

# Термовлажностные витрины Henny Penny CW 114 и CW 216

Модель	Описание оборудования
CW114	Одноуровневая термовлажностная витрина; 380В, 3 фазы, 50 Гц, 3,67 кВт, 5,1 А
CW216	Двухуровневая витрина с сухим и влажным нагревом; 380В, 3 фазы, 50 Гц, 4,47 кВт, 6,2 А



Витрины Henny Penny предназначены для хранения и демонстрации горячих блюд, готовых к подаче или упаковке в розничных точках общественного питания.

Сплошное закаленное стекло спереди и сдвижные стеклянные дверцы сзади делают витрины Henny Penny идеальным оборудованием для демонстрации свежих блюд и удобного обслуживания клиентов.

CW 114 – одноуровневая витрина с верхним и нижним нагревом, и водяным резервуаром для создания влажности. Двухуровневая витрина CW 216 представляет собой два независимых отделения, которые предоставляют возможность хранить и презентовать множество блюд меню одновременно.

Нижний уровень CW 216 оснащен водяным резервуаром, верхний уровень работает только с сухим нагревом. Оба уровня витрины CW 216 оснащены и верхним, и нижним нагревом.

Влага в витрине CW 214 и нижнем уровне CW 216 создается благодаря нагреваемому резервуару, расположенному в основании витрины по всей ее длине. Витрины оснащены независимым управлением температуры воды и температуры нагрева камеры. Витрина CW 216 имеет независимые регулировки для каждого уровня. Также обе модели предназначены для использования как стандартных гастроемкостей, так и подносов американского стандарта, что позволяет увеличивать количество выставляемых блюд по мере необходимости.

Витрины изготовлены из высококачественного закаленного стекла и нержавеющей стали. Качественная теплоизоляция значительно повышает энергоэффективность работы витрины Henny Penny.

## Стандартные характеристики:

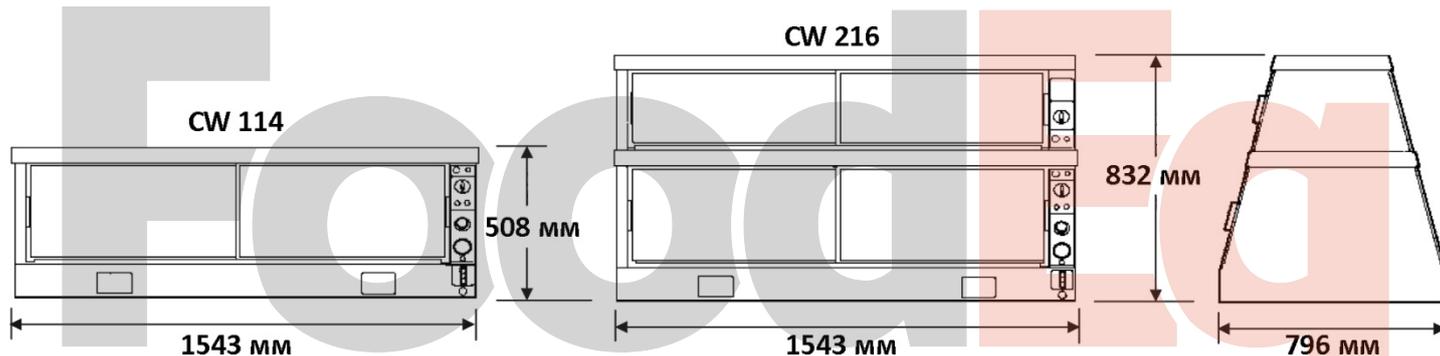
- Одноуровневая витрина CW 114 оснащена верхним и нижним нагревом, и водяным резервуаром для создания влажности
- Нижний уровень витрины CW 216 с увлажнением, на верхнем уровне - только сухой нагрев
- Верхние нагревательные элементы обеспечивают прямой нагрев продуктов
- Нижние нагревательные элементы расположены под емкостями с продуктами
- Раздельный контроль температуры нагрева верхнего и нижнего уровня, а также температуры воды
- Расположенное под углом сплошное переднее стекло обеспечивает хороший обзор
- Съемные сдвижные дверцы обеспечивают удобное обслуживание
- Возможно использование гастроемкостей и подносов
- Характеристики термовлажностного отсека витрины:
  - Водяной резервуар расположен по всей длине камеры
  - Возможно как ручное, так и автоматическое наполнение резервуара
  - Нагрев резервуара с водой обеспечивается двумя нагревательными элементами
  - Световой индикатор низкого уровня воды
  - Система перелива предотвращает переполнение резервуара водой
- Изолированная камера уменьшает потери тепла и дополнительные затраты энергии на нагрев камеры
- Для более привлекательного вида продукции, аппарат оснащен ярким освещением камеры
- Съемные панели упрощают обслуживание оборудования
- Конструкция выполнена из нержавеющей стали и закаленного стекла

## Опциональные характеристики (за дополнительную плату):

- Сквозное исполнение – сдвижные дверцы со стороны покупателей

# Термовлажностные витрины Henny Penny CW 114 и CW 216

**HENNY PENNY**  
Engineered to Last™



Технические характеристики	CW 114	CW 216
Высота	508 мм	832 мм
Ширина	1543 мм	1543 мм
Глубина	756 мм	756 мм
Вместимость нижнего уровня	- 4 gastronormы GN 1/1 глубиной 100 мм - 3 подноса американского стандарта 457x660 мм	- 4 gastronormы GN 1/1 глубиной 100 мм - 3 подноса американского стандарта 457x660 мм
Вместимость верхнего уровня	X	- 4 gastronormы GN 2/3 глубиной 64 мм - 2 подноса американского стандарта 457x660 мм
Электрика	380В, 3 фазы, 50 Гц, 3,67 кВт, 5,1 А	380В, 3 фазы, 50 Гц, 4,47 кВт, 6,2 А
Вода	Автоматически наполняемый резервуар с подсоединением горячей воды 0,25" + слив	
Вес с упаковкой	115 кг	148 кг
Габариты коробки	Уточнять у поставщика	1580x830x990 мм (ШxГxB)
Объем коробки		1,3 м <sup>3</sup>
Сертификация		
Гарантия	2 года	

Технические характеристики оборудования могут быть изменены производителем без предварительного уведомления