

Mantenitore a Cassetti

MODELLO

DHB2PT



DHB2PT-20B

Informazioni Generali

I Mantenitori a Cassetti Prince Castle forniscono la capacità continuativa necessaria per grandi operazioni di ristorazione, durante le ore di punta. Oltre alla struttura in acciaio Inox, il DHBS dispone di un solido sistema di controllo digitale per un controllo preciso della temperatura. L'unità è dotata di più cavità, che accolgono ciascuna un cassetto con manico – per un totale di 4, 6 o 8 cassette.

Il riscaldamento superiore e inferiore regolabile offre la massima flessibilità nel fissare la temperatura ideale per qualsiasi alimento.

La tecnologia esclusiva Reli-A-Temp™ di riscaldamento a raggi infrarossi

mantiene le temperature degli alimenti più costanti rispetto ad altri tipi di mantenitori. Questo design esclusivo diffonde il calore in modo uniforme su tutta la zona cibo, eliminando picchi. Il cibo è conservato alla temperatura desiderata e non è mai troppo cotto. Tempi di mantenimento estesi riduce gli sprechi e offre la flessibilità per affrontare le diverse richieste durante la giornata.

Con il MenuTrak, il DHB Prince Castle supervisiona i diversi elementi del menu, individuando in quale cassetto si trovano e monitorando i rispettivi tempi d'attesa. MenuTrak indica anche quando si deve eliminare il vecchio prodotto e iniziare la cottura del nuovo, assicurandovi il servizio migliore per tutti i vostri clienti. Il DHB Prince Castle sono garantiti un anno.

Caratteristiche Standard

- Riscaldamento superiore e inferiore indipendente per ogni cavità.
- Temperatura regolabile per ogni zona di riscaldamento: da 65° a 127°C

- Sistema di indicizzazione (in attesa di brevetto)
- progettato per impedire il posizionamento scorretto dei cassette e garantire temperature precise.
- Azionamento digitale
- Dotato di sistema MenuTrak
- Disponibili i modelli ad unico o doppio accesso
- Possibilità di mantenere cibi fritti e non nella stessa unità
- Garanzia di un anno
- Il design Pass-thru ai dipendenti di accedere agli alimenti da entrambi i lati.
- L'esclusivo sistema di copri-cassetto permette una perfetta tenuta dell'umidità degli alimenti, compresi hamburger, pollo alla griglia e molto altro ancora.

MenuTrak

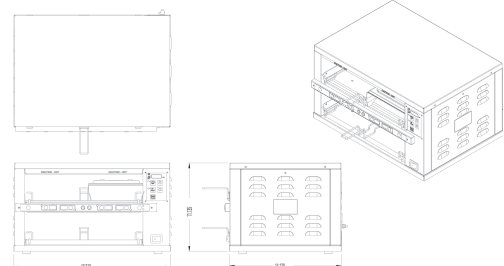
- Identifica i tempi di mantenimento di ogni prodotto
- Display alfanumerici per ogni cassetto
- Programma fino a 6 menu differenti.
- Facile da trasbordo di alimenti all'interno DHBS o fra più unità.

Dimensioni

	Largh.c m	Prof.cm	Alt. cm	Peso imb.
DHB2PT-20BCE	50	35.8	28.2	24 Kg
DHB2PT-27BCE	69.1	35.8	28.2	41 kg
DHB2PT-33BCE	83.8	35.8	28.2	54.5 kg
DHB4PT-20BCE	50	35.8	52.3	-

Info Elettriche

	V	Hz	W	Amp	Pres
DHB2PT-20BCE			1550 max	6.5 max	
DHB2PT-27BCE			1880 MAX	7.8 MAX	CEE 7-7
DHB2PT-33BCE	220/240	50	2600 MAX	10.8 MAX	SCHUKO
DHB4PT-20BCE			1900 MAX	8.0 MAX	



PRINCE CASTLE LLC
WORLDWIDE



A Marmon Group/Berkshire Hathaway Company