



## Informazioni Generali

Gli "express profit centers" della Henny Penny costituiscono un'ottima soluzione per venditori che vorrebbero aumentare gli acquisti impulsivi di cibo caldo e le occasioni di vendite incrociate. Queste vetrine attraenti non solo offrono mobilità con la comodità di "prendere al volo": espongono cibo caldo e preconfezionato in sicurezza per fino a quattro ore! La tecnologia innovativa della tenda d'aria FreshLock™ manda un flusso continuo d'aria attraverso la parte anteriore e aperta della vetrinetta, creando una barriera efficace tra le condizioni ambientali e il clima interno della vetrinetta. Questa "tenda" d'aria non solo mantiene il calore ma favorisce anche un flusso di calore uniforme in tutta la vetrinetta, eliminando le zone fredde. L'EPC 200 è un'unità compatta con un davanti stretto a due piedi che si colloca facilmente nelle corsie di cassa ed altre zone chiavi dove vetrinette più grandi non funzionerebbero. L'EPC viene fornito standard con rotelle e un cavo di alimentazione più spina, così per poter essere spostato in zone di passaggio intenso in qualsiasi momento.

LED duraturi e che risparmiano energia forniscono un'illuminazione eccellente mentre e riducono i costi di manutenzione e l'impatto ambientale. La temperatura di ogni singolo scaffale può essere impostata facilmente. Gli scaffali sono leggeri, regolabili e facilmente rimovibili per la pulizia.

## La tenda d'aria chiude all'interno il cibo per 4 ore!

La tecnologia della tenda d'aria FreshLock™ mantiene un clima interno per poter preservare cibo fresco e caldo in sicurezza per fino a 4 ore nelle seguenti condizioni:\*

- temperature ambiente: 21°C – 23°C
- Prodotto: polli interi (1,4 – 1,6 kg) in contenitori sferici (Pactiv CNC-6007)
- Polli ad una temperatura di base di 82°C – 88°C
- Calore sugli scaffali impostato ai livelli consigliati
- Unità adoperata al voltaggio indicato

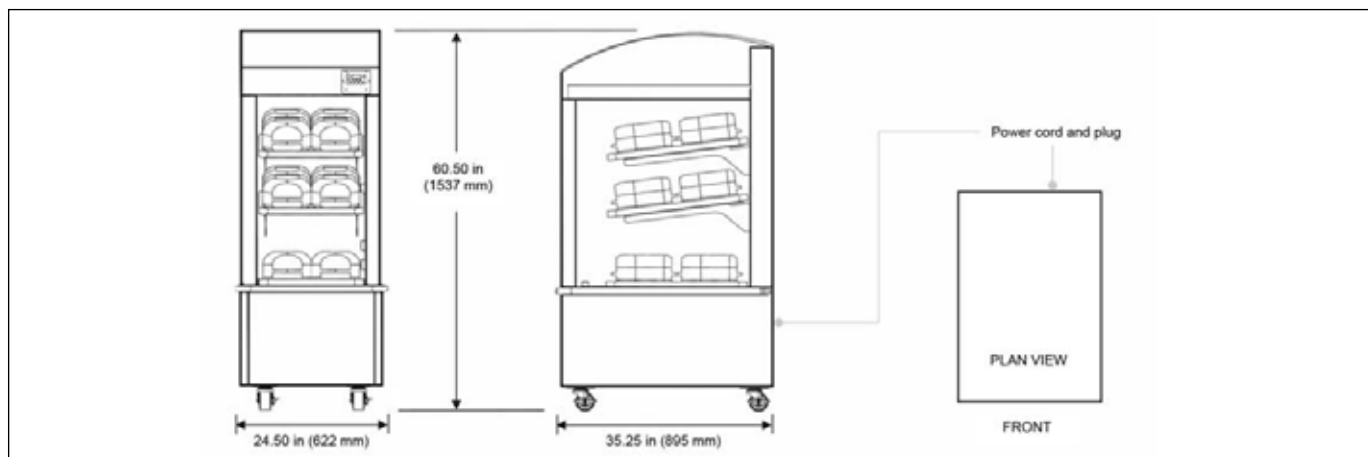
\*tempi di conservazione sicuri possono variare secondo il prodotto

## Caratteristiche standard

- La tenda d'aria FreshLock™ mantiene il clima interno per conservare il cibo più a lungo e per ridurre gli sprechi
  - Comodità "prendere al volo"
  - Riscaldamento uniforme in tutta la vetrinetta (in condizioni ideali)
- Impronta compatta e un davanti stretto di 2 piedi – ampia gamma di applicazioni
- Illuminazione LED di lunga durata e basso consumo energetico per un'ottima presentazione del prodotto e un ridotto impatto ambientale
- Finitura in nero opaco sulla vetrinetta principale
- Facilmente spostato in tutto il negozio per ottimizzare il potenziale di vendite
- Due scaffali leggeri, angolati e regolabili
- Scaffali e piano di lavoro riscaldati con comandi autonomi per regolare la temperatura
- Pannello di controllo montato a filo con uno schermo per esporre la temperatura
- Paraurti laterali e davanti
- Struttura in acciaio inossidabile per una lunga vita e facile pulizia
- 4 rotelle robuste, 2 bloccabili
- Spina e cavo di alimentazione da 120V

## Accessori e Optional

- Cestelli a griglia neri e attacchi per vendite incrociate a secco, 2 laterali, 1 sopra



## Dimensioni

altezza: 1537mm  
larghezza: 622mm  
profondità: 895mm

## Capacità

Per scaffale/  
piano di lavoro: 572x419mm  
4 contenitori sferici

Totale: 0.72 m<sup>2</sup>  
12 contenitori sferici

## Tolleranze minime

Dietro: 102 mm per il cavo di alimentazione

## Dimensioni imballo

altezza: 1750mm  
larghezza: 1040mm  
profondità: 710mm  
volume: 1,3m<sup>3</sup>

## Caratteristiche elettriche

Volt	Fase	Hz	kW	Amps	Cavo
120	1	60	2.27	18.9	2+G
208	1	60	2.15	10.3	2+G
230	1	50	2.09	9.1	1NG

NOTA: Cavo di alimentazione e spina compresi soltanto con unità da 120V.

## Calore

Ciclo di lavoro: 0% - 100%

## Peso imballo

160 kg

## Specifiche offerta

L'EPC 200 della Henny Penny, una vetrinetta self-service compatta e riscaldata, pensato per tenere ed esporre cibo caldo preconfezionato in sicurezza per fino a 4 ore in condizioni ideali di conservazione.

L'unità comprenderà:

- La tecnologia della tenda d'area FreshLock™ per impostare il clima interno per mantenere temperature sicure di conservazione
- Impronta a terra compatta e un davanti stretto da 2 piedi che offre flessibilità di ubicazione
- Scaffali regolabili con comandi autonomi per impostare la temperatura di ogni singolo scaffale
- 2 scaffali angolati più un piano di lavoro piatto
- Illuminazione LED a basso consumo energetico
- Parte esterna in acciaio inossidabile
- Paraurti laterali e davanti
- Connessione elettrica a fase singola
- Opzione 120V per "plug-n-go"
- 4 rotelle robuste, 2 bloccabili