



Informazioni Generali

I girarrosti Henny Penny sono noti per la loro capacità di sfornare a ciclo continuo, giorno dopo giorno, prodotti di rosticceria sempre deliziosi.

Cosa rende Henny Penny diversa? Permette d'ottenere una quantità giornaliera maggiore di polli arrosto, costole di maiale, arrosti ed altri piatti di portata, semplicemente perché il girarrosto Henny Penny cuoce più velocemente.

Grazie al brevetto THERMA-VEC®, il processo di cottura combina un riscaldamento a convezione a flussi incrociati con il calore radiante. Il risultato è una cottura perfetta con una doratura ancora più uniforme in molto meno tempo rispetto ai girarrosti tradizionali. Il girarrosto compatto da banco a 6 spiedi SCR-6 permette inoltre di ridurre l'ingombro a pavimento,

poiché riesce a cucinare fino a 24 polli interi in un solo carico. Con i suoi 9 programmi di cottura si può cucinare una grande varietà di piatti, premendo soltanto un pulsante.

In più, il display sofisticato ma facile da usare permette di scegliere persino il grado di doratura! Ora si può dare alle carni marinate, al pesce ed al pollame il giusto grado di doratura e croccantezza, che piacerà ancor di più ai clienti.

Henny Penny offre una serie di accessori, tra cui carrelli d'appoggio e porta-spiedi, appoggi per vetrinette e mantenitori merchandiser, tutti finalizzati ad aumentare la produttività ed incrementare le vendite. Gli spiedi, i dischi rotatori, il tubo guida ed il raccogli gocce possono essere facilmente rimossi per la pulizia e sono disponibili con superficie rivestita.

Caratteristiche standard

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox di altissima qualità
- Sistema di cottura THERMA-VEC®, per un risultato veloce ed uniforme:
 - Calore a flusso incrociato per convezione in tutto l'abitacolo
 - Calore radiante per una doratura uniforme e una consistenza croccante
- Comandi digitali elettronici con 9 cicli di cottura programmabili
- Controllo del grado di doratura e texture
- Ampio display LED per il controllo simultaneo di tempo e temperatura
- Sonda per la temperatura dei cibi
- Controllo della rotazione spiedi per un più facile carico

- Sportelli in vetro temperato trasparente con bordatura a matrice nera ombreggiata
- Blocco automatico della rotazione, in caso di apertura degli sportelli
- Griglie, cestini e spiedi intercambiabili
- Unità e tubo rotanti in tre parti
- Meccanismo rotante, pannelli raccogli-gocce e vaschette di scarico facilmente smontabili per la pulizia
- Parti rivestite e di facile pulizia disponibili per un carico supplementare

Optional

- Sportello lato cliente in vetro temperato curvo

- Rivestimento dei componenti
- Protezioni lampade

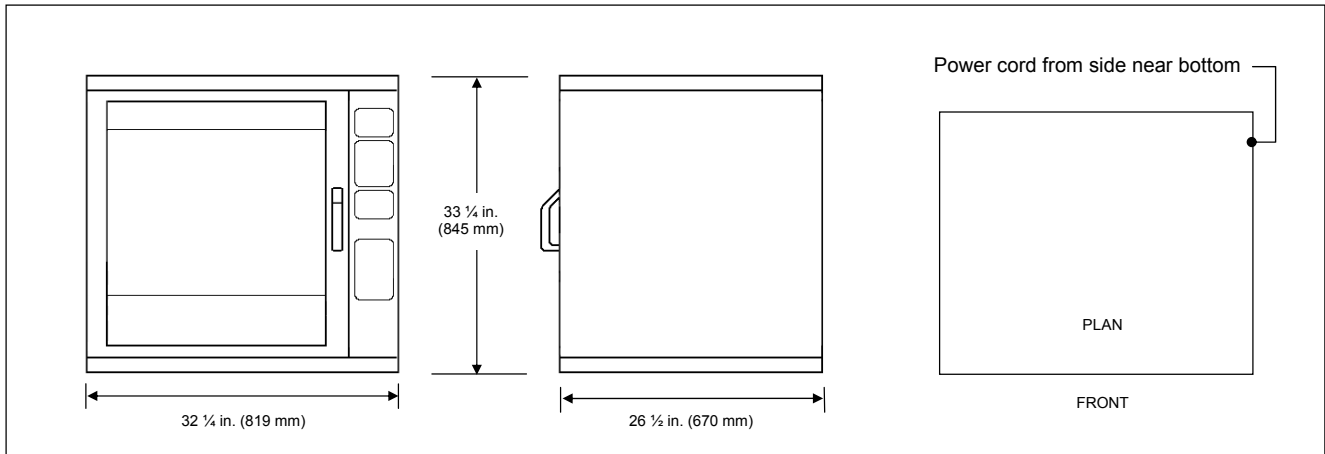
Configurazioni standard a scelta

- 6 spiedi a V, oppure
- 6 spiedi a barra, oppure
- 6 cestelli a fondo pieno, oppure
- 6 cestelli a griglia
- Maniglia sportello lato cliente (con o senza)
- Controllo della rotazione lato cliente (con o senza)
- Vetro lato operatore (trasparente o a specchio)
- Mobilità (4 ruote da 102mm, oppure piedini regolabili, oppure nulla)

HENNY PENNY®
Global Foodservice Solutions

Henny Penny Corporation
PO Box 60 Eaton OH 45320 USA

+1 937 456.8400 800 417.8417
+1 937 456.8434 fax 800 417.8434 Fax
www.hennypenny.com



Dimensioni

Altezza	845 mm
Larghezza	819 mm
Profondità	670 mm

Spazio ingombro richiesto

Retro	711mm
Fronte	711mm
Lato sx	50mm
Lato dx	500mm

Dimensioni imballo

H	1067mm
Larg.	1016mm
Prof.	857mm
Volume	0.93mc

Peso imballo 173Kg

Calore Convezione elettrica e radianti

Capacità

Spiedi V	18 polli interi
Spiedi barra	24 polli interi
Cestelli	18 polli interi

Caratteristiche elettriche

Volts	Fasi	Ciclo/Hz	Watts	Amps	Cablaggio	Presa
208	1	50/60	6800	32.7	2+G	NEMA
240	1	50/60	6800	28.3	2+G	6-50P
208	3	50/60	6800	22.8	3+G	NEMA
240	3	50/60	6800	19.7	3+G	15-30P
400	3	50	6800	13.5	3NG	NA

Illuminazione 4 lampade alogene al tungsteno da 150W

Specifiche offerta

- Girarrosto elettrico Henny Penny a 6 spiedi.
- Struttura in acciaio inox di altissima qualità, con vetri temperati
- Sistema di cottura THERMA-VEC®, che combina Calore a flusso incrociato per convezione e calore da radiante per una cottura più veloce ed una doratura perfetta
- Unità computerizzata e programmabile, con ampio display a

LED per la gestione di tempi e temperature

- Scelta di optional quali maniglia, vetro ricurvo e controllo della rotazione degli spiedi lato pubblico.
- Sonda di temperatura per una cottura precisa e controllata
- Struttura pass-through
- Programmazione della doratura dei cibi in cottura

- Scelta fra 6 spiedi a V, oppure a barra oppure cestelli
- Spiedi, meccanismo rotante, barra centrale e pannelli raccogli-gocce rimovibili per la pulizia.
- Scelta fra piedini d'appoggio e 4 ruote da 102mm