

PROJET	QUANTITÉ	NO ITEM
--------	----------	---------

Réchaud de comptoir

2 étages, humidifié et sec

MODÈLE

HCW-5 5 plats

HCW-8 8 plats



Réchaud de comptoir HCW-5 avec porte rabattable.

Les unités HCW 5 et HCW 8 offrent une visibilité élevée du produit. Tout en offrant un chargement facile arrière et avant des produits, ainsi qu'un fonctionnement à sec ou humidifié.

Les deux niveaux chauffés séparément permettent des environnements de maintien différent, donnant aux opérateurs une flexibilité pour conserver et afficher une variété d'aliment au même moment. Le niveau inférieur est humidifié par un réservoir chauffé dans la base, le palier supérieur fonctionne avec la chaleur à rayonnement sec. Les températures pour les niveaux sont contrôlées séparément.

Les réchauds de comptoirs Henny Penny, un niveau sont conçus spécifiquement pour accumulé, maintenir et servir les aliments chauds et les présenter au point de vente dans les services alimentaires au détail.

Les portes rabattables en acryliques offrent une excellente visibilité du produit et un accès rapide pour un service à grand débit.

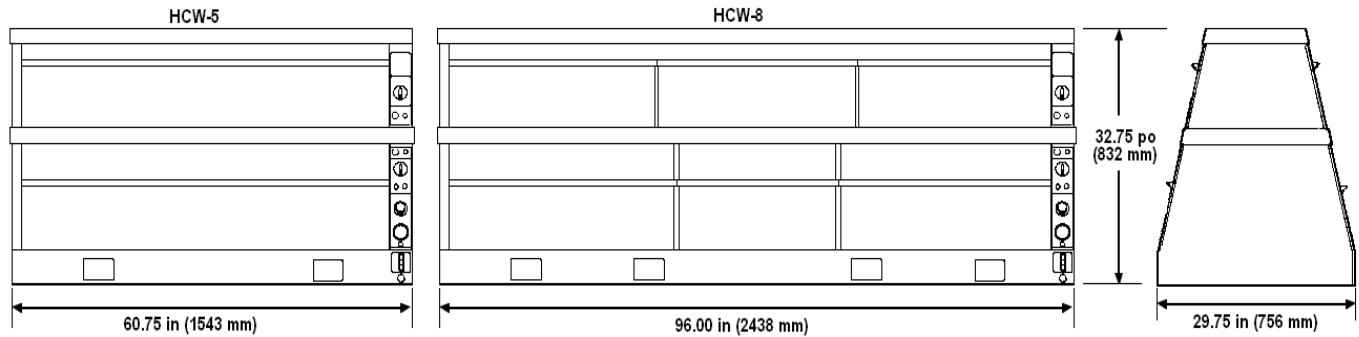
Les unités sont construites à partir d'acier inoxydable de haute qualité et sont isolés une exploitation efficace de l'énergie.

Caractéristiques standard

- Portes rabattables en acryliques offrant une excellente visibilité des produits et un accès rapide pour un service de grand débit.
- Disponible en 2 grandeurs : 5 plats ou 8 plats.
- Opérations humidifiés du bas
 - Le réservoir d'eau fait la longueur de l'unité et peut être remplis manuellement ou automatiquement.
 - Lumière indiquant le manque d'eau dans les bacs.
 - Les tubes de vidange empêchent le débordement des bacs d'eaux.
 - Affichage de la température de l'eau et des contrôles.
 - Réchauffé par deux bandes chauffantes.
- Les radiants de longue durée assurent une chaleur directe sur les aliments.
- Éléments chauffants situé en dessous des bacs.
- Contrôle séparé pour les températures du niveau supérieur et inférieur, ainsi que de la température de l'eau.
- Le haut et le bas des unités sont isolés pour une exploitation efficace de l'énergie.
- Éclairage incandescente pour un affichage attirant des produits.
- Panneaux d'accès amovibles pour un entretien facile.
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable pour un lavage facile et une durée de vie plus longue.

PROJET	QUANTITÉ	NO ITEM
--------	----------	---------

Réchaud de comptoir



	HCW-5	HCW-8
--	-------	-------

Dimensions

Largeur	60 ¾ po (1543 mm)	96 po (2438 mm)
Profondeur	29 ¾ po (756 mm)	29 ¾ po (756 mm)
Hauteur	32 ¾ po (832 mm)	32 ¾ po (832 mm)

Emballé

Longueur	62 po (1580 mm)	99 po (2500 mm)
Profondeur	33 po (830 mm)	38 po (960 mm)
Hauteur	39 po (990 mm)	41 po (1040 mm)
Volume	46. pi.cu (1.23 m³)	89. pi.cu (2.5 m³)
Poids	335 lb (147 kg)	594 lb (260 kg)

Capacité : Plats pleines grandeurs 18x26 po. (457x660)

Étage du bas (3) plats en longueur (5) plats en longueur

Étage du Haut (2) plats en longueur (3) plats en longueur

Humidité Bac d'eau qui peut s'auto remplir, avec un raccordement de 0.25 po à l'eau froide.

HCW-3 Réservoir de 38 litres Réservoir de 57 litres

Dégagement requis : N/D

Électricité			HCW3		HCS-5		Fil
Volts	Phases	Hertz	kW	Amps	kW	Amps	
120/208	1	60	3.40	17.6	8.08	40.0	3+G
120/230	1	60	3.40	16.2	8.08	35.1	3+G
220-240	1	60	3.67	15.3	8.69	36.2	2+G
120/208	3	60	3.40	11.5	8.08	22.6	4+G
120/230	3	60	3.40	10.7	8.08	19.8	4+G
240	3	60	-	-	7.72	10.8	3+G
380-415	3	60	3.67	5.1	-	-	4+G
400	3	50	3.40	1.0	6.68	9.7	3NG



Certification de Laboratoire

L'amélioration constante du produit peut modifier les spécifications sans préavis.

Bazinet Taylor
 Distributeur autorisé :
 4750 rue Bourg, Saint-Laurent, QC H4T 1J2
 T : 514.735.3627 ou 1.888.829.5672 * F : 514.735.9860
info@bazinet-taylor.ca * www.bazinet-taylor.ca

2022 rue Lavoisier, local 202, Sainte-Foy, QC G1N 4L5
 T : 418.659.7170/7172 * F : 418.659.3682

Manufacturé par :

HENNY PENNY
 Engineered to Last