



## 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 301 e 401 sono unità da 3 e 4 piedi progettate con un alto profilo che fornisce una grande capienza con un'impronta a terra ridotta. Sono perfette vicino alle corsie di cassa e in zone chiavi di passaggio. L'EPC è robusto ma facilmente spostabile sulle rotelle. Un'opzione di alimentazione elettrica a fase singola significa che l'unità può essere spostato in zone chiavi di passaggio

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
  - o comodità "prendere al volo"
  - o Riscaldamento uniforme in tutta la vetrinetta (in condizioni ideali)
- Alto profilo fornisce più capienza con la stessa impronta a terra
- Illuminazione LED di lunga durata e basso consumo energetico per un'ottima presentazione del prodotto e un ridotto impatto ambientale
- Pannelli laterali trasparenti per una maggior visibilità del prodotto
- Finitura in nero opaco sulla

vetrinetta principale

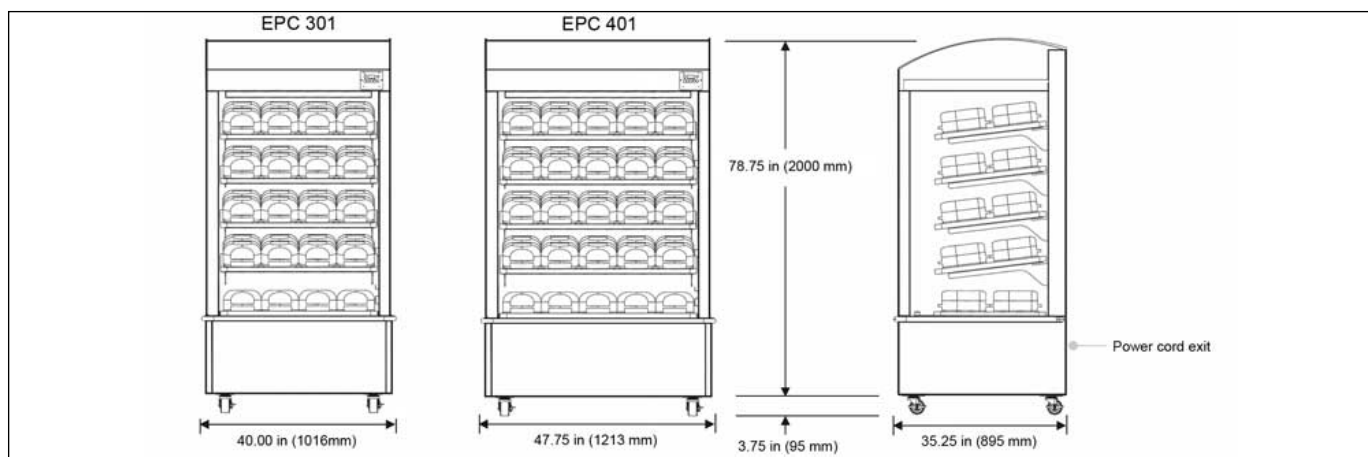
- Facilmente spostato in tutto il negozio per ottimizzare il potenziale di vendite
- Scaffali leggeri, angolati e regolabili
- Scaffali e piano di lavoro riscaldati con comandi autonomi per regolare la temperatura
- Pannello di controllo montato a filo con uno schermo per esporre la temperatura
- Paraurti laterali e davanti
- Struttura in acciaio inossidabile per una lunga vita e facile pulizia

## Opzioni per la configurazione degli scaffali

- 3 scaffali + piano di lavoro
- 4 scaffali + piano di lavoro

## Accessori e Optional

- 4 rotelle robuste, 2 bloccabili (non disponibili per unità EC)
- Piedi d'appoggio
- Cestelli a griglia neri e attacchi per vendite incrociate a secco, 2 laterali, 1 sopra



Dimensioni	EPC 301	EPC 401	Capacità	EPC 301	EPC 401
altezza:	2000mm	2000mm	Per scaffale/ piano di lavoro:	787x546mm 8 contenitori sferici	984x546mm 10 contenitori sferici
altezza con rotelle:	2096mm	2096mm	3 scaffali + piano di lavoro:	1.72 m <sup>2</sup> 32 contenitori sferici	2.15 m <sup>2</sup> 40 contenitori sferici
larghezza:	1016mm	1213mm	4 scaffali + piano di lavoro:	2.15 m <sup>2</sup> 40 contenitori sferici	2.69 m <sup>2</sup> 50 contenitori sferici
profondità:	895mm	895mm	<b>Calore</b>		
<b>Tolleranze minime</b>			Ciclo di lavoro: 0% - 100%		
dietro:		102 mm per il cavo di alimentazione	<b>Peso imballo</b>		
<b>Dimensioni imballo</b>			271 kg EPC 301 - 304 kg EPC 401		
altezza:	2285mm	2285mm			
larghezza:	1090mm	1295mm			
profondità:	1040mm	1040mm			
volume:	2,7m <sup>3</sup>	3,1m <sup>3</sup>			

Caratteristiche elettriche			EPC 301				EPC 401				Cavo
Volt	Fase	Hz	3 + piano		4 + piano		3 + piano		4 + piano		
			kW	Amp	kW	Amp	kW	Amp	kW	Amp	
208	1	60	4.01	19.3	4.45	21.4	5.13	24.7	5.68	27.3	2+G
240	1	60	4.02	17.5	4.46	19.4	5.15	22.3	5.70	24.5	2+G
208	3	60	3.57	14.8	4.58	19.0	5.13	21.1	5.68	23.4	3+G
240	3	60	3.58	12.8	4.60	16.5	5.15	18.3	5.70	20.2	3+G
400	3	50-60	3.58	7.4	4.60	7.5	5.15	8.8	5.70	8.8	3NG

## Specifiche offerta

L'EPC 301 o EPC 401 della Henny Penny, una vetrinetta self-service di alto profilo e riscaldato, 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

- Maggior altezza per aumentare la capienza in larghezze di 3 o 4 piedi
- Scaffali regolabili con comandi autonomi per impostare la temperatura di ogni singolo scaffale
- Scelta tra 3 o 4 scaffali angolati

più un piano di lavoro piatto

- Illuminazione LED a basso consumo energetico
- Parte esterna in acciaio inossidabile
- Paraurti laterali e davanti
- Opzioni di connessione elettrica a fase singola o a tre fasi
- Opzioni di rotelle, 2 bloccabili (non disponibili per unità CE) o piedi d'appoggio