

# Turboblender

El poder de lo que querés.



## Horno Profesional de Cocción Rápida

Diseño Inteligente | Línea Digital

info@turboblender.com | ☎ 0810-345-5502

[www.turboblender.com](http://www.turboblender.com)

**EL PODER  
DE COCINAR  
EN TIEMPO  
RECORD.**





# Horno Profesional de Cocción Rápida

---

El horno de cocción rápida de alta velocidad **Turboblender** utiliza una combinación de impacto de aire caliente vertical, microondas y convección superior para acortar significativamente los tiempos de cocción.

Puede cocinar, hornear, asar, dorar y tostar alimentos de manera uniforme y constante hasta 20 veces más rápido que los métodos convencionales, lo que da como resultado un alto nivel de rendimiento sin comprometer la calidad.

Su tecnología y diseño proporcionan una cocción superior, silencioso y compacto, es fácil de operar con menús de configuración automática y control digital.



# Horno Profesional de Cocción Rápida

---

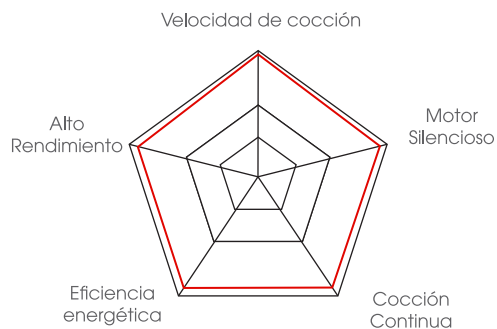
## Características:

- 3 modos de cocción en 1.
- Cocina Hasta 20 veces más rápido.
- Sistema de microondas dual de lanzamiento superior
- Convección de aire de recirculación vertical con velocidad variable.
- Aire de impacto sintonizado de alta velocidad
- Función combinada de microondas y convección.
- Ajuste de temperatura: 0-280°
- Interfaz de modo táctil con sistema de menú inteligente.
- Almacenamiento de 8 menús con 3 etapas de cocción.
- Hasta 1024 recetas programables de múltiples etapas.
- Cámara Interior de cocción 30 x 18,5 x 33 cms.
- No genera humo ni olores
- Silencioso y Compacto
- Puerto USB para cargar recetas y fotos
- Permite el uso de bandejas metálicas, sartenes, rejillas.
- Construido 100% en Acero inoxidable.
- Cámara de cocción aislada.
- Rejilla metálica extraíble y bandeja inferior.



# Horno Profesional de Cocción Rápida

## Performance:



Cocina Hasta **20 veces** más rápido



Interfaz Táctil con sistema de menú inteligente



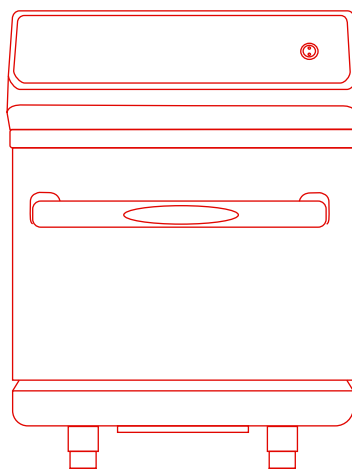
3 Métodos de cocción combinados



Ajuste de temperatura: 0-280°



Cámara de cocción aislada.



Configurará 1024 recetas con 15 etapas de cocción



Interior de 30 cm x 19 cm  
33cms de profundidad



No genera humo ni olores



# Horno Profesional de Cocción Rápida

Tiempos de cocción:



Panini	40 Seg
Quiche	30 Seg
Pizza Ø 31cm	75 Seg
Sándwich tipo Sub 15 cm	40 Seg
Sándwich tipo Sub 31 cm	50 Seg
Hamburguesa	40 Seg
Rollitos precocidos (congelados x 6 piezas)	40 Seg
Nachos 120 g	20 Seg
Taco de pescado 170 g	110 Seg
Salsa 15 x 50 g	170 Seg
Alitas de pollo cong. x 8 piezas	160 Seg
Muffin	30 Seg
Rollos de Canela x 6 (cong. precocidos)	40 Seg
Papas Fritas (340g)	90 Seg
Strudel de manzana (300g)	70 Seg
Porción de salmón 180g	60 Seg
Filete (600g)	210 Seg
Filetes de pollo (cong. 900g)	140 Seg
Carne Asada (bloque, 650g)	140 Seg
Pollo Asado (1250g)	300 Seg



# Horno Profesional de Cocción Rápida

---

## Ficha Técnica:

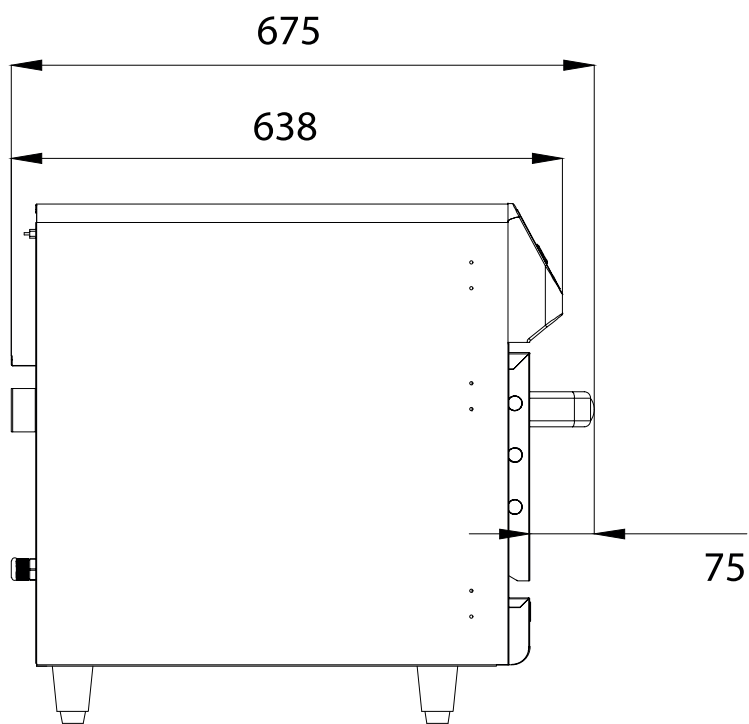
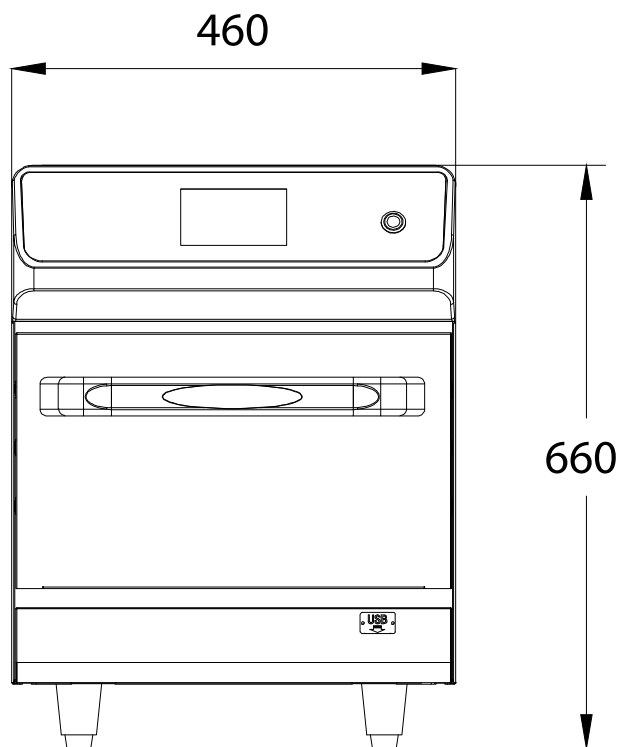
Horno Ultra rápido	Especificaciones
Display	Pantalla táctil de 5"
Modo de cocción	Choque vertical de aire caliente microondas y convección
Velocidad de cocción	20 veces más rápido
100% microondas	Potencia: 1,500w
Cocción por impacto	1 calentador / 3000w
Potencia Máxima	3500w
Fuente de calor	Microondas, impacto, convección
Ubicación	Encimera
Modo de temperatura	15 - modos
Configuraciones programables	1024 recetas
Menú de programa	Capacidad de menú de varios niveles
Ajuste de temperatura	0 / 280° C
Configuración de hora	00:00 / 59:50 en pasos de 10 s
Micro ajuste	10-100% en pasos de 10%
Ajuste del ventilador	10-100% en pasos del 1%
Estante	Rejilla extraíble
Editar	Puede editar datos e imágenes de recetas tanto en PC como en hornos
Carga	Puerto USB para cargar recetas e imágenes



# Horno Profesional de Cocción Rápida

---

Medidas:





 **El poder de lo que querés.**



**Turboblender**  **GROUP**

info@turboblender.com |  0810-345-5502



[www.turboblender.com](http://www.turboblender.com) | [www.turbosaver.com](http://www.turbosaver.com)