

Рекомендации по хранению продуктов в витринах Henny Penny HMR 103 / 104 / 105 / 106 / 107



Тепловые витрины Henny Penny серии HMR предназначены для демонстрации и хранения горячих блюд.

В витринах Henny Penny серии HMR применяется технология равномерного нагрева THERMA-VEC®. Мягкая циркуляция воздуха предотвращает появление слишком горячих или слишком холодных зон и парообразование. Сенсоры контролируют уровень температуры и скорость циркуляции воздуха, чтобы поддерживать оптимальные условия внутри витрины даже при открытых дверцах. Для наиболее привлекательного вида выставляемой продукции витрина оснащена яркими галогеновыми лампами.

Продукты	Нижний нагрев	Верхний нагрев	Продукты	Нижний нагрев	Верхний нагрев
ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА			ОВОЩИ		
Бисквит	60 – 66°C	1 – 2	Овощи панированные	74 – 79°C	5 – 7
Рогалики	60 – 66°C	1 – 2	Овощи непанированные	74°C	3 – 5
Плюшки	60 – 66°C	1 – 2	Печеный картофель	74°C	3 – 5
Круассаны	60 – 66°C	1 – 2			
Пшеничный и ржаной хлеб	60 – 66°C	1 – 2	ПАСТА И ПОДОБНОЕ		
Оладьи и вафли	60 – 66°C	1 – 2	Спагетти	74°C	4 – 6
Тосты	60 – 66°C	1 – 2	Рис	74°C	4 – 6
Пироги	60 – 66°C	1 – 2	Лазанья	74°C	4 – 6
			Бобовые	74°C	4 – 6
ПРОДУКТЫ ИЗ ЯИЦ И МОЛОКА			Супы и соусы	74°C	4 – 6
Яйца жаренные,	74°C	1 – 2	Запеканки	74°C	4 – 6
Бенедикт, скобянка, пашот	74°C	1 – 2	Зерновые гарниры	74°C	4 – 6
Омлеты	74°C	1 – 2			
Пудинги	74°C	1 – 2	ТО, ЧТО ХРУСТИТ		
			Пицца	66 – 71°C	6/7
МЯСНЫЕ БЛЮДА			Выпечные заготовки	60°C	6/7
Говядина (прайм-риб, ростбиф, ВВQ, стейк) слабой и средней прожарки	66 – 74°C	1	Сухие продукты	79 – 85°C	6/7
Свинина (росты, отбивные, ВВQ)	74°C	3 – 5	Чипсы, начос	79 – 85°C	6/7
Бекон, ветчина, сосиски	74°C	3 – 5	Картофель-фри	79 – 85°C	6/7
Баранина / Телятина	74°C	3 – 5			
Котлеты для гамбургеров	74°C	3 – 5	БЛЮДА В КОМПЛЕКСЕ		
Хот Доги	74°C	3 – 5	Морепродукты в соусе	61 – 74°C	2-4
			Гамбургеры в сборе	67 – 74°C	3/4
ПТИЦА			Чизбургеры	67 – 74°C	3/4
Курица фри (нежная)	79 – 85°C	5 – 7	Открытые сэндвичи	67 – 74°C	2 – 4
Курица фри (хрустящая)	79 – 85°C	6/7	Блюда на тарелках	67 – 74°C	3/4
Курица обжаренная	74 – 79°C	4/6	Вторые блюда	67 – 74°C	2/4
Курица ВВQ	74 – 79°C	4/6	Кукуруза в початках	74 – 80°C	4/5
Индейка / Гусь / Утка	74 – 79°C	3/5			
РЫБА / КРЕВЕТКИ					
Жареная рыба	74 – 79°C	5 – 7			
Отварная/запеченная рыба	65 – 70°C	3 – 6			
Жареные креветки	74 – 79°C	4 – 6			
Рыба/креветки в соусе	65 – 70°C	2 – 5			

Замечание:

Если значения верхнего нагрева заданы 8-9, задние дверцы нужно снять. И, наоборот: при интенсиве снимите дверцы, чтобы не мешали, а верхний нагрев задайте равным 8-9