

Warmhaltevertrine

Durchreiche, trocken + befeuchtet

HCW 5 5xEinlegeböden
HCW 8 8xEinlegeböden
zweistöckig



HCW 5 Thekenwärmer mit aufklappbaren Türen für Durchreichebetrieb

Henny Penny Warmhaltevertrinen sind für das Sammeln, Halten und Ausstellen von heißen, frischen Lebensmitteln zum Servieren oder Verpacken am "Point of Sale" in der Einzelhandelsgastronomie entwickelt worden.

Die zweistufigen Geräte HCW 5 und HCW 8 zeichnen sich durch gute Produktsichtbarkeit, bequeme Durchlaufbedienung und sowohl trockenem als auch befeuchteten Betrieb aus.

Zwei separat beheizte Etagen ermöglichen unterschiedliche Warmhalteumgebungen, so dass die Mitarbeiter eine Vielzahl von Mahlzeiten gleichzeitig vorberaten und präsentieren können. Die untere Ebene wird durch einen beheizten, automatisch befüllbaren Behälter im Sockel befeuchtet. Die obere Etage arbeitet nur mit trockener Strahlungswärme. Die Temperaturen für jede Etage werden separat geregelt.

Die robusten Klapptüren aus Acrylglas bieten eine hervorragende Sicht auf das Produkt und eine bequeme Durchreiche - ein Muss für den Betrieb mit hohem Volumen.

Die Geräte sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und für einen energieeffizienten Betrieb besonders isoliert.

Standardfunktionen

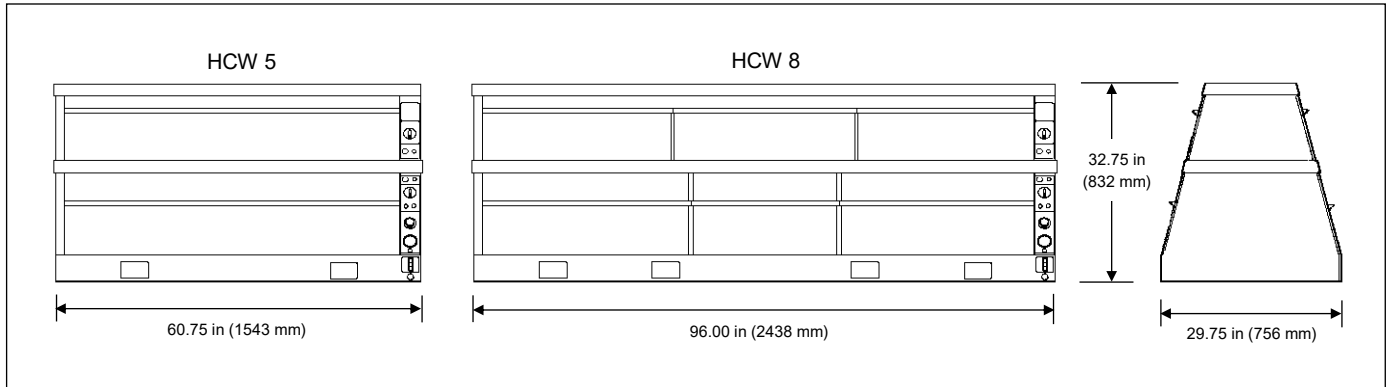
- Zweistufiges Design mit 5 oder 8 Einlegeschaln
- Untere Etage mit Luftbefeuchtung
 - Wasserreservoir über die ganze Breite mit automatischer oder manueller Befüllung
 - Zwei Heizelemente
 - Wassertemperaturanzeige und -Regelung
 - Wassermangel-Kontrollleuchte
 - Ablassrohr verhindert das Überlaufen der Wasserwanne
- Kratzfeste Acryl-Flip-up-Türen für Durchreichebetrieb
 - Option Massivfront nur HCW 5
- Langlebige Mantelstrahler sorgen für direkte Erwärmung über den Speisen
- Untere Heizelemente unter den Einlegeschaln
- Separate Regler für Ober- und Unterhitze, Wassertemperatur
- Isolierte Ober- und Unterseite für energieeffizienten Betrieb
- Glühlampenbeleuchtung für eine ansprechende Produktpräsentation
- Abnehmbare Abdeckungen für einfache Wartung und Reinigung
- Edelstahlkonstruktion für einfache Reinigung und lange Lebensdauer



Warmhaltevertrine

Durchreiche, trocken + befeuchtet

HCW 5 5xEinlegeblech
HCW 8 8xEinlegeblech
 zweistöckig



	HCW 5	HCW 8
Maße		
Höhe	32.75 in (832 mm)	32.75 in (832 mm)
Breite	60.75 in (1543 mm)	96.00 in (2438 mm)
Tiefe	29.75 in (756 mm)	29.75 in (756 mm)
Verpackt		
Länge	62 in (1580 mm)	99 in (2500 mm)
Tiefe	33 in (830 mm)	38 in (960 mm)
Höhe	39 in (990 mm)	41 in (1040 mm)
Volumen	46 ft ³ (1.3 m ³)	89 ft ³ (2.5 m ³)
Gewicht	335 lb (147 kg)	594 lb (260 kg)
Kapazität	Große Einlegebleche 18 x 26 in (457 x 660 mm)	
Untere Ebene	3 Einlegebleche längs	5 Einlegebleche längs
Obere Ebene	2 Einlegebleche quer	3 Einlegebleche quer
Feuchtigkeit	Automatisch befüllbare Wasserwanne mit 0,25 Zoll Kaltwasseranschluss + Ablauf	
Untere Ebene	10 gal (38 L) Wasserbehälter	15 gal (57 L) Wasserbehälter
Erforderliche Abstände	N/A	

Spezifikationen:

Das Henny Penny Modell HCW 5 oder HCW 8 ist eine zweistöckige Warmhaltevertrine zum Sammeln, Aufbewahren und Ausstellen von frisch zubereiteten Speisen für den Durchreicheverkauf.

Das Gerät muss Folgendes beinhalten:

- Obere Ebene Strahlungswärme, Trockenbetrieb
- Untere Ebene befeuchteter Betrieb mit automatisch befülltem Wasserreservoir über die gesamte Breite
- Kratzfeste, aufklappbare Acrylplatten ermöglichen den Zugriff auf das Produkt von beiden Seiten für den Durchreichebetrieb (Option für HCW 5: massive Front)
- Separate Steuerungen für Oberhitze, Unterhitze und Wassertemperatur
- Innen- und Außenkonstruktion aus Edelstahl
- HCW 5 Kapazität für 5 Bleche, HCW 8 Kapazität für 8 Bleche

Elektrodaten:

		HCW 5		HCW 8			
Spannung	Phase	Hertz	kW	Stromstärke	kW	Stromstärke	A Draht
120/208	1	50-60	4.16	19.5	8.08	40.0	3+G
120/230	1	50-60	4.16	18.0	8.08	35.1	3+G
220-240	1	50-60	4.47	18.6	8.69	36.2	2+G
120/208	3	50-60	4.16	13.1	8.08	26.0	4+G
120/230	3	50-60	4.16	12.2	8.08	24.0	4+G
240	3	50/60	-	-	7.72	10.8	3+G
380-415	3	50/60	4.47	6.2	8.92	12.4	4+G
400	3	50	4.16	6.0	8.08	11.7	3NG

Kabel & Binder
Nicht für alle Ziele verfügbar

Bitte kontaktieren Sie
W.Meier GmbH
Großküchentechnik

Zertifizierungen

