

Warmhalteschrank

HHC 903 Einzel
HHC 902 Gestapelt



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 druckfritiertes 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 903 ist ein mobiler, beheizter Warmhalteschrank in halber Größe, der hervorragende Warmhalteleistung bei geringerem Volumen und geringeren Kosten bietet. Er kann wie der HHC 902 gestapelt werden, um Ihre Warmhaltekapazität auf der gleichen Grundfläche zu verdoppeln und die Vielseitigkeit von zwei völlig separaten Warmhalteumgebungen und Bestückungen zu bieten.

Dank des vollständig isolierten Schanks und der dicht schließenden Tür genießen Sie die Vorteile einer qualitativ hochwertigen Warmhaltung bei sehr geringem Energieverbrauch. Viele Betreiber sehen eine Netto-Reduzierung der gesamten Energiekosten in der Küche.

Verschiedene Einlegebleche, selbst schließende Tür und Magnetverschlüsse tragen zu einem komfortablen Arbeitsablauf und Energieeinsparungen bei.

Zeitsteuerung für 5 Einlegebleche separat mit dem Countdown-Timer (CDT) Steuerung



Oben: HHC 903 halbgroßer beheizter Warmhalteschrank mit CDT-Steuerung

Links: HHC 902 gestapelt aus zwei HHC 903 Einheiten. Gestapelte Modelle werden im Werk komplett montiert.

Standardfunktionen

- Wahlweise Countdown-Timer-Steuerung oder elektro-mechanische Steuerung
- Die Countdown-Timer-Steuerung bietet 5 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 Zyklustemperaturanzeige
- 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 (5 Zoll), 2 davon feststellbar

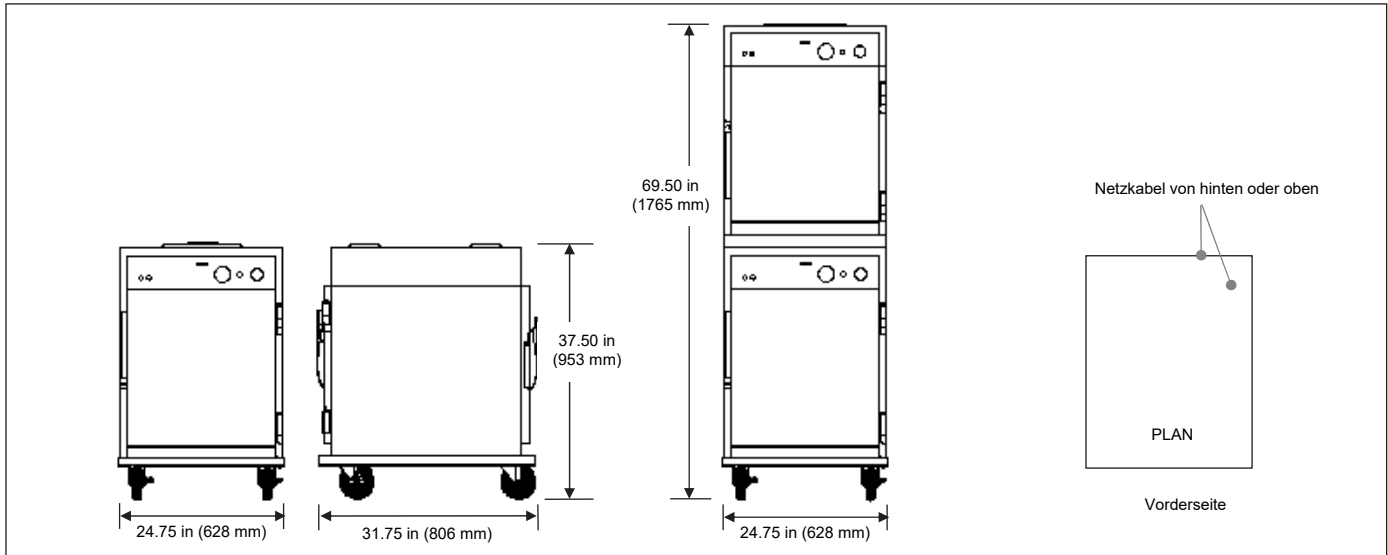
Bitte gewünschte Konfiguration angeben

- Einheit
- HHC 903
 - HHC 902 Gestapelt
- Steuerung
- 5 CDT
 - Elektro-mechanisch
- Türanschlag
- Rechts
 - Links
- Stil
- Durchreiche
 - Geschlossene Rückseite
- Türen
- Rostfreier Stahl
 - Glas
- Optional**
- Große Wasserwanne aus Edelstahl



Warmhalteschrank

HHC 903 Einzeln
HHC 902 Gestapelt



	HHC 903	HHC 902 Stacked
--	---------	-----------------

Maße	HHC 903	HHC 902 Stacked
Höhe	37.50 in (953 mm)	69.50 in (1765 mm)
Breite	24.75 in (628 mm)	24.75 in (628 mm)
Tiefe	31.75 in (806 mm)	31.75 in (806 mm)
Verpackt		
Länge	40 in (1000 mm)	75 in (1900 mm)
Tiefe	36 in (900 mm)	36 in (900 mm)
Höhe	31 in (790 mm)	35 in (880 mm)
Volumen	25 ft ³ (0.7 m ³)	53 ft ³ (1.6 m ³)
Gewicht	206 lb (93 kg)	418 lb (190 kg)
Kapazität:	normal große Einlegeböden 457 x 660 mm 5 Einlegeböden	10 Einlegeböden

Erforderliche Abstände nicht erforderlich

Wärme
Thermostat 160°- 210°F (71°- 99°C)

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

Ausschreibungstext

Liefern Sie einen Henny Penny Warmhalteschrank, Modell HHC 903 in halber Größe oder HHC 902 gestapelt, der dafür ausgelegt ist, heiße Speisen über einen langen Zeitraum in sehr guter Qualität bei sicheren Temperaturen warm zu halten. Wenn zwei HHC 903 Einheiten gestapelt bestellt werden, um die HHC 902 zu bilden, muss jeder Schrank gleich konfiguriert sein. Jede Einheit muss Folgendes enthalten:

- 5 Countdown-Timer-Steuerung oder elektro-mechanische Steuerung
- Einschubschienen für 5 Einlegeböden in voller Größe im Abstand von 95 mm (3,75 Zoll)
- Durchgängige Konstruktion aus 300er-Edelstahl
- Volle Luftumwälzung mit zwei leistungsstarken Gebläsemotoren und belüfteten Seitenablagen
- Rundum laufende Türdichtung, vollständig isolierte Seitenwände und Steuermodul
- 4 Schwerlastrollen, 2 davon feststellbar

Elektrodaten:

CDT Steuerung

Spg. V	Phase	Hertz	kW	Strom A	Draht
100	1	50-60	1.45	14.5	2+G
120	1	50-60	1.59	13.2	2+G
208	1	60	1.59	7.6	2+G
230	1	50	1.50	6.5	1NG
240	1	50-60	1.59	6.6	2+G

Elektro-mechanische Steuerung

100	1	50-60	1.45	14.5	2+G
230	1	50	1.50	6.5	1NG

Netz Kabel im Lieferumfang enthalten. Stecker für 120 V in den USA und Kanada enthalten

Bis zu 120-V-Geräte:
NEMA 5-15P

208 V, 240 V Geräte:
NEMA 6-20P

NEMA L6-20P

Zertifizierungen

