



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, costolette 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 8 spiedi SCR-6 permette di ridurre l'ingombro a pavimento ed è in grado di cucinare fino a 40

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, vetrinette e appoggi per merchandising, 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 THERMAVEC® per un risultato veloce ed uniforme: o Calore a flusso incrociato per convezione in tutto l'abitacolo o 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 consistenza
- 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 separatamente

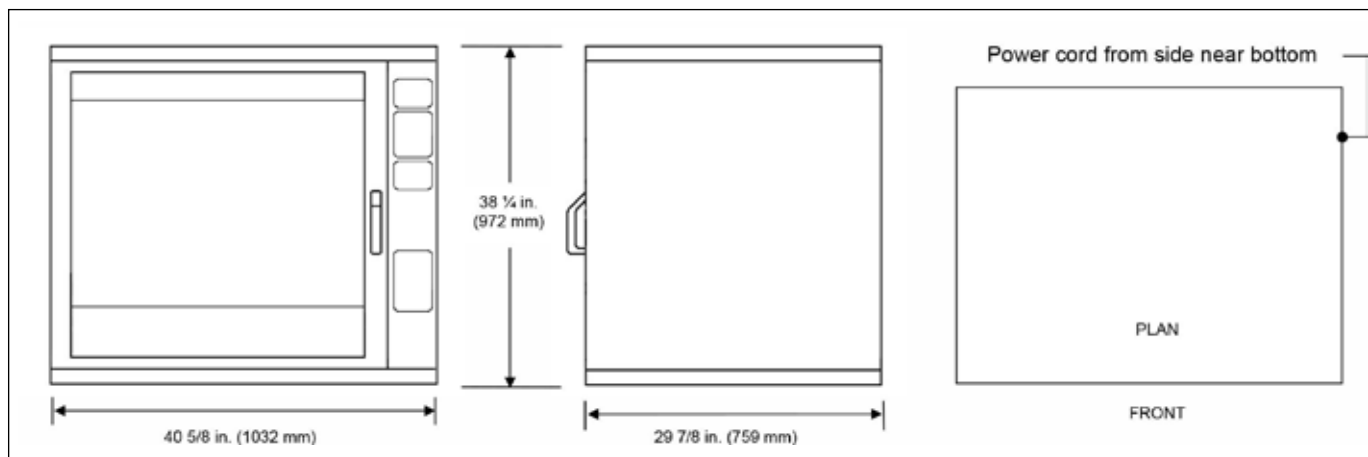
Optional

- Sportello lato cliente in vetro temperato curvo
- Protezioni lampade
- Spiedi rivestiti

Configurazioni standard a scelta

- 8 spiedi a V, oppure
- 8 spiedi a barra, oppure
- 8 cestelli a fondo pieno, oppure
- 8 cestelli a griglia
- Vetrinetta/sportelli
- Fondo solido
- Attraversabile (se attraversabile)
- Maniglia sportello lato cliente

- (con o senza)
- Controllo della rotazione lato cliente (con o senza)
- Vetro lato operatore (trasparente o a specchio con bordatura a matrice nera ombreggiata)
- Mobilità
- 4 ruote da 76mm, oppure piedini regolabili, oppure nulla



Dimensioni

altezza:	972mm
larghezza:	1032mm
profondità:	759mm

Tolleranze minime

sinistra:	50mm flusso d'aria
destra:	500mm accesso di servizio e cavo di alimentazione
dietro:	813mm sportello aperto
davanti:	813mm sportello aperto

Dimensioni imballo

larghezza:	1219mm
profondità:	940mm
altezza:	1219mm
volume:	1,40m ³

Capacità

1.1 kg polli interi	
Spiedi a V	32 polli interi, 4 per spiedo
Spiedi a barra	40 polli interi, 5 per spiedo
Cestello	32 polli interi, 4 per spiedo

Riscaldamento

convezione elettrica e calore radiante

Caratteristiche elettriche

Volt	Fase	Ciclo/Hz	Watt	Amps	Cavo
208	1	50/60	11100	50.5	2+G
240	1	50/60	11100	46.0	2+G
208	3	50/60	11100	33.6	3+G
240	3	50/60	11100	29.1	3+G
400	3	50	11100	19.3	3NG

Peso imballo

214kg

Illuminazione

(4) lampade alogene e al tungsteno da 150W

Specifiche offerta

- Girarrosto elettrico da banco Henny Penny modello SCR-8 a 8 spiedi.
- Costruita in acciaio inox di altissima qualità all'interno e all'esterno, sportelli con vetri temperati
- Sistema brevettato di cottura THERMA-VEC®, che combina Calore a flusso incrociato per convezione e calore da radiante per una cottura più veloce e uniforme ed una doratura perfetta
- Unità programmabili, con ampio display a LED per la gestione di tempi e temperature
- Capacità di cottura con una sonda per la temperatura del cibo è standard
- Livelli di doratura controllati dal cliente, possono inseriti all'interno di un programma di cottura
- Scelta tra fondo solido o attraversabile (2 sportelli)
- Scelta di optional quali maniglia, vetro ricurvo per l'esterno dello sportello e controllo della rotazione degli spiedi lato pubblico e lato operatore
- Scelta fra 6 spiedi a V, oppure a barra oppure cestelli è standard
- Gli spiedi, i dischi rotatori, il tubo guida ed i raccogli gocce possono essere rimossi per la pulizia e sono disponibili rivestiti
- (4) rotelle o piedi d'appoggio (76mm) sono disponibili standard
- Il cavo d'alimentazione e la spina sono spediti con unità a tre fasi soltanto per destinazioni negli Stati Uniti e nel Canada