



EL Sota™

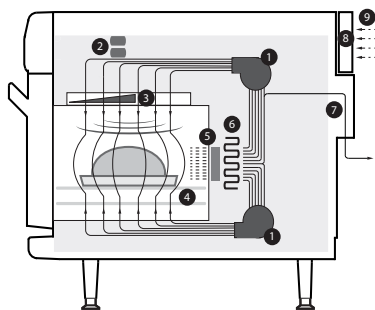


### RENDIMIENTO

Al emplear la tecnología patentada de TurboChef para cocinar rápidamente los alimentos sin comprometer la calidad, el horno Sota proporciona un rendimiento de cocción superior, y a la vez requiere menos espacio y consume menos energía.

### VENTILACIÓN

- Certificación UL (KNLZ) para operación sin ventilación.†
- Prueba EPA 202 (8 hrs):
  - Producto: pizzas de pepperoni
  - Resultados: 0,64 mg/m<sup>3</sup>
  - Requisito sin ventilación: <5,00 mg/m<sup>3</sup>
- Filtro catalítico interno para restringir las emisiones de humo, grasa y olor.



1. Motores sopladores
2. Sistema de microondas
3. Chorro de aire con movimiento (superior) y microondas
4. Chorro de aire (inferior)
5. Convertidor catalítico
6. Calentador de chorro
7. Catalizador de respiradero
8. Filtro de aire
9. Aire de entrada para enfriar componentes electrónicos

Proyecto \_\_\_\_\_

No. artículo \_\_\_\_\_

Cantidad \_\_\_\_\_

Sota™

### CONSTRUCCIÓN EXTERIOR

- Compuerta y carcasa exterior de acero resistentes a la corrosión con recubrimiento electrostático
- Paneles frontales de aluminio fundido con detalles en cromo opaco
- Exterior de contacto frío; todas las superficies se mantienen debajo de 122°F (50°C)
- Manija de compuerta ergonómica de cromo opaco
- Patas ajustables de 4 pulg (10 cm)

### CONSTRUCCIÓN INTERIOR

- Acero inoxidable 201/304
- Cámara de cocción completamente soldada y aislada
- Parrilla y placa inferior retirables

### CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Motores dobles controlados independientemente para brindar un chorro de aire con recirculación vertical
- Sistema microondas en la parte superior
- Sistema agitador que contribuye a garantizar una distribución uniforme del aire y las microondas
- Convertidor catalítico de recirculación incorporado para operación sin ventilación clasificado por UL (KNLZ)
- Filtración de aire externo
- Catalizador de ventilación para restringir aun más las emisiones y olores
- Temporizador LED cuenta regresivamente los últimos 30 segundos del tiempo de cocción
- Menú inteligente permite almacenar hasta 256 recetas
- Actualizaciones de firmware en memoria flash por tarjeta inteligente
- Interfaz de temperatura simple o doble
- Configurable en terreno para una operación mono o multifásica (requiere visita de servicio)
- Autodiagnósticos para supervisar los componentes y rendimiento del horno
- Tecnología de sensor de voltaje inteligente\* (sólo EE. UU.)
- Diseño apilable (requiere base de apilamiento)
- Incluye enchufe y cable (6 pies [1,8 mt] nominal)
- Garantía – 1 año para piezas y mano de obra

### INCLUYE LOS SIGUIENTES ACCESORIOS ESTÁNDAR

- 1 Frasco de limpiador de horno (103180)
- 1 Frasco de protector para horno (103181)
- 2 Rociadores de gatillo (103182)
- 2 Bandejas de aluminio resistentes (i1-9496)
- 1 Paleta de aluminio (i1-9716)



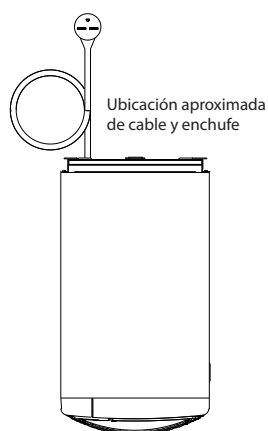
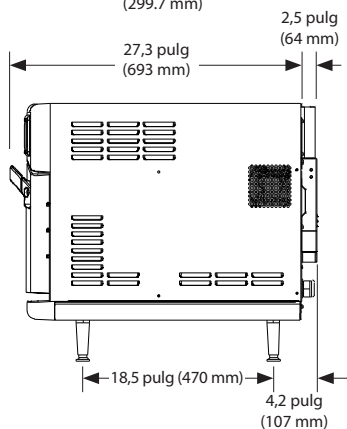
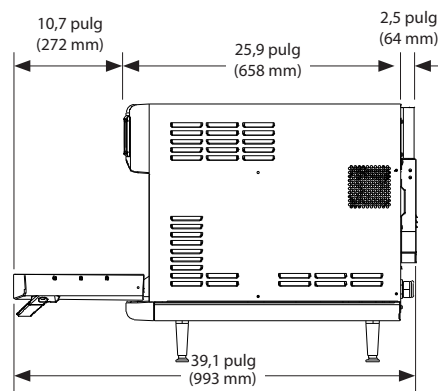
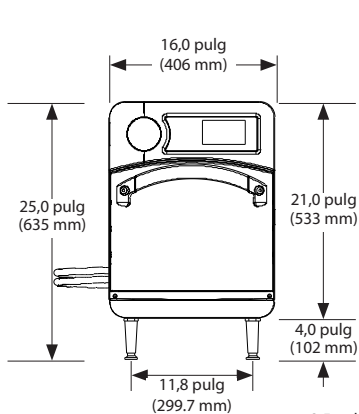
Este producto cumple con las recomendaciones sobre ventilación estipuladas por NFPA96 utilizando el método de prueba EPA202.

\* La tecnología de sensor de voltaje inteligente no compensa las situaciones de voltaje insuficiente ni excesivo. Es responsabilidad del propietario suministrar el voltaje adecuado a la unidad según las especificaciones incluidas en el reverso de esta hoja.

† La certificación sin ventilación es válida para todos los alimentos, excepto los clasificados como "proteínas grasosas crudas". Tales alimentos incluyen productos avícolas con huesos y piel, carne de hamburguesa sin cocer, tocino sin cocer, salchichas, bistec, etc. sin cocer. Si desea cocinar este tipo de alimentos, consulte a las autoridades y códigos locales de calefacción, ventilación y aire acondicionado para cerciorarse de que se cumplan los requisitos de ventilación.

La designación final como aparato sin ventilación depende de la aprobación de la autoridad con jurisdicción (AHJ), puesto que algunas jurisdicciones podrían no reconocer el uso o certificación UL. Si tiene preguntas sobre las certificaciones sin ventilación o códigos locales, envíe un correo electrónico a ventless.help@turbochef.com

TurboChef se reserva el derecho a efectuar sustituciones de componentes o modificar las especificaciones sin previo aviso.



- US, CAN, LA (NEMA 6-30P)
- US, CAN – CÁMARA SIMPLE (NEMA 6-20P)
- UK, BK (IEC 309, 3-clavijas)
- UK – CÁMARA SIMPLE 13 A (BS1363)
- EU – CÁMARA SIMPLE 16 A (CEE7/7)
- JK (NEMA L6-50, PSE, 3-patas)
- JD (NEMA L6-50, PSE, 4-patas)
- ED, BD, SD (IEC 309, 4-clavijas)
- EW, KW (IEC 309, 5-clavijas)
- AU (Clipsal, 5-clavijas)

DIMENSIONES		
Unidades simples		
Altura	25,0 pulg.	635 mm
Ancho	16,0 pulg.	406 mm
Profundidad	29,8 pulg.	757 mm
Peso: Estándar / Cámara simple	170 lbs. / 135 lbs.	77,1 kg. / 61 kg.
Cámara de cocción		
Altura	7,2 pulg.	183 mm
Ancho	12,5 pulg.	317 mm
Profundidad	10,5 pulg.	266 mm
Volumen	0,54 pies cúb.	15,4 litros
Espacio libre necesario (Horno no diseñado para instalación empotrada)		
Encima	5 pulg.	102 mm
Costados	2 pulg.	51 mm
INFORMACIÓN DE ENVÍOS		
EE. UU.: Todos los hornos despachados en EE. UU. se empaican en una caja de cartón corrugado de pared doble encintada en una tarima de madera. Internacional: Todos los hornos internacionales se despachan por vía aérea; las cargas de contenedor parcial se empaican en cajones de madera.		
Tamaño de caja: 37 pulg. x 24 pulg. x 37 pulg. (940 mm x 610 mm x 940 mm) Tamaño de cajón: 38 pulg. x 26 pulg. x 38 pulg. (965 mm x 660 mm x 965 mm) Categoría de artículo: 110 NMFC #26710 HS código 8419.81		
Peso aproximado en caja (estándar/cámara simple): 205 lbs. (93 kg.) / 170 lbs. (77,1 kg.) Peso aproximado en cajón (estándar/cámara simple): 275 lbs. (125 kg.) / 240 lbs. (109 kg.)		
Espacio de entrada mínimo para caja: 24,5 pulg. (622 mm) Espacio de entrada mínimo para cajón: 26,5 pulg. (673 mm)		

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS		
MONOFÁSICO		
EE. UU./Canadá	i1-9500-1	208/240 VCA, 60 Hz, 30 amps Entrada máx: 6,2 kW, MW: 3,2 kW, HTR: 6,0 kW
EE. UU./Canadá – Cámara simple 20 A	i1-9500-104	208/240 VCA, 60 Hz, 20 amps Entrada máx: 4,2/4,8 kW, MW: 1,9 kW, HTR: 4,0/4,2 kW
Europa (UK)	i1-9500-2-UK	230 VCA, 50 Hz, 27 amps Entrada máx: 6,2 kW, MW: 3,2 kW, HTR: 6,0 kW
Europa (UK) – Cámara simple 13 A	i1-9500-105-UK	230 VCA, 50 Hz, 13 amps Entrada máx: 3 kW, MW: 1,9 kW, HTR: 2,7 kW
Europa (UK) – Cámara simple 16 A	i1-9500-106-UK	230 VCA, 50 Hz, 16 amps Entrada máx: 3,6 kW, MW: 1,9 kW, HTR: 2,7 kW
Brasil (BK)	i1-9500-6-BK	220 VCA, 60 Hz, 28 amps Entrada máx: 6,2 kW, MW: 3,2 kW, HTR: 6,0 kW
Latinoamérica (LA)	i1-9500-7-LA	220 VCA, 60 Hz, 28 amps Entrada máx: 6,2 kW, MW: 3,2 kW, HTR: 6,0 kW
Japón (JK)	i1-9500-8-JK	200 VCA, 50 Hz, 30 amps Entrada máx: 6,2 kW, MW: 3,2 kW, HTR: 6,0 kW
Japón (JK)	i1-9500-10-JK	200 VCA, 60 Hz, 30 amps Entrada máx: 6,2 kW, MW: 3,2 kW, HTR: 6,0 kW
MULTIFÁSICO		
Europa: delta (ED)	i1-9500-3-ED	230 VCA, 50 Hz, 20 amps Entrada máx: 6,2 kW, MW: 3,2 kW, HTR: 6,0 kW
Europa: estrella (EW)	i1-9500-4-EW	400 VCA, 50 Hz, 16 amps Entrada máx: 6,2 kW, MW: 3,2 kW, HTR: 6,0 kW
Australia: estrella (AU)	i1-9500-5-AU	400 VCA, 50 Hz, 16 amps Entrada máx: 6,2 kW, MW: 3,2 kW, HTR: 6,0 kW
Japón: delta (JD)	i1-9500-9-JD	200 VCA, 50 Hz, 20 amps Entrada máx: 6,2 kW, MW: 3,2 kW, HTR: 6,0 kW
Japón: delta (JD)	i1-9500-11-JD	200 VCA, 60 Hz, 20 amps Entrada máx: 6,2 kW, MW: 3,2 kW, HTR: 6,0 kW
Corea/Medio Oriente: estrella (KW)	i1-9500-12-KW	400 VCA, 60 Hz, 16 amps Entrada máx: 6,2 kW, MW: 3,2 kW, HTR: 6,0 kW
Corea/Medio Oriente: delta (SD)	i1-9500-13-SD	230 VCA, 60 Hz, 20 amps Entrada máx: 6,2 kW, MW: 3,2 kW, HTR: 6,0 kW

**Operaciones Globales TurboChef**  
 2801 Trade Center Drive | Carrollton, Texas 75007 EE. UU.  
 EE. UU.: 800.90TURBO (800.908.8726) | Internacional: +1 214.379.6000  
 Fax: +1 214.379.6073 | www.turbochef.com

**⚠ TurboChef recomienda conectar en todas las instalaciones un interruptor automático tipo D, solamente para el mercado Europeo.**