



## Informazioni Generali

Gli armadi mantenitori scaldati della Henny Penny sono progettati per mantenere un'ampia gamma di cibi cotti a temperature sicure per lunghi periodi di tempo prima di essere serviti. Gli armadi mantenitori serie 900 inizialmente sono state sviluppate per tenere grandi quantità di pollo fritto a pressione per lunghi periodi senza compromettere né la freschezza né la presentazione. Progettati a doppio ventilatore con motori soffiatori robusti e rastrelliere laterali ventilati, fanno circolare aria calda e umida in modo uniforme in tutto l'armadio, mantenendo qualsiasi prodotto del menu caldo e gustoso fino al momento in cui venga servito. Questo porta ad una qualità maggiore del cibo e una riduzione degli sprechi nell'arco della giornata. Gli armadi mantenitori della Henny Penny migliorano anche la vostra attrezzatura e l'utilizzo della manodopera. I periodi più lunghi di mantenimento permettono agli operatori di cucinare grosse quantità prima dei periodi di picco e di fornire le vetrinette

scaldate direttamente dall'armadio mantenitore. L'HHC-900 abbasserà anche i costi dell'energia. La "ENERGY STAR® Mark" è un premio che soltanto gli apparecchi con il più basso consumo energetico sul mercato possono vantare. L' HHC-900 è un armadio mantenitore a dimensioni piene, ad alto volume, mobile e scaldato, con due porte e un unico pannello di controllo. L'HHC-900 può essere dotato di comandi elettromeccanici o di un timer al rovescio (Count Down Timer (CDT)). I timer al rovescio permettono agli operatori di programmare singoli tempi di mantenimento per diversi prodotti. Grandi schermi mostrano il tempo rimasto e un segnale audio d'allerta permette agli operatori di monitorare il mantenimento del cibo mentre svolgono altri compiti. Ulteriori caratteristiche standard come la struttura in acciaio inossidabile, porte e pareti completamente isolate e porte che di chiudono da sole servono a salvaguardare la qualità del cibo, a ridurre gli sprechi e a rendere più efficiente il flusso di lavoro.

## Caratteristiche standard

- Struttura in acciaio inossidabile durevole e di alta qualità, all'interno e all'esterno;
- Modalità conto alla rovescia con 13 timer programmabili e indipendenti con:
  - avvio/arresto/annulla gestiti da un unico interruttore, disabilitazione manuale e memoria "power out"
  - schermo digitale che mostra costantemente la temperatura
  - impostazione del tempo operativo e della temperatura separata
  - segnale acustico d'allarme
  - Calibrazione del cibo tramite sonda
- comandi elettromeccanici includono controllo termostatico, un termometro a quadrante, spie "acceso/spento" e della

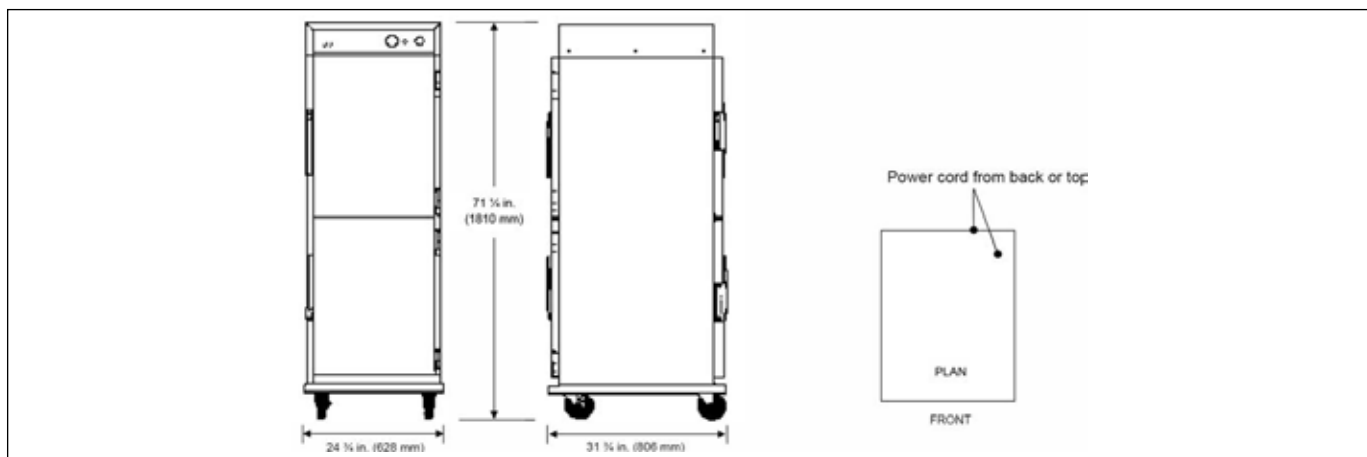
- temperatura del ciclo
- I condotti d'aria possono essere tolti per essere puliti più facilmente
- robusti doppi ventilatori
- rastrelliere laterali ventilate
- rimozione parziale della vaschetta per caricare e scaricare comodamente
- porte, pareti laterali e modulo di comando completamente isolati
- guarnizione che copre l'intero perimetro della porta
- porte rimovibili si chiudono da sole ma rimangono aperte oltre a 90 gradi
- chiavistello magnetico e cardini robusti e placcati
- rotelle standard a 127 mm, due bloccanti

## Accessori e Optional

- Grande vaschetta d'acqua in acciaio inossidabile

## Specificare la configurazione richiesta

- Comandi
  - 13 CDT
  - Elettromeccanici
- Cardine della porta
  - destra
  - sinistra
- Stile
  - attraversabile
  - posteriore solido
- Porte
  - acciaio inossidabile
  - vetrina a doppi vetri



## Dimensioni

altezza: 1810mm  
 larghezza: 628mm  
 profondità: 806mm

## Dimensioni imballo

altezza: 790mm  
 larghezza: 1900mm  
 profondità: 900mm  
 volume: 1,35m<sup>3</sup>  
 peso: 169kg

## Umidità

Vaschetta d'acqua da 3,8 litri, optional

## Capienza Vasche

Accoglie fino a 13 vasche a teglia standard  
 457 x 660 mm su centri da 95 mm

## Tolleranza installazione

N/A

## Connessioni all'acqua

N/A

## Caratteristiche elettriche

Modulo CDT					
Volt	Fase	Ciclo/Hz	Watts	Amps	Cavo
120	1	50 o 60	2086	17.0	2+G
208	1	50 o 60	2086	10.2	2+G
230	1	50	1900	8.3	1NG
240	3	50 o 60	2086	8.7	2+G
240	3	50 o 60	3086	12.8	2+G
Comandi Elettro-meccanici					
Volt	Fase	Ciclo/Hz	Watts	Amps	Cavo
100	1	50 o 60	2086	20.0	2+G
120	1	50 o 60	1940	16.2	2+G
120	1	60	2086	17.0	2+G
208	1	60	2086	10.2	2+G
230	1	50	1900	8.3	1NG
240	1	50 o 60	2086	8.7	2+G
240	1	50 o 60	3086	12.8	2+G

## Specifiche offerta

- Armadio mantenitore della Henny Penny modello HHC-900-full size. Le unità sono progettate per mantenere cibi caldi in condizioni di qualità a temperature sicure per lunghi periodi di tempo.
- Scelta tra modalità conto alla rovescia con 13 timer oppure comandi elettromeccanici.
- Scelta tra porte a destra o a sinistra, posteriore solido o attraversabile, porte con doppi vetri o in acciaio inossidabile.
- L'intera struttura dell'unità è in acciaio inossidabile grado 300.
- Guarnizione che copre l'intero perimetro della porta, pareti laterali completamente isolati e modalità di controllo.
- L'unità ha ottenuto il marchio ENERGY STAR per la sua alta efficienza energetica.
- Due robusti motori soffiatori e rastrelliere ventilate
- L'unità comprende 4 rotelle (127 mm), due bloccanti.