

Mantenitore da Banco

Due piani: secco sopra, umidificato sotto

MODELLO **HCW - 5** 2 PIANI, 5 VASCHE
HCW - 8 2 PIANI, 8 VASCHE



Mantenitore da banco da due piani, modello HCW-5, modello attraversabile con porte che aprono in su e il piano inferiore che funziona in condizioni di umidità.

Informazioni Generali

I mantenitori da banco da due piani sono progettati specificamente per la presentazione ed erogazione di cibi caldi al punto di vendita nel settore della ristorazione. Questi mantenitori danno un'alta visibilità del prodotto, mentre l'umidità del serbatoio dell'acqua è regolabile. I modelli sono attraversabili.

I mantenitori da banco umidificati sono attraenti e affidabili, e offrono la comodità di un modello

attraversabile mentre mantengono i cibi caldi freschi, appetitosi e visibili per incoraggiare acquisti impulsivi da parte dei clienti. I modelli HCW da due piani forniscono anche una combinazione di ambienti di mantenimento separati. Il piano inferiore della unità viene umidificato tramite il riscaldamento del serbatoio auto-fill nella base. Il piano superiore lavora soltanto con calore secco radiante.

Le temperature per ogni piano vengono regolate separatamente. Le porte che si aprono in su sono in un robusto acrilico e garantiscono un'ottima visibilità del prodotto oltre alla comodità del design attraversabile, essenziale per servire un alto volume di prodotti. Le unità sono costruite in acciaio inossidabile di alta qualità e isolate per garantire risparmi energetici.

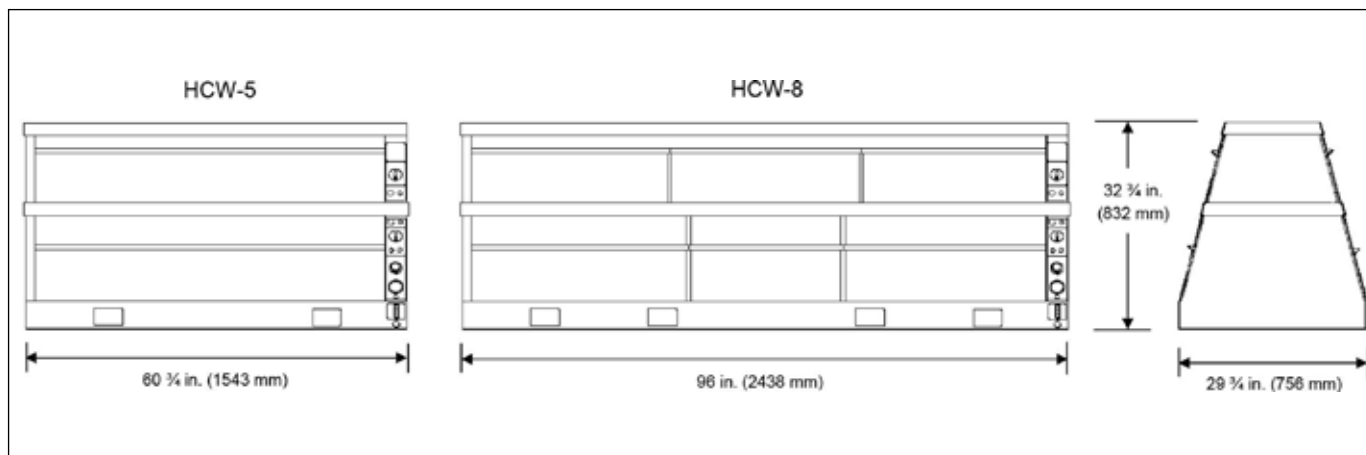
Caratteristiche standard

- La struttura interna ed esterna in acciaio inossidabile per longevità e facile pulizia
- Disponibile in due grandezze: capacità di 5 vasche o di 8 vasche
- Il piano inferiore lavora in condizioni di umidità:
- Il serbatoio d'acqua copre la lunghezza e può essere riempito in modalità automatico o manuale
- Due nastri riscaldanti per il serbatoio d'acqua
- Spia che indica il basso livello d'acqua
- Tubo di scarico impedisce che il serbatoio trabocchi
- Display e comandi per impostare la temperatura dell'acqua
- Il piano superiore lavora a secco
- Riscaldamento superiore fornito da durevoli riscaldatori a guaina radianti
- Zone in alto e in basso isolate per garantire risparmi energetici
- Comandi separati per ogni piano mantengono diversi cibi a temperature ottimali
- Display e controllo della temperatura d'acqua
- L'unità attraversabile ha le porte in acrilico durevoli che si aprono in su, garantendo la visibilità dei prodotti
- Illuminazione incandescente per un'attraente presentazione del cibo
- Pannelli di accesso rimovibili per facilitare la manutenzione

Mantenitore da Banco

Due piani, secco sopra, umidificato sotto

MODELLO **HCW - 5** 2 PIANO, 5 VASCHE
HCW - 8 2 PIANO, 8 VASCHE



Dimensioni

	HCW-5	HCW-8
altezza:	832mm	832mm
larghezza:	1543mm	2438mm
profondità:	756mm	756mm

Dimensioni imballo

	HCW-5	HCW-8
altezza:	991mm	1029mm
larghezza:	1548mm	2502mm
profondità:	829mm	959mm
volume:	1,29m ³	2,44m ³
peso:	147kg	260kg

Umidità

serbatoio auto-fill sul piano inferiore. Il piano superiore lavora a secco

HCW-5 serbatoio da 38 litri

HCW-8 serbatoio da 57 litri

Capacità

vasche a teglia dimensioni piene (457 x 660 mm)
 HCW-5

Piano inferiore 3 vasche a teglia longitudinali

Piano superiore 2 vasche a teglia longitudinali

HCW-8

Piano inferiore 5 vasche a teglia trasversali

Piano superiore 3 vasche a teglia trasversali

Connessioni all'acqua

6,5mm di rifornimento acqua calda, scarico

Caratteristiche elettriche

Modello	Volt	Fase	Ciclo/Hz	Watts	Amps	Cavo
HCW-5	120/208	1	50-60	4160	19.5	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
	380-415	3	50-60	4466	6.2	4+G
	400	3	50	4160	6.0	3NG
HCW-8	120/208	1	50/60	8080	40.0	3+G
	120/230	1	50/60	8080	35.1	3+G
	220-240	1	50/60	8692	36.2	2+G
	120/208	3	50/60	8080	26.0	4+G
	120/230	3	50/60	8080	24.0	4+G
	240	3	50/60	7723	10.8	3+G
	380-415	3	50/60	8920	12.4	4+G
400	3	50/60	6680	11.7	3NG	

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

Specifiche offerta

- Il mantenitore da banco della Henny Penny da due piani, modello HCW-5 o HCW-8, per l'accumulo, il mantenimento e la presentazione di cibi appena cotti prima di essere serviti
- Le unità sono dotate di porte che si aprono in su da entrambi i lati per un comodo funzionamento attraversabile
- L'HCW-5 potrà contenere fino a 5 vasche a teglia di dimensioni

piene. L'HCW-8 potrà contenere fino a 8 vasche a teglia di dimensioni piene.

- Il piano inferiore funziona in condizioni di umidità ottenute tramite una vasca d'acqua riscaldata. L'acqua viene fornita da una connessione d'acqua calda e un serbatoio auto-fill. Il piano superiore lavora a secco. Entrambi i piani sfruttano il riscaldamento superiore radiante

regolato da un termostato

- Materiali interni e esterni acciaio inossidabile saldato. Le porte si aprono in su da entrambi i lati e sono in acrilico antigraffio
- Le unità avranno un pannello di controllo montato sul retro con comandi separati per la temperature del piano superiore e inferiore.