

Warmhalteschrank

HHC 900 Schrank



HHC 900 Warmhalteschrank mit Countdown-Timer-Steuerung

Henny Penny Warmhalteschränke schaffen und erhalten ideale Bedingungen für das Warmhalten einer Vielzahl von heißen Speisen über längere Zeiträume vor dem Servieren.

Die Warmhalteschränke der Serie 900 wurden entwickelt, um große Mengen an druckfrittiertes Hähnchenfleisch über lange Zeiträume warm zu halten, ohne dass die Frische oder die Qualität darunter leiden. Der Schlüssel ist eine gleichmäßige Erwärmung und konstante Luftzirkulation. Doppelte Ventilatoren und belüftete Seitengestelle sorgen dafür, dass die heiße, feuchte Luft gleichmäßig im Schrank zirkuliert. Dies trägt dazu bei, dass praktisch jedes Menü bis zum Servieren heiß und schmackhaft bleibt und führt zu einer hohen Qualität der Speisen und zu weniger Abfall während des Tages. Henny Penny Warmhalteschränke verbessern auch die Geräte- und Personalauslastung. Mit der richtigen Warmhaltefunktion können Restaurantbetreiber vor Spitzenzeiten in großen Mengen kochen und Mahlzeiten direkt aus dem Warmhalteschrank anbieten.

Der HHC 900 ist ein mobiler, beheizter Warmhalteschrank in voller Größe mit zwei Türen und einem einzigen Bedienfeld. Mit der verfügbaren Countdown-Timer-Steuerung (CDT) können Sie individuelle Haltezeiten für verschiedene Artikel programmieren. Die gut sichtbare Zeitanzeige und das Timer-

Warnsignal ermöglichen es den Mitarbeitern, die Haltezeit zu überwachen, während sie andere Aufgaben erledigen. Dank des vollisolierten Gehäuses und der dicht schließenden Türen profitieren Sie von den Vorteilen des hochwertigen Warmhaltens bei sehr geringem Energieverbrauch. Viele Betreiber sehen eine Netto-Reduzierung der gesamten Energiekosten in der Küche. Verschiedene Einlegebleche, selbst schließende Tür und Magnet-verschlüsse tragen zu einem komfortablen Arbeitsablauf und Energieeinsparungen bei.

Standardfunktionen

- Wahlweise Countdown-Timer-Steuerung oder elektro-mechanische Steuerung
- Die Countdown-Timer-Steuerung bietet 13 unabhängige programmierbare Timer mit:
 - Ein-Schalter-Start/Stop/Abbruch, manuelle Überbrückung und Power-Out-Speicher
 - Konstante digitale Temperaturanzeige
 - Separate Betriebszeit- und Temperatursollwerte
 - Timer-Alarmsignal
 - Kalibrierung der Lebensmittelfühler
- Elektromechanische Steuerung mit Thermostat-Heizungsregelung, Zeigerthermometer, ON/OFF und Zyklus-Temperaturanzeige
- Zwei Hochleistungs-Gebläsemotoren
- Belüftete Seitenablagen
- Vollständig isolierte Türen, Seitenwände und Steuermodul
- Vollständig umlaufende Türdichtung
- Teilweise abnehmbare Wanne für bequemes Be- und Entladen
- Selbstschließende, abhebbare Türen bleiben über 90 Grad hinaus offen
- Magnetische Türverriegelung und hochbelastbare, beschichtete Scharniere
- Abnehmbare Luftkanäle für einfache Reinigung
- Edelstahlkonstruktion für einfache Reinigung und lange Lebensdauer
- 4 Rollen mit 127 mm, 2 davon feststellbar

Bitte gewünschte Konfiguration angeben

Einheit

- Geschlossene Rückseite
 Durchreiche

Türanschlag

- Rechts Vorne Hinten
 Links Vorne Hinten

Stil der Tür

- Rostfreier Stahl
 Vorne Hinten Oben
 Unten
 Doppelverglasung
 Vorne Hinten Oben
 Unten

Steuerung

- 13 CDT
 Elektromechanisch
 Belüftetes Modul

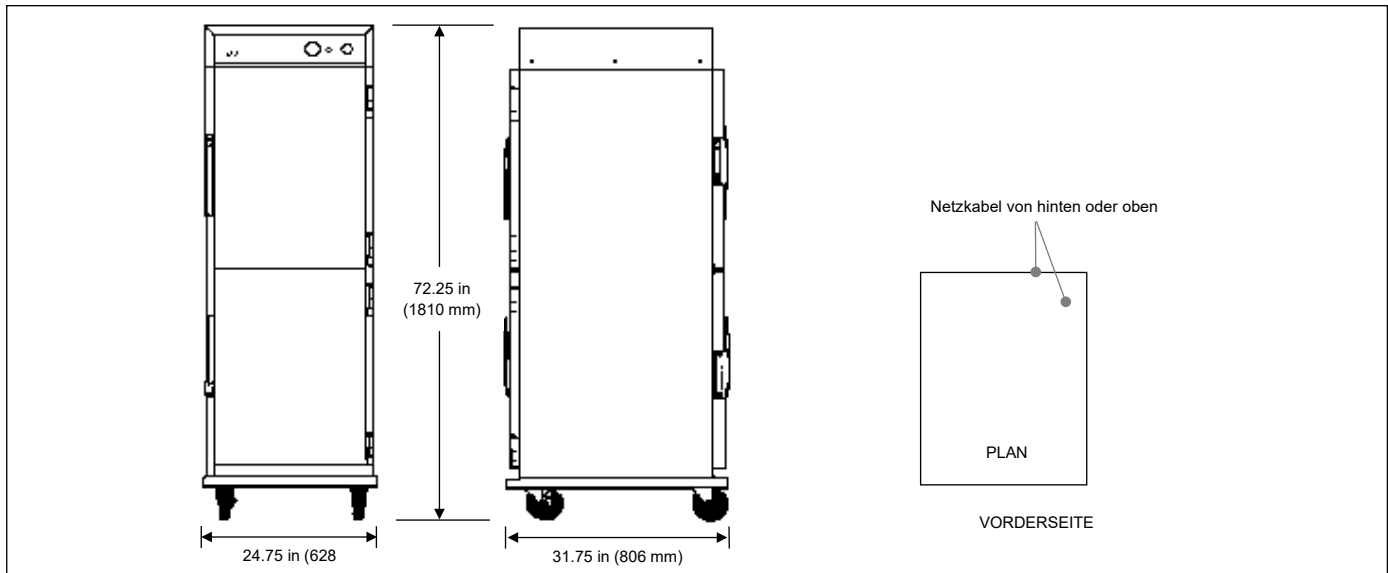
Einlegebleche (siehe Kapazität auf der Rückseite)

- 8 10 13/14 15
 Wasserwanne



Warmhalteschrank

HHC 900 Schrank



Maße

Höhe 1810 mm
Breite 628 mm
Tiefe 806 mm

Verpackt

Länge 1900 mm
Tiefe 900 mm
Höhe 790 mm
Volumen 1.4 m³
Gewicht 169 kg

Erforderliche Abstände

Seiten 38 mm
Hinten 38 mm
Oben 38 mm

Wärme

Thermostat 160°- 210°F (71°- 99°C)

Luftfeuchtigkeit

Optionale Wasserwanne 3,8 Liter (1,0 gal)

Fassungsvermögen

Einlegeblech normale Größe 457 x 660 mm (18 x 26 Zoll)

Bitte Konfiguration angeben:

- 8 Einlegebleche
- 10 Einlegebleche in einem Abstand von 124 mm
- 13 Einlegebleche im Abstand von 95 mm
- 14 Einlegebleche im Abstand von 95 mm ohne Wasserschale
- 15 Einlegebleche im Abstand von 83mm

Ausschreibungstext

Liefern Sie das Henny Penny Modell HHC 900 in voller Größe als Warmhalteschrank, der dafür ausgelegt ist, heiße Speisen über lange Zeiträume in guter Qualität bei sicheren Temperaturen zu halten. Das Gerät muss Folgendes beinhalten:

- 13 Countdown-Timer-Steuerung oder elektro-mechanische Kontrolle
- Regalführungen für 13 Einlegebleche in voller Größe im Abstand von 95 mm (3,75 Zoll)
- Durchgängige Konstruktion aus 300er-Edelstahl
- Volle Luftumwälzung mit zwei Hochleistungs-Gebläsemotoren und abnehmbaren belüfteten Seitenablagen
- Rundum laufende Türdichtung, vollständig isolierte Seitenwände und Steuermodul
- 4 Schwerlastrollen, 2 davon feststellbar

Elektrodaten

Spg. V	Phase	Hertz	kW	Strom A	Draht*	Kabel & Stecker
						Nicht für alle Geräte verfügbar
CDT control						US 120 V
120	1	50 or 60	2.09	17.4	2+G	Canada 120 V
208	1	50 or 60	2.09	10.0	2+G	
230	1	50	1.96	8.5	1NG	NEMA 5-20P gerade oder rechter Winkel
240	1	50 or 60	2.09	8.7	2+G	
240	1	50 or 60	3.09	12.8	2+G	
Electro-mechanical control						
100	1	50 or 60	2.09	20.0	2+G	NEMA L5-20P Drehriegel
120	1	60	2.09	16.2	2+G	
208	1	60	2.09	10.0	2+G	US 208 V, 240 V
230	1	50	1.96	8.5	1NG	
240	1	50 or 60	2.09	8.7	2+G	
240	1	50 or 60	3.09	12.8	2+G	NEMA 6-20P

Zertifizierungen



*Geräte, die ohne Netzkabel und Stecker geliefert werden, müssen vor Ort von einem qualifizierten Elektriker mit Netzkabel und Stecker versehen werden.

