

Тепловые шкафы



Залогом успешной работы любых ресторанов, торговых точек, супермаркетов и предприятий общественного питания является их способность сохранять продукты в свежем и горячем виде на протяжении долгого времени до момента их реализации. Именно поэтому правильный выбор шкафов для хранения позволит Вам быть на шаг впереди конкурентов.

Тепловые шкафы Henny Penny

Корпорация Henny Penny предлагает большой выбор тепловых шкафов для различных типов продуктов. Вы можете выбрать из широкого ассортимента как напольных, так и настольных моделей, многие из которых могут стыковаться с друг с другом, что позволяет Вам подобрать объем, соответствующий Вашим текущим потребностям.

Тепловые шкафы ННС 900 / 902 / 903 оптимизированы для хранения жареного во фритюре под давлением куриного мяса. Настольные шкафы серий МР и МРС являются универсальными, т.е. в них можно хранить разные продукты из горячего цеха, оптимизировав каждую из секций под конкретные нужды. В серии МРС представлены модели с двусторонним доступом, которое идеально подходит для установки в бургерных ресторанах.

Все оборудование изготовлено из высококачественной нержавеющей стали, эргономично спроектировано и обладает высоким уровнем энергоэффективности.

Модель	Размеры (Ш x Г x В), мм	Влажность	Диапазон работы термостата, °С	Вместимость	Мощность, кВт	Вес, кг
Напольные тепловые шкафы						
ННС 136	610 x 445 x 832	Регулируемые вентиляционные отверстия	71 - 99	5 подносов 457 x 660 мм	1.32	69
ННС 900	628 x 806 x 1810		71 - 99	13 подносов 457 x 330 мм	1.96	169
ННС 902	628 x 806 x 1765		71 - 99	10 подносов 457 x 660 мм	2.90	190
ННС 903	628 x 806 x 953		71 - 99	5 подносов 457 x 660 мм	1.50	93
Настольные тепловые шкафы						
МРС 22	375 x 438 x 213	Нет	60 - 132	4 емкости	0.40	20
МРС 21L	195 x 400 x 222		60 - 132	1 емкость	0.11	11
МРС 222	384 x 400 x 268		60 - 132	4 емкости	0.40	20
МРС 554	1334 x 438 x 213		60 - 132	4 глубоких емкости, 10 неглубоких	1.15	69
МР 941	718 x 483 x 210	Регулируемые вентиляционные отверстия	71 - 99	1 поднос 305 x 508 мм	0.48	30
МР 942	1321 x 457 x 210		71 - 99	2 подноса 305 x 508 мм	0.95	63
МР 943	1866 x 457 x 210		71 - 99	3 подноса 305 x 508 мм	1.43	91
МР 944	2439 x 502 x 210		71 - 99	4 подноса 305 x 508 мм	1.90	126

Модельный ряд



Henny Penny HHC 902



Henny Penny HHC 900



Henny Penny HHC 903



Henny Penny MPC 22



Henny Penny MPC 21L



Henny Penny MPC 941

Тепловые шкафы Henny Penny SmartHold®

В тепловых шкафах Henny Penny SmartHold® с увлажнением создаются идеальные условия для хранения самых разнообразных готовых продуктов до их реализации.

Запатентованная автоматическая система контроля влажности SmartHold® включает в себя три компонента:

- подогрев поддона с водой
- фены
- вентиляция.

Относительная влажность внутри теплового шкафа может варьироваться в диапазоне 10-90%. При этом погрешность составляет всего 1%. При таком точном контроле влажности, операторам оборудования не составит труда оптимизировать тепловой шкаф для хранения любых продуктов, сохранив при этом их свежими и аппетитными. А это, в свою очередь, приведет к снижению количества отходов и росту прибыльности Вашего бизнеса.

Увеличение срока хранения готовой продукции без потери ее качества позволит Вам готовить продукцию заранее, т. е. Вы будете во всеоружии в часы пик, не будете заставлять ждать Ваших клиентов, продавая им свежую и вкусную еду.

Некоторые продукты, например, ребрышки, можно даже оставить на ночь в тепловом шкафу. Так мясо получится очень нежным и ароматным.

Тепловые шкафы SmartHold® могут также выполнять функцию расстоечных шкафов, что очень функционально с точки зрения экономии рабочего пространства и снижения затрат на оборудование ресторана.



Модельный ряд

Модель	Размеры (Ш x Г x В), мм	Влажность	Диапазон работы термостата, °С	Вместимость	Мощность, кВт	Вес, кг
ННС 980	628 x 806 x 1835	Поддон 11,4 л	60 - 99°С	10 подносов 457 x 660 мм	2.80	167
ННС 990	628 x 806 x 1835		71 - 99°С (обычный режим) 27 - 60 °С (расстоечный шкаф)	10-15 подносов 457 x 330 мм	1.96	167
ННС 993	628 x 806 x 965			5 подносов 457 x 660 мм	2.90	100
ННС 992	628 x 806 x 1930		10 подносов 457 x 660 мм	1.50	224	



Henny penny HNC 980



Henny penny HNC 990



Henny penny HNC 993 (слева) и Henny penny HNC 992 (справа)



Шкафы HNC 993 могут стыковаться друг с другом при помощи стыковочного комплекта. Таким образом, Вы получаете два изолированных тепловых шкафа, занимающих место как один аналогичный шкаф.

FoodEq

8-800-500-06-44

Москва, ул. Кирпичная, д. 43, стр. 2, +7 (495) 22-33-565
СПб, ул. Седова, д. 37А, офис 211, +7 (812) 320-13-56

www.foodeq.ru