比萨数量	272
UL/EPA/NFPA/ICC结果	0.13 mg/m³
要求	<5.00 mg/m³



1. 顶部加热器
2. 底部加热器
3. 侧方微波



4. 风机马达
5. 热风喷射
6. 内置催化器
7. 外置催化器





规格与参数	Bullet	ECO ST	ECO
热风喷射	顶部和底部	顶部和底部	顶部和底部
微波	侧射	顶射	顶射
底部辐射加热器	是	否	否
UL®-KNLZ 排烟认证	是	是	是
金属烤盘	是	是	是
全尺寸酒店盘	否	否	否
半尺寸盘	否	否	否
尺寸:			
带支脚的外部高度	23" (584 mm)	n/a	n/a
不带支脚的外部高度	19" (483 mm)	23.78" (604 mm)	21.5" (546 mm)
外部高度	21.17" (538 mm)	14.25" (362 mm)	16.1" (409 mm)
外部深度-占地面积	27.51" (699 mm)	22" (559 mm)	22" (559 mm)
外部深度-把手至墙壁	29.94" (760 mm)	25" (635 mm)	25" (635 mm)
重量	185 lb. (84 kg)	130 lb. (59 kg)	118 lb. (54 kg)
炉腔高度	6" (152 mm)	7.2" (183 mm)	7.2" (183 mm)
炉腔宽度	15.5" (394 mm)	12.5" (318 mm)	12.5" (318 mm)
炉腔深度	14.5" (368 mm)	10.5" (267 mm)	10.5" (267 mm)
炉腔容积	0.78 cu.ft. (22.1 l)	0.54 cu.ft. (15.3 l)	0.54 cu.ft. (15.3 l)
可堆叠	是	是	是
烹饪设定容量	256	256	256
无线连接	是	可选	可选
ChefComm Pro兼容	是	是	是
Open Kitchen™ 选用IoT(物联网)	是	可选	可选
闪存固件升级	是	是	是
智能卡兼容	否	否	否
USB兼容	是	是	是
海事认证	是	是	否



i1 (Sōta and Panini)	i3	i5
Indp. 顶部/底部	Indp. 顶部/底部	Indp. 顶部/底部
顶射	顶射	顶射
否	否	否
是	是	是
是	是	是
否	否	是
否	是	是
25" (635 mm)	21.25" (540 mm)	24.3" (618 mm)
n/a	n/a	n/a
16" (406 mm)	24.5" (622 mm)	28.1" (714 mm)
28.4" (721 mm)	25.75" (654 mm)	25.75" (654 mm)
29.8" (757 mm)	31.25" (794 mm)	31.1" (790 mm)
170 lb. (77.1 kg)	245 lb. (111 kg)	275 lb. (125 kg)
7.2" (183 mm)	6.9" (175 mm)	10" (254 mm)
12.5" (318 mm)	19.4" (493 mm)	24" (610 mm)
10.5" (267 mm)	14.75" (375 mm)	16" (406 mm)
0.54 cu.ft. (15.3 l)	1.14 cu.ft. (32.3 l)	2.2 cu.ft. (62 l)
是	是	是
256	200	200
i1 触摸屏控制	i3 触摸屏控制	i5 触摸屏控制
是	是	是
是	是	是
是	是	是
是	i3 触摸屏控制	i5 触摸屏控制
是, 标准控制的Sōta可选	是	是
是	否	否



每炉能源成本	Bullet	ECO ST / ECO
能源成本	\$0.11 kWhr	\$0.11 kWhr
烹饪周期/天	100	100
典型烹饪时间	60 sec	45 sec
运行时间	12 hrs	12 hrs
总成本/天	\$2.08	\$1.13
总成本/月	\$62.40	\$33.90
总成本/年	\$759.20	\$412.45

通风性能：8小时试验		
意大利辣香肠披萨数量	272	162
UL/EPA/NFPA/ICC结果	0.13 mg/m <sup>3</sup>	0.89 mg/m <sup>3</sup>
要求	<5.00 mg/m <sup>3</sup>	<5.00 mg/m <sup>3</sup>

能源输出和HVAC要求		
总平均功率(环境负荷)	1,578 W	857 W
平均冷却要求	0.5 Tons of AC	0.2 Tons of AC



i1 (Sōta and Panini)	i3	i5	
能源成本	\$0.11 kWhr	\$0.11 kWhr	\$0.11 kWhr
烹饪周期/天	100	100	100
典型烹饪时间	45 sec	180 sec	180 sec
运行时间	12 hrs	12 hrs	12 hrs
总成本/天	\$1.36	\$4.37	\$6.10
总成本/月	\$40.80	\$131.10	\$183.00
总成本/年	\$496.40	\$1,595.05	\$2,226.50

通风性能：8小时试验			
	280	160	240
	0.64 mg/m <sup>3</sup>	0.32 mg/m <sup>3</sup>	2.80 mg/m <sup>3</sup>
	<5.00 mg/m <sup>3</sup>	<5.00 mg/m <sup>3</sup>	<5.00 mg/m <sup>3</sup>

能源输出和HVAC要求			
	1,029 W	3,307 W	4,623 W
	0.3 Tons of AC	0.9 Tons of AC	1.3 Tons of AC

# Double Batch

## 为您提供最大的出品率

专利移动支架结合热风喷射确保顶部和底部完全烘烤

每小时出40个16寸披萨

分屏触摸控制器独立控制每个炉腔

最多10种可选语言

可通过USB, 智能卡或者手动输入菜单

可堆叠2层设计 (需要层架套件)

能够存储多达800个配方设置 (每腔400个)

不需要安装额外的烟罩 (UL®-KNLZ 认证)

在Open Kitchen™ 选用IoT(物联网)功能



便利店

西餐厅

酒店&度假村

军队

快餐店

超市

电影院

### 烹饪时间

烤三明治	1 min 35 sec
16英寸披萨 (新鲜面团)	3 min
烤蔬菜	5 min
鸡翅 (冷藏)	5 min 45 sec
新鲜酪乳饼干 (16)	9 min

### 外形尺寸

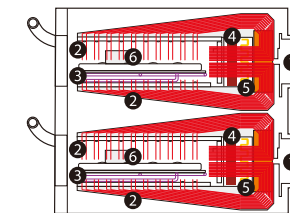
高度	23.2"	589 mm
宽度	27.7"	704 mm
深度 (占地)	28.6"	726 mm
重量	262 lb.	119 kg

### 炉腔尺寸

高度	3.3"	84 mm
宽度	18.5"	470 mm
深度 (可使用)	17.07"	434 mm
容积	0.59 cu.ft.	16.7 liters

### 通风性能 (8小时意大利辣香肠披萨试验)

意大利辣香肠披萨数量	214
UL/EPA/NFPA/ICC结果	1.04 mg/m <sup>3</sup>
要求	<5.00 mg/m <sup>3</sup>



1. 鼓风系统
2. 热风喷射
3. 移动支架
4. 内置催化器
5. 加热系统
6. 照明灯



# Single Batch

## 烘培的最佳搭档

1英寸高的炉腔 (与双层相比)

每小时出20个16寸披萨

专利移动支架结合热风喷射确保顶部和底部完全烘烤

分屏触摸控制器独立控制每个炉腔

最多10种可选语言

可通过USB, 智能卡或者手动输入菜单

可堆叠4层设计 (需要层架套件)

能够存储多达400个配方设置

不需要安装额外的烟罩 (UL®-KNLZ 认证)

在Open Kitchen™ 选用IoT(物联网)功能

 海运版可选



便利店

西餐厅

酒店&度假村

军队

快餐店

超市

电影院



### 烹饪时间

烤三明治	1 min 35 sec
16英寸披萨 (新鲜面团)	3 min
烤蔬菜	5 min
鸡翅 (冷藏)	5 min 45 sec
新鲜酪乳饼干 (16)	9 min

### 外形尺寸

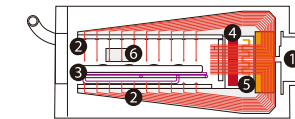
高度	13.56"	344 mm
带支脚	17.55"	446 mm
宽度	27.7"	704 mm
深度 (占地)	28.6"	726 mm
重量	153 lb.	69 kg

### 炉腔尺寸

高度 (可使用)	4.35"	110 mm
宽度	18.5"	470 mm
深度 (可使用)	17.07"	434 mm
容积	0.99 cu.ft.	28 liters

### 通风性能 (8小时意大利辣香肠披萨试验)

意大利辣香肠披萨数量	131
UL/EPA/NFPA/ICC结果	0.52 mg/m <sup>3</sup>
要求	<5.00 mg/m <sup>3</sup>



1. 鼓风系统
2. 热风喷射
3. 移动支架
4. 内置催化器
5. 加热系统
6. 照明灯

**TURBOCHEF**

# Fire

## 在任何地方 都可以制作 大师级手工披萨



无论是谁在做烹饪，都是一致的大师级

顶部和底部的热风均可独立控制，最高炉温可加热至842°F (450°C)

可制作14寸披萨

占地面积只有18英寸宽

6个预设计时器

外观造型完美，可在前台进行操作

不需要安装额外的烟罩 (UL®-KNLZ 认证)

6种颜色可选

海运版可选



商业&工业   便利店   西餐厅   酒店&度假村   超市   电影院



### 烹饪时间

14英寸手工玛格丽塔比萨	1 min 30 sec
14英寸手工香肠披萨	1 min 30 sec
14英寸传统意大利辣香肠披萨	2 min 20 sec
14英寸传统香肠披萨	2 min 20 sec

### 外形尺寸

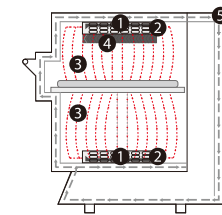
高度	22.7"	577 mm
宽度	19.01"	483 mm
深度 (占地)	18.55"	471 mm
重量	75 lb.	34 kg

### 炉腔尺寸

高度	2.75"	70 mm
宽度	14"	356 mm
深度	14"	356 mm
容积	0.22 cu.ft.	6.2 liters

### 通风性能 (8小时意大利辣香肠比萨试验)

意大利辣香肠比萨数量	222
UL/EPA/NFPA/ICC结果	0.48 mg/m <sup>3</sup>
要求	<5.00 mg/m <sup>3</sup>



1. 鼓风系统
2. 加热器
3. 强制热风
4. 内置催化器
5. 空气隔热





规格与参数	Double Batch	Single Batch	Fire
热风喷射	顶部和底部	顶部和底部	无
对流	无	无	Indp. 顶部/底部
微波	无	无	无
底部辐射加热器	否	否	否
UL®-KNLZ无排气认证	是	是	是
金属锅	是	是	是
全尺寸酒店盘	否	否	否
全尺寸盘	否	否	否
半尺寸盘	是	是	否
尺寸:			
带支脚的外部高度	27.2" (691 mm)	17.55" (446 mm)	22.7" (577 mm)
不带支脚的外部高度	23.2" (589 mm)	13.56" (344 mm)	21.7" (551 mm)
外部宽度	27.7" (704 mm)	27.7" (704 mm)	19.01" (483 mm)
外部深度-脚印	28.6" (726 mm)	28.6" (726 mm)	18.55" (471 mm)
外部深度-把手至墙壁	35.6" (903 mm)	35.6" (903 mm)	24.39" (620 mm)
重量	262 lb. (119 kg)	153 lb. (69 kg)	75 lb. (34 kg)
炉腔高度	3.3" (84 mm)	4.35" (110 mm)	2.75" (70 mm)
炉腔宽度	18.5" (470 mm)	18.5" (470 mm)	14" (356 mm)
炉腔深度	17.07" (434 mm)	17.07" (434 mm)	14" (356 mm)
炉腔容积	0.59 cu.ft. (16.7 l)	0.99 cu.ft. (28 l)	0.22 cu.ft. (6.2 l)
可堆叠	是	是	否
烹饪设定容量	800 (每腔400)	400	6次预设
Chefcomm Pro兼容	是	是	否
Open Kitchen™选用IoT(物联网)	是	是	否
闪存固件升级	USB	USB	否
智能卡兼容	否	否	否
USB兼容	是	是	否
海事认证	是	是	是(不锈钢)



每炉能源成本	Double Batch	Single Batch	Fire
能源成本	\$0.11 kWhr	\$0.11 kWhr	\$0.11 kWhr
烹饪周期/天	100	100	50
典型烹饪时间	180 sec	180 sec	120 sec
运行时间	12 hrs	12 hrs	12 hrs
总成本/天	\$5.66	\$3.39	\$2.50
总成本/月	\$169.80	\$101.70	\$75.00
总成本/年	\$2,065.90	\$1,237.35	\$912.50

#### 通风性能: 8小时试验

意大利辣香肠披萨数量	214	131	222
UL/EPA/NFPA/ICC结果	1.04 mg/m <sup>3</sup>	0.52 mg/m <sup>3</sup>	0.48 mg/m <sup>3</sup>
要求	<5.00 mg/m <sup>3</sup>	<5.00 mg/m <sup>3</sup>	<5.00 mg/m <sup>3</sup>

#### 能源输出和HVAC要求

总平均功率(环境负荷)	4,846 W	2,651 W	1,921 W
平均制冷量	1.15 Tons of AC	0.75 Tons of AC	0.55 Tons of AC





# OPEN KITCHEN

by SiteSage

基于 —— IoT(物联网)的解决方案，  
可提高厨房和设备的性能

- 自动化所有可连接设备的数据采集——包含所有原始设备制造商
- 远程分配设备菜单和设置
- 分析数据并将其智能转换并主动识别问题
- 减少浪费和运营成本
- 食品安全与质量提升
- 自动识别关键报告，包括异常报告
- 自动化HACCP报告并对操作进行跟踪纠正
- 减轻行政负担

 **Powerhouse Dynamics**  
powerhousedynamics.com/open-kitchen  
617.340.6582

# 无排烟专利技术

TurboChef无排烟烤箱所具备的内部系统，  
可在油气溢出烘箱之前吸收碳化；

因此，UL认证了TurboChef无排烟专利技术。

我们建议您，安装TurboChef烤箱不需要额外配备排烟罩。



## 认证证书

安全认证 – cULus, TUV (CE)

卫生认证 – NSF, UL EPH

无烟认证 – UL® KNLZ



## 无排烟

TurboChef极速烤箱经过UL认证，每平方米的排放量在5毫克以内。

UL认证了TurboChef无排烟专利技术。

## 无串味

优势： TurboChef无排烟功能是一个显著的优点，尤其在各种食材间防止串味特别有效。

你能想象在烹饪完咖喱鸡块后继续烹饪海鲜吗？是的，我们可以做到。

对比： 微波炉需要用独立的包装来防止串味，这样既增加了成本，又增加了工时。

## 高效能 高产出

优势： 比微波炉速度加快40%。TurboChef的烤箱增加了热风喷射，微波加热和对流加热来增加烹饪速度。这就意味着加大了出品量。

对比： 一台极速烤箱的烹调速度几乎是微波炉的一倍左右。

## 出品好

优势： TurboChef极速烤箱有更强大的功率能保证更快的速度和更好的出品。加热越快，就越能保持食物中的水分。一个三明治的芝士融化的效果很好的同时，蔬菜还是保持了水分；同时还能在食物的表面形成焦糖色泽，食物美味的同时也更加诱人。

优势： 微波炉的速度无法与极速烤箱媲美，这样出来的食物不仅外形颜色上无法达到美观诱人，而且蔬菜的水分也很难保持，口感上差强人意。