PROJECT	QUANTITY	ITEM NO

Armoire de maintien

HHC 903 Demi taille
HHC 902 Empilé

Ci-dessus: Armoire de maintien demi-taille HHC 903 avec commande CDT

Gauche: HHC 902 empilé à partir de deux unités HHC 903. Les modèles empilés sont entièrement assemblés en usine.

Les armoires de maintien gardent les aliments chauds à la bonne température et appétissants avant de servir.

Les armoires de maintien de la série 900 ont été développées pour contenir de grandes quantités de poulet frit cuit sous pression pendant de longues périodes sans sacrifier la fraîcheur ou la présentation.La clé est un chauffage uniforme et une circulation constante. Deux ventilateurs et des grilles latérales ventilées permettent à l'air chaud et humide de circuler uniformément dans l'armoire. Cela permet de garder pratiquement n'importe quel élément du menu chaud et savoureux jusqu'à ce qu'il soit servi, et se traduit par une meilleure qualité des aliments avec moins de déchets tout au long de la journée.

Les armoires améliorent également l'utilisation des équipements et de la main-d'oeuvre. Avec une capacité adéquate de maintien, les opérateurs de services alimentaires peuvent cuire en quantité avant les périodes de pointe et les cas de service des actions directement auprès du cabinet de maintien.

Le HHC 903 est une armoire de maintien de demi-taille conçue pour fournir une excellente tenue pour un volume et un coût inférieurs. Il peut être empilé en tant que HHC 902 pour doubler votre capacité de maintien dans le même encombrement et offrir la polyvalence de deux environnements de maintien et ensembles de contrôle entièrement séparés.

L'armoire entièrement isolée et les portes hermétiques vous permettent de profiter des avantages d'un maintien de haute qualité tout en utilisant très peu d'énergie. De nombreux opérateurs constatent une nette réduction des coûts énergétiques globaux des cuisines.

Le retrait partiel du bac, les portes à fermeture automatique et les fermetures magnétiques contribuent à un flux de travail pratique et à des économies d'énergie. 5 minuteries décroissantes d'inclus avec le contrôle CDT.

Caractéristiques Standard

- Choix d'un module de minuterie décroissante ou électromécanique
- Le contrôle de minuterie décroissante comprend 5 programmes de minuteries indépendantes:
  - Un seul commutateur marche/arrêt/aborder, dépassement manuel et mémoire d'absence de puissance
  - Affichage digital constante de la température
  - Mesure d'opération séparée de temps et de température
  - Alarme sonore
  - Étalonnage de la sonde alimentaire
- Contrôle électromécanique dispose du contrôle de thermostat, cadrant pour thermomètre, marche/arrêt et voyant lumineux
- Double moteurs de ventilateurs
- Supports latéraux ventilés
- Portes, parois latérales et module de commande entièrement isolés
- Joint de porte périmétrique
- Retrait partiel des bacs pour un chargement et déchargement facile
- Les portes escamotables à fermeture automatique restent ouvertes au-delà de 90 degrés
- Loquet de porte magnétique et charnières plaquées robustes
- Conduits d'air amovibles pour un nettoyage facile
- Construction en acier inoxydable pour un nettoyage facile et une longue durée de vie
- 4 roulettes 5 po (127 mm), 2 verrouillables

Please specify desired configuration

☐ HHC 903
☐ HHC 902 empilé

Contrôles
☐ 5 CDT
☐ Électromécanique

Charnière de porte
☐ Droite
☐ Gauche

Style
☐ Passe-plat
☐ Arrière solide
☐ Sous le comptoir avec un profil bas

Porte
☐ Acier inoxydable
☐ Verre

Options

☐ Large bain-marie en acier inoxydable

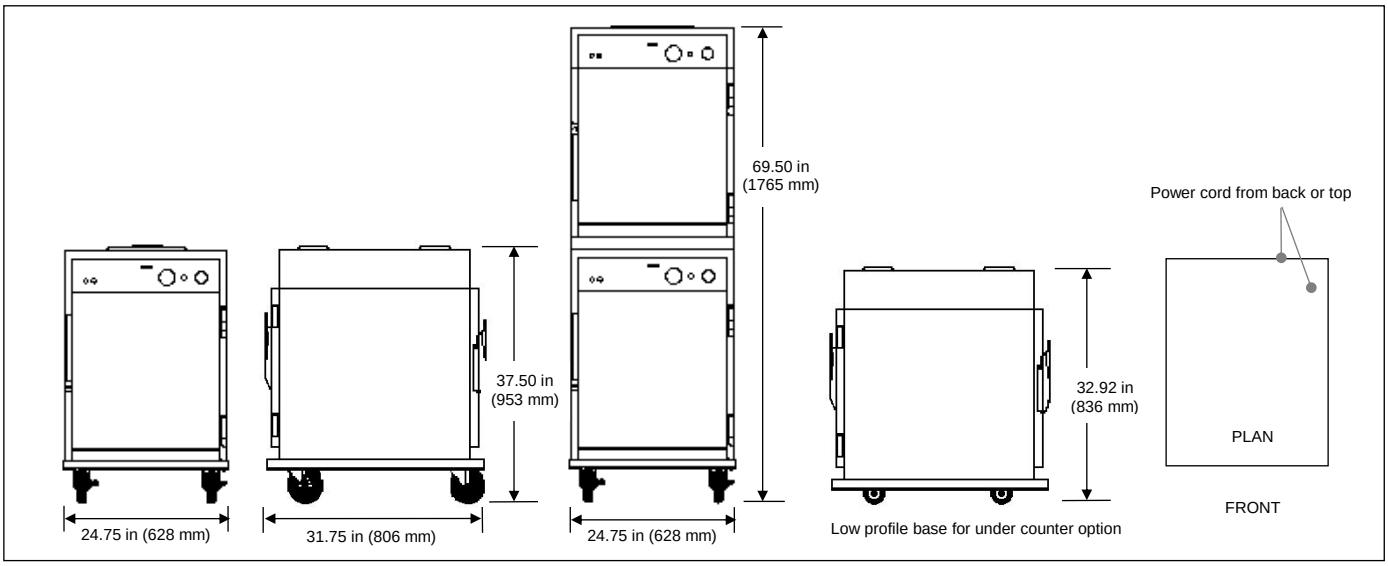
© 2006 Henny Penny Corporation, Eaton, OH 45320 USA Revisé 19-12-2019

HENNY PENNY
Engineered to Last

PROJECT	ITEM NO

Armoire de maintien

HHC 903 Demi taille
HHC 902 Empilé



	HHC 903		HHC 902 Empilé	
Dimensions				
Hauteur	37.50 po	(953 mm)	69.50 po	(1765 mm)
	32.92 po	(836 mm) avec profil bas		
Largeur	24.75 po	(628 mm)	24.75 po	(628 mm)
Profondeur	31.75 po	(806 mm)	31.75 po	(806 mm)
Crated				
Largeur	40 po	(1000 mm)	75 po	(1900 mm)
Profondeur	36 po	(900 mm)	36 po	(900 mm)
Hauteur	31 po	(790 mm)	35 po	(880 mm)
Volume	25 pi^3	(0.7 m^3)	53 pi^3	(1.6 m^3)
Poids	206 lb	(93 kg)	418 lb	(190 kg)

Capacité Tôles pleine grandeur 18 x 26 in (457 x 660 mm)
5 glissières 10 glissières

Dégagements Requis

Côtés	1.50 po	(38 mm)
Arrière	1.50 po	(38 mm)
Dessus	1.50 po	(38 mm)

Chauffage
Thermostat 160°– 210°F (71°– 99°C)

Humidité
Bac d'eau optionel 1.0 gal (3.8 L)

Électricité

Volts	Phase	Hertz	kW	Amps	Fils*
Contrôle CDT					
100	1	50–60	1.45	14.5	2+G
120	1	50–60	1.59	13.2	2+G
208	1	60	1.59	7.6	2+G
230	1	50	1.50	6.5	1NG
240	1	50–60	1.59	6.6	2+G
Contrôle Électromécanique					
100	1	50–60	1.45	14.5	2+G
230	1	50	1.50	6.5	1NG

Cordon & Fiches
Non disponible pour toutes les destinations

États-Unis et Canada 120 V

NEMA 5-15P droit ou angle droit

US 208 V, 240 V

NEMA L6-20P torsion

NEMA 6-20P

Bidding specifications
Fournir une armoire de maintien HHC 903 demie taille ou HHC 902 empilé conçue pour conserver les aliments chauds dans des conditions de qualité à des températures sûres pendant de longues périodes Lorsque deux unités HHC 903 sont commandées empilées pour former le HHC 902, chaque armoire doit être configurée de la même manière.

L'unité doit comporter:

- 5 minuteries décroissantes ou électromécanique
- Glissières pour 5 tôles pleine grandeurs avec espacement de 3.75 po (95 mm)
- Construction en acier inoxydable de qualité 300
- Circulation complète de l'armoire avec deux moteurs de ventilateur robustes et des grilles latérales ventilés amovibles
- Joint de porte périmétrique, parois latérales entièrement isolées et module de commande
- 4 roulettes robustes, 2 verrouillables

Certifications

* Les unités expédiées sans cordon d'alimentation ni fiche doivent avoir un cordon d'alimentation et une fiche installés sur site par un électricien qualifié.

Bazinet Taylor
4750, rue Bourg, Saint-Laurent, QC H4T 1J2
T : 514.735.3627 F : 514.735.9860 1.888.829.5672
275, av. Saint-Sacrement, local 165, QC, QC G1N 3Y1
T : 418.659.7170 F : 418.659.3682
www.bazinet-taylor.ca

HENNY PENNY
Engineered to Last