



Informazioni Generali

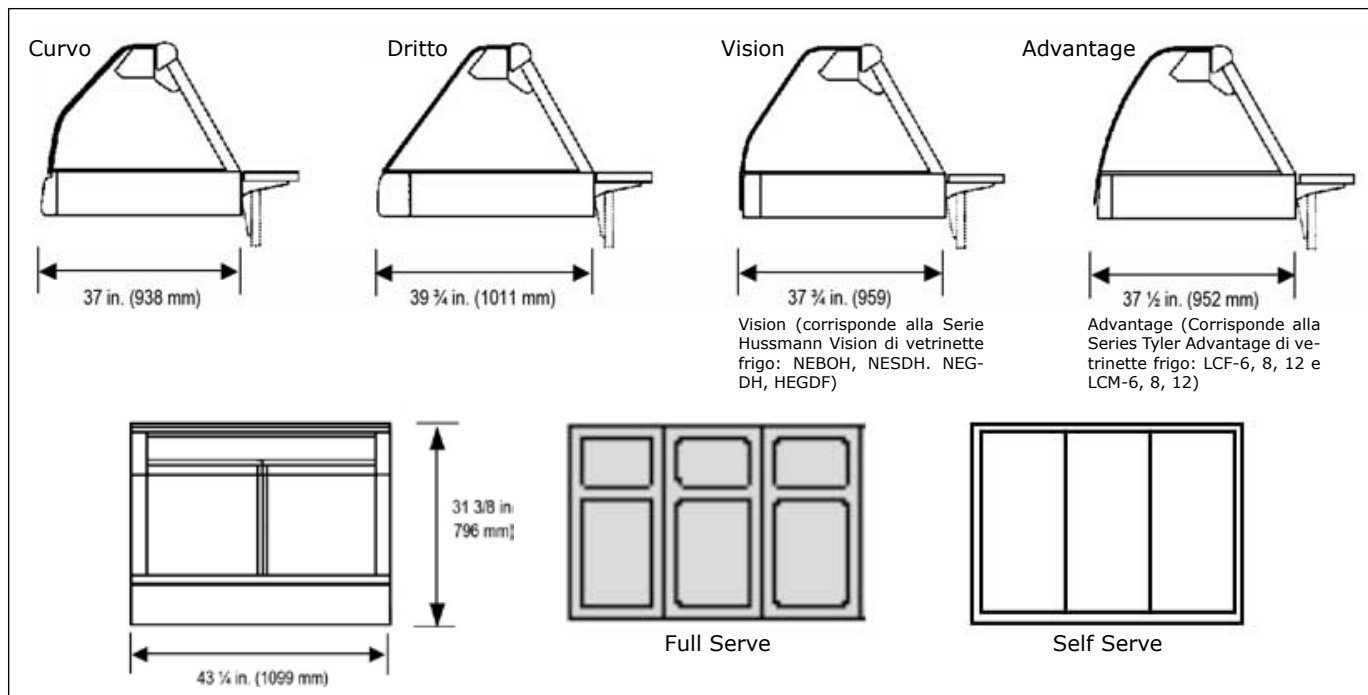
Un unico sistema che permette al cliente di scegliere il numero di vasche, lo stile del vetro e la combinazione di sezioni riscaldate a servizio completo o self-service. Le nuove Vetrine Calde Henny Penny HMR, sono state disegnate per dare all'operatore il massimo in flessibilità e performance. Le unità possono essere configurate a piacimento in modo tale da poter combinare un servizio completo "full service" o un servizio self-service. Tutte le unità "full service" sono accessoriate con il sistema "THERMA VEC" brevettato, per il mantenimento controllato della temperatura.

Configurazione

- Tutte le vetrine sono disponibili in 3,4,5,6, o 7, vasche.
- Le sezioni "Full Service" e "SelfService" possono essere combinate in due o più vasche adiacenti in modo da creare combinazioni personalizzate di 4,5,6, o 7 vasche.
- La vetrina può essere disponibile in quattro diversi profili: con il vetro curvo, dritto, advantage e vision.
- La base della vetrina è disponibile in una linea base o particolareggiata con differenti altezze e colori.

Caratteristiche standard

- Tasti di controllo localizzati sul pannello di controllo facilmente accessibile e visibile dall'opera ore.
- Presenza di un pannello di controllo indipendente per ogni singola vasca, con display di controllo della temperatura radiante superiore e di controllo della temperatura al cuore del prodotto tramite sonda.
- Le impostazioni di controllo posso essere bloccate una vota impostate per prevenire accidentali cambiamenti.
- Il calore del piano inferiore e la temperatura dell'acqua sono controllate indipendentemente.
- Interruttori separati per luci e accensione.
- Sistema THERMA VEC brevettato per mantenere una temperatura costante e precisa.
- Sistema di umidificazione con indicatore di livello acqua incorporato.
- Vetro frontale facile da lavare e a chiudere delicatamente grazie alla chiusura con molla a gas.
- Le finestre scorrevoli di apertura posteriori con vetri specchiati possono essere tolte grazie ad un alto voltaggio che mantiene il calore all'interno della vetrina durante il momento di massima vendita.
- Brillanti lampade alogene per una buona presentazione del cibo.
- Supporto mobile in plastica fungente da appoggio o tagliere.
- Le unità sono fornite di appositi supporti regolabili per teglie, sonde per la temperatura, e teglia per l'acqua.



Dimensioni

altezza: 796mm
larghezza: 1099mm

Tolleranze minime

dietro: 229mm per il tagliere
sopra: 381mm per alzare la vetrata anteriore

Dimensioni imballo

altezza: 1238mm
larghezza: 1264mm
profondità: 1016mm
volume: 1,6m³

Peso imballo

~ 148kg.
Il peso effettivo potrà variare in funzione ai profili del vetro e le configurazioni F/S.

Caratteristiche elettriche 3S*

Volt	Fase	Watts	Amps	Cavo
120/208	1	2270 o 3020	10.9 o 14.5	3+G
120/240	1	2408 o 3159	10 o 13.7	3+G
220-240	1	2408 o 3297	10 o 13.7	2+G
120/208	3	2270 o 3020	8.6 o 10.5	4+G
120/240	3	2270 o 3159	7.5 o 9.5	4+G
380-415	3	2408 o 3158	5.4	3NG

*Tutte le unità sono a 50-60 Hz.

NOTA: Tutte le configurazioni elettriche devono essere collegate direttamente sul luogo dell'installazione.

Configurazioni F/S

Full Serve - Self Serve

Capienza teglia Full Serve

Ogni vasca Full Serve contiene una teglia a dimensioni piene e una teglia a 1/3 delle demensioni piene con una profondità fino a 102mm.

Area Self Serve

sezione da 3 vasche: 679 x 1257 mm
specificare la profondità di inserzione: piatto 10mm o 51mm

Registrazioni

UL, UL Sanitation, CSA, CE

Caratteristiche elettriche 3F*

Volt	Fase	Watts	Amps	Cavo
120/208	1	2846 o 3596	13.7 o 17.3	3+G
120/240	1	2846 o 3735	11.9 o 15.6	3+G
220-240	1	2984 o 3873	12.4 o 16.1	2+G
120/208	3	2846 o 3596	9.2 o 11.2	4+G
120/240	3	2846 o 3735	8.1 o 10.1	4+G
380-415	3	2984 o 3872	5.4 o 6.1	3NG