

MANTENEDOR DE CALOR
MODELO HHC-900

Los armarios calientes de Henny Penny, mantienen los alimentos en excelentes condiciones durante largos periodos de tiempo antes de ser servidos (entre 71º y 99ºC). El modelo HHC-900 es la correcta elección para marcar la diferencia y servir la comida caliente en perfectas condiciones. Los modelos de Henny Penny son más anchos y profundos que otros equipos de su categoría, lo que les permite almacenar un número mayor de bandejas, y tener opción a más configuraciones. Retirada parcial de las bandejas para una carga y descarga más cómoda y sencilla.

Dispone de controles térmicos precisos y de un termómetro. Posibilidad de sistema de alarma por bandeja que avisa cuando el tiempo de manutención máxima del alimento ha acabado. El sistema de rieles es regulable lo que permite incrementar la capacidad y variedad de trabajar con diferentes recipientes. Sistema de ventilación manual, para control de humedad. El recipiente que incorpora para el agua está fabricado en acero inoxidable para mantener el grado de humedad adecuado. Los motores ventiladores son duales especialmente diseñados para funcionar correctamente en grandes volúmenes de trabajo. Las puertas laterales y modulo de control, están totalmente aislados. Las puertas se abren más de 90º y se pueden desmontar para una mejor limpieza. En el modelo HHC-900 se ofrece la posibilidad de abrir las puertas a derecha o izquierda, y colocar una puerta de carga en la parte posterior del mantenedor. Cuenta con ruedas estándar de 5" 2 con freno.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

HHC-900

Dimensiones: 628x806x1810 mm
Capacidad: 10 bandejas de 457x660 mm
Potencia: 240V 2,1 kw