

Mantenitore da Banco con porte di vetro scorrevoli

MODELLO **CW - 114** UN PIANO
CW - 216 DUE PIANI



Informazioni Generali

Gli armadi riscaldati Henny Penny CW-114 da un piano e CW-216 da due piani sono progettati specificamente per poter presentare e servire una gamma di cibi caldi dal punto vendita, compresi i cibi che sono più indicati ad essere serviti nelle vasche da banco a vapore. Questi armadi da banco attraenti e affidabili vantano un funzionamento umidificato e porte scorrevoli con accesso da un lato o entrambi i lati. Possono contenere teglie da banco a vapore o vaschette a teglia fino a 102 mm. L'alta visibilità e un comodo

accesso di servizio permette agli operatori di presentare un'ampia gamma dei cibi caldi più richiesti e di mantenere la freschezza e l'appetibilità del prodotto più a lungo. I modelli da un piano forniscono un ambiente di mantenimento umidificato tramite il serbatoio auto-fill posizionato nella base. La temperatura dell'acqua e il riscaldamento radiante nel piano superiore sono controllati separatamente. I modelli da due piani offrono una combinazione di ambienti di mantenimento separati. Il piano inferiore vanta un

funzionamento umidificato tramite un serbatoio auto-fill posizionato nella base. Il piano superiore funzionano solo con il calore radiante secco. Le temperature per ogni piano sono controllate separatamente. Le unità sono costruite in acciaio inossidabile di alta qualità per facilitare la pulizia. Il vetro e le porte anteriori sono in vetro temperato. Armadi da banco riscaldati, modello CW-114 da un piano, e modello CW-216 da due piani.

Caratteristiche standard

- Struttura interna e esterna in acciaio inossidabile, vetro dei pannelli laterali e anteriori e porte temperati
- Piano inferiore a funzionamento umidificato
- Vasca d'acqua da 37 litri con riempimento automatico o manuale
- Due nastri riscaldanti per la vasca
- Spia che indica un basso livello d'acqua
- Tubo di scarico impedisce un eccesso d'acqua nella vasca
- Controllo e display della temperatura dell'acqua
- Il piano superiore della CW-216 funziona soltanto con calore

- secco
- Un durevole riscaldamento radiante a foderi fornisce calore direttamente dall'alto in entrambi i piani
- Le zone in alto e in basso sono isolate per ottimizzare l'efficienza energetica durante il funzionamento
- Comandi per il riscaldamento autonomi per ogni piano per poter mantenere diversi cibi a temperature ottimali
- Vetrina solida e angolata sul lato cliente per ottimizzare la visibilità del prodotto
- Porte scorrevoli di vetro rimovibili al lato comando

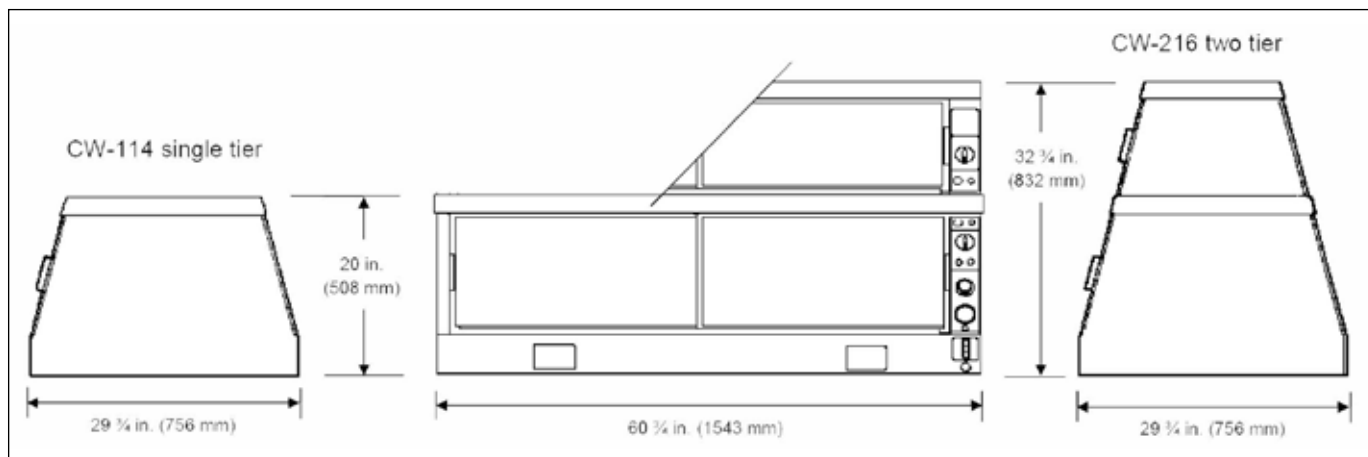
- Illuminazione a incandescenza per una attraente presentazione del cibo
- Pannelli di accesso rimovibili per una facile manutenzione

Accessori e Optional

- Porte scorrevoli di vetro sul lato cliente (costo aggiuntivo)

Mantenitore da Banco con poste di vetro scorrevoli

MODELLO **CW - 114** UN PIANO
CW - 216 DUE PIANI



Dimensioni

	UN PIANO	DUE PIANI
altezza:	508mm	832mm
larghezza:	1543mm	1543mm
profondità:	756mm	756mm

Dimensioni imballo

	UN PIANO	DUE PIANI
altezza:	1016mm	1016mm
larghezza:	1264mm	1924mm
profondità:	1238mm	1238mm
volume:	1,57m ³	2,39m ³
peso:	115kg	148kg

Umidità

vasca d'acqua sul piano inferiore.
Il piano superiore funziona a secco.

Capacità

Piano inferiore:

4 teglie da banco a vapore (dimensioni piene),
profondità 102mm OPPURE 2 teglie standard con
inserto cavo.

Piano superiore:

4 teglie da banco a vapore (dimensioni 2/3),
profondità 64mm OPPURE 2 teglie standard con
inserto cavo.

Connessioni all'acqua

6,5mm di rifornimento acqua calda, scarico

Caratteristiche elettriche

Modello	Volt	Fase	Ciclo/Hz	Watts	Amps	Cavo
CW-114 un piano	120/208	1	50/60	3400	17.6	3+G
	120/230	1	50/60	3400	16.2	3+G
	220-240	1	50/60	3670	15.3	2+G
	120/208	3	50/60	3400	11.5	4+G
	120/230	3	50/60	3400	10.7	4+G
	240	3	50/60	6353	8.8	3+G
CE non-CE	380-415	3	50/60	3400	5.0	3 NG
	380-415	3	50/60	3670	5.1	4+G
CW-216 due piani	120/208	1	50/60	4160	13.1	3+G
	120/230	1	50/60	4160	18.0	3+G
	220-240	1	50/60	4466	18.6	2+G
	120/208	3	50/60	4160	13.1	4+G
	120/230	3	50/60	4160	12.2	4+G
	240	3	50/60	7723	10.8	3+G
CE non-CE	380-415	3	50/60	4160	6.0	3NG
	380-415	3	50/60	4466	6.2	4+G

NOTA: Tutte le unità devono essere installate sul posto da un tecnico qualificato.

Specifiche offerta

- Mantentori da banco della Henny Penny, modello CW-114 da un piano o modello CW-216 da due piani che permettono di presentare e servire cibi caldo al punto vendita.
- Tutte le unità hanno porte anteriori di vetro e porte anteriori di vetro scorrevoli. Porte scorrevoli su entrambi i lati sono disponibili ad un costo aggiuntivo.
- Le unità da un piano potranno

contenere fino a 4 teglie da banco a vapore (dimensioni piene). Il piano superiore sulle unità da due piani potranno contenere fino a 4 teglie da banco a vapore (dimensioni 2/3).

- Il piano inferiore funziona in condizioni di umidità riscaldando una vaschetta d'acqua. L'acqua viene fornita da una connessione d'acqua calda e un serbatoio "auto-fill". Il piano superiore funzio-

na a secco. Entrambi i piani godono di un riscaldamento radiante controllato da un termostato.

- Materiali - l'interno e l'esterno sono in acciaio inossidabile. Le porte scorrevoli e la zona anteriore fissa sono in vetro temperato.
- Le unità saranno dotate di un pannello di controllo montato sul retro, con comandi autonomi per i piani inferiori e superiori.