

Warmhalteschrank

HC 15 Volle Größe



HC 15 beheizter Warmhalteschrank in voller Größe, dargestellt mit elektromechanischer Steuerung

Henny Penny Warmhalteschränke wurden entwickelt, um heiße Speisen vor dem Servieren sicher und appetitlich zu halten.

Dieser Warmhalteschrank in voller Größe wurde ursprünglich entwickelt, um große Mengen an druckgefrorenem Hähnchenfleisch über einen langen Zeitraum aufzubewahren, ohne die Frische oder Präsentation zu beeinträchtigen. Der Schlüssel ist gleichmäßige Erwärmung und konstante Zirkulation. Zwei Ventilatoren und belüftete Seitengestelle sorgen für eine gleichmäßige Zirkulation der heißen, feuchten Luft im gesamten Schrank. Dies trägt dazu bei, dass praktisch jedes Menü bis zum Servieren heiß und schmackhaft bleibt und führt zu einer höheren Qualität der Speisen bei weniger Abfall während des Tages. Henny Penny Warmhalteschränke verbessern auch die Geräte- und Personalauslastung. Mit der richtigen Warmhaltefunktion können Restaurant Betreiber vor Spitzenzeiten in großen Mengen kochen und Servicekisten direkt aus dem Warmhalteschrank servieren.

Der HC 15 ist ein mobiler, beheizter Warmhalteschrank in voller Größe und mit hohem Volumen, mit zwei Türen und einem einzigen Bedienfeld. Mit der verfügbaren Count-Down-Timer-Steuerung können Sie individuelle Haltezeiten für verschiedene Artikel programmieren. Die gut sichtbare Anzeige der Haltezeit und das Timer-Alarmsignal ermöglichen es den Mitarbeitern, die Haltezeit zu überwachen, während sie andere Aufgaben erledigen. Dank des vollständig isolierten Gehäuses und der dicht schließenden Türen genießen Sie die Vorteile einer qualitativ hochwertigen Aufbewahrung bei sehr geringem Energieverbrauch. Viele Betreiber sehen eine Netto-Reduzierung der gesamten Energiekosten in der Küche. Die teilweise Entnahme der Schalen, die selbstschließende Tür und die Magnetverschlüsse tragen zu einem bequemeren Arbeitsablauf und zu 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 Tür, Seitenwände und Steuermodul
- Vollständig umlaufende Türdichtung
- Teilweise abnehmbare Wanne für bequemes Be- und Entladen
- Selbstschließende, abhebbare Tür bleibt über 90 Grad hinaus offen
- Magnetische Türverriegelung und hochbelastbare, beschichtete Scharniere
- Abnehmbare Luftkanäle für einfache Reinigung
- Konstruktion aus rostfreiem Stahl für einfache Reinigung und lange Lebensdauer
- 4 Rollen 127 mm (5 in), 2 feststellbar

Bitte gewünschte Konfiguration angeben

Einheit

- 13 CDT Computer
- Electro-mechanische Regelung

Türanschlag

- Rechts
- Links

Version

- Durchreiche
- Solide Rückreiche

Tür

- Rostfreier Stahl
- Glas

Optionen

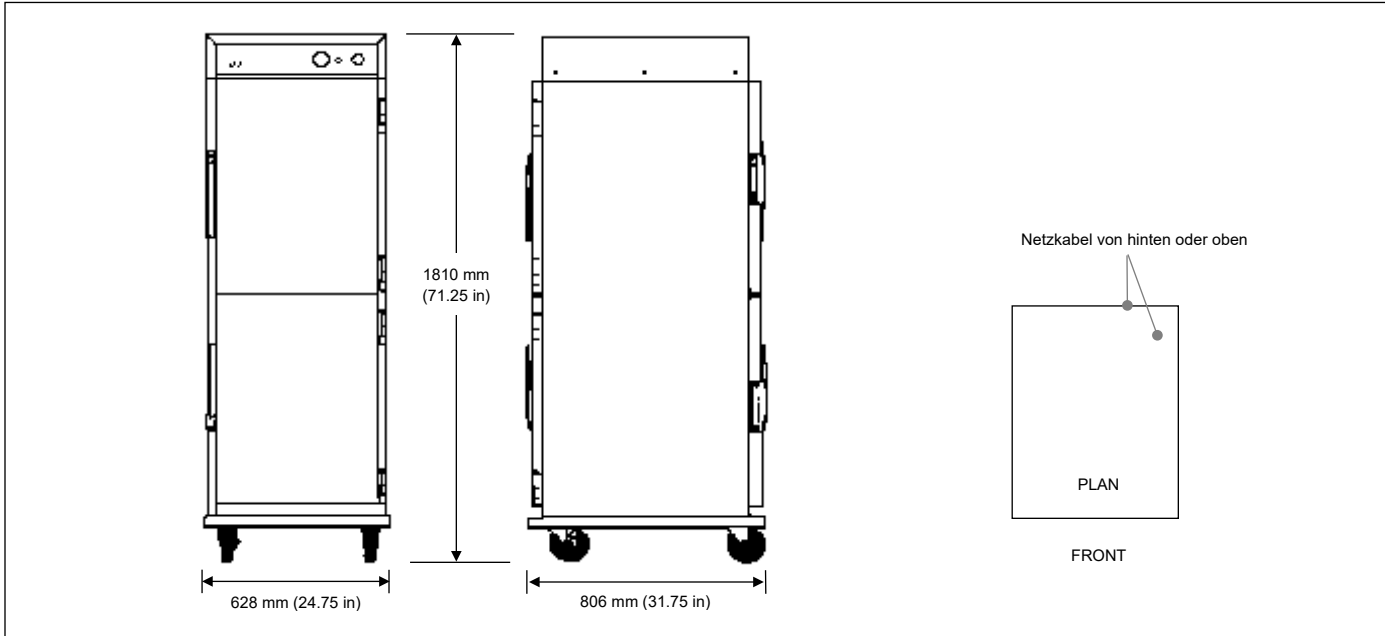
Große Wasserwanne aus Edelstahl





Warmhalteschrank

HC 15 Volle Größe



Maße

Höhe	1810 mm	(71.25 in)
Breite	628 mm	(24.75 in)
Tiefe	806 mm	(31.75 in)

Verpackt

Länge	1900 mm	(75 in)
Tiefe	900 mm	(36 in)
Höhe	790 mm	(31 in)
Volume	1.35 m ³	(46 ft ³)
Gewicht	169 kg	(372 lb)

Kapazität

15 Einlegebleche 457 x 660 mm (18 x 26 in)

Erforderliche Abstände:

nicht notwendig

Hitze

Thermostat 71°– 99°C (160°– 210°F)

Feuchtigkeit

Optionale Wasserwanne 3.8 L (1.0 gal)

Angebotspezifikationen

Stellen Sie den Henny Penny Wärmeschrank Modell HC 15 in voller Größe bereit, der dafür ausgelegt ist, heiße Lebensmittel über lange Zeiträume in guter Qualität bei sicheren Temperaturen zu halten.

Jedes Gerät muss Folgendes enthalten:

- 13 Countdown-Timer-Steuerung oder elektromechanische Steuerung
- Einschubschienen für 15 Full-Size-Bleche
- Komplett aus Edelstahl gefertigt
- Volle Schrankumwälzung mit zwei leistungsstarken Gebläsemotoren und belüfteten Seitenablagen
- Perimetrische Türdichtung, vollständig isolierte Seitenwände und Steuermodul
- 4 Schwerlastrollen, 2 davon feststellbar

Elektrodaten

Spannung	Phase	Hertz	kW	Stromstärke	Draht*	Kabel & Binder Nicht für alle Ziele verfügbar
CDT control						
240	1	50 or 60	2.09	8.7	2+G	Bitte kontaktieren Sie W. Meier GmbH Großküchentechnik
Electro-mechanical control						
240	1	50 or 60	1.61	6.7	2+G	

Zertifizierungen



*Bei Geräten, die ohne Netzkabel und Stecker geliefert werden, müssen Netzkabel und Stecker vor Ort von einem qualifizierten Elektriker installiert werden.

Durch ständige Produktverbesserungen können sich die Spezifikationen ohne Vorankündigung ändern.

HENNY PENNY
Engineered to Last

www.meierservice.com

Tel: +49-8131-2928660

