

Открытая тепловая витрина Henny Penny EPC 200

Модель	Описание оборудования
EPC 200	Открытая тепловая витрина; 2 полки; 230 В, 1 фаза, 50 Гц, 2,09 кВт, 9,1 А



Воздушная завеса из нагретого воздуха позволяет хранить продукты до 4 часов!

Технология FreshLock™ создает и поддерживает климат, позволяющий хранить свежие горячие продукты до 4 часов при соблюдении следующих условий*:

- Внешняя температура: 21°–23°C
- Продукт: целые курицы 1,4 - 1,6 кг в пластиковых упаковках
- Температура курицы 82°–88°C
- Настройки нагрева полки соответствуют рекомендуемым значениям
- Оборудование работает при номинальном напряжении

* Безопасное время хранения может варьироваться в зависимости от продукта

Тепловые витрины Henny Penny – отличное решение для увеличения объема продаж торговых точек.

Витрина EPC 200 позволяет удобно организовывать зону самообслуживания для клиентов. Витрина позволяет хранить упакованные горячие продукты до 4 часов!

Инновационная технология создания воздушной завесы FreshLock™ направляет постоянный поток нагретого воздуха по фронтальной стороне шкафа, создавая надежный барьер между внешней средой и внутренним климатом витрины. Этот поток воздуха не только сохраняет постоянную температуру внутри камеры, но и обеспечивает равномерное распределение тепла внутри витрины, устраняя холодные места.

EPC 200 – компактная витрина, которая с легкостью поместится в прикассовой зоне и других ключевых местах, где большие модели не уместятся. Серия EPC поставляется с набором колесиков и длинным шнуром, что позволяет в любое время быстро перемещать витрины в места с наибольшей проходимостью.

Экономная светодиодная лента создает яркую подсветку выставляемых продуктов и сокращает расходы на содержание оборудования.

Температура каждой полки настраивается независимо. Полки регулируются и легко снимаются для чистки.

Стандартные характеристики:

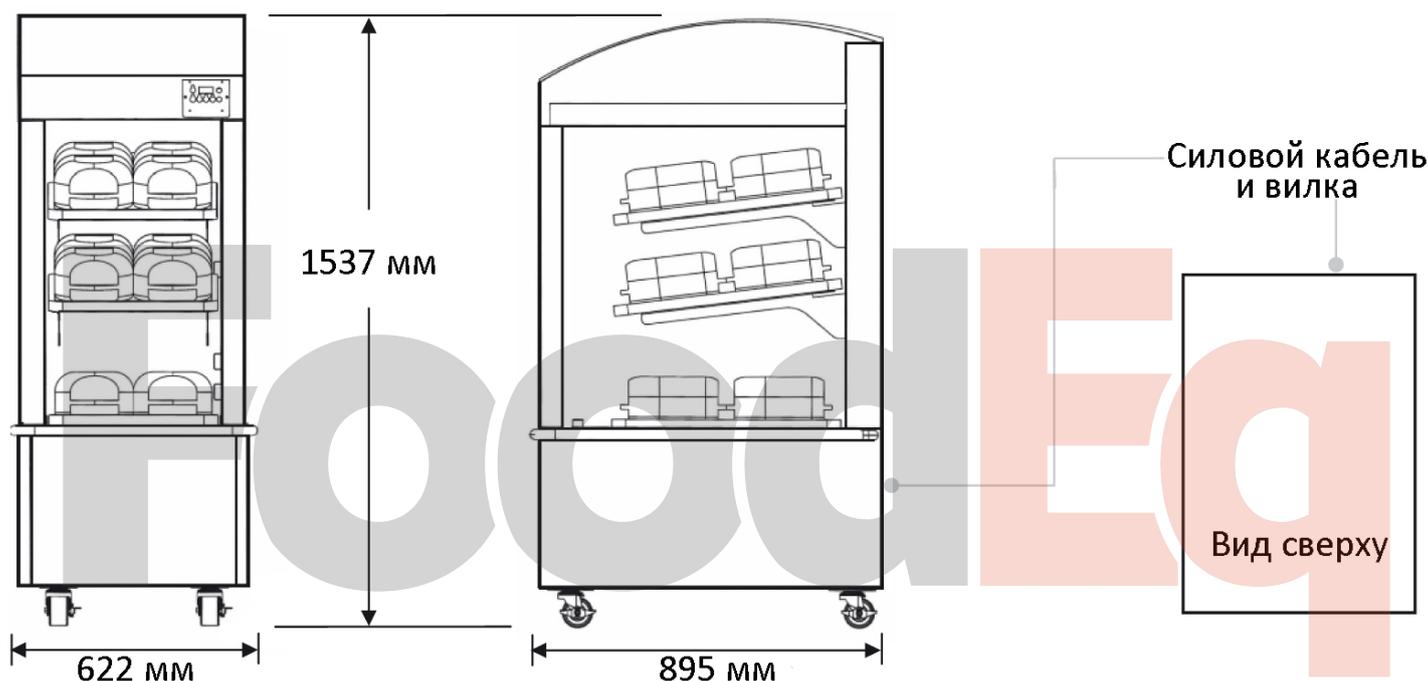
- Технология создания воздушной завесы FreshLock™ обеспечивает поддержание климата, необходимого для максимально длительного времени хранения продуктов и снижения объема списывания продуктов
 - Удобное самообслуживание
 - Равномерное распределение тепла и создание идеальных условий для хранения продуктов
- Компактные размеры
- Экономная светодиодная подсветка для привлечения внимания клиентов
- Стеклопакетные боковые панели увеличивают обзор продукции
- Черная матовая отделка корпуса
- Простота передвижения витрины по всему магазину
- Две регулируемые полки облегченного веса расположены под углом
- Нагреваемые полки и основание камеры имеют независимое управление температурой
- Плоская панель управления с дисплеем индикации температуры
- Передний и боковые защитные бамперы
- Конструкция выполнена из нержавеющей стали и предназначена для длительного срока службы
- Легкая чистка оборудования
- Набор из четырех колесиков с блокираторами на двух передних

Опциональные аксессуары:

- Набор черных решетчатых корзинок для размещения продукции (две устанавливаются по бокам витрины и одна сверху)

Открытая тепловая витрина Henny Penny EPC 200

HENNY PENNY
Engineered to Last™



Технические характеристики	EPC 200
Высота	1537 мм
Ширина	622 мм
Глубина	895 мм
Количество полок	2
Размер полки / основания	572x419 мм
Вместимость каждой полки / основания	0,24 м ² ; 4 упаковки для курицы
Общая вместимость	0,72 м ² ; 12 упаковок для курицы
Электрика	230 В, 1 фаза, 50 Гц, 2,09 кВт, 9,1 А
Необходимый отступ от стены и оборудования	Сзади 102 мм для силового кабеля
Вес с упаковкой	160 кг
Габариты коробки	1040x710x1750 мм (ШxГxВ)
Объем коробки	1,3 м ³
Сертификация	
Гарантия	2 года

Технические характеристики оборудования могут быть изменены производителем без предварительного уведомления

FoodEq

Эксклюзивный дистрибьютор
Henny Penny Corp. в России

ООО «ИМ-ФУДЭК», 105187 Москва,
ул. Кирпичная, дом 43, стр. 2

+7 (495) 22-33-565
8 (800) 5000-644
www.foodeq.ru