PROJECT	QUANTITY	ITEM NO

Armoire de maintien *SmartHold*® **HHC 990** Pleine Grandeur

avec contrôle automatique de l'humidité

Armoire de maintien pleine grandeur HHC 990 SmartHold avec contrôle automatique de l'humidité

Les armoires de maintien humidifiées SmartHold créent et maintiennent des conditions idéales pour conserver une grande variété d'aliments chauds pendant de longues périodes avant de servir.

Le système de contrôle automatique de l'humidité breveté SmartHold relie la chaleur du bac à eau, les ventilateurs et la ventilation. Ce contrôle en boucle fermée mesure et maintient automatiquement des niveaux d'humidité précis par incréments d'un pour cent de 10% à 90% d'humidité relative.

Avec un contrôle d'humidité aussi précis, les opérateurs peuvent conserver pratiquement n'importe quel type de nourriture pendant des périodes de temps exceptionnellement longues sans sacrifier la fraîcheur ou la présentation. Cela se traduit par une meilleure qualité des aliments et moins de déchets tout au long de la journée.

Des temps de maintien plus longs vous permettent de cuisiner en plus grande quantité pendant les heures creuses et de toujours servir de délicieux aliments qui ressemblent et ont le goût comme s'ils étaient fraîchement préparés. Certains articles, comme les côtes cuites lentement, peuvent même être conservés toute la nuit, un processus qui améliore réellement la saveur et attendrit davantage la viande.

SmartHold HHC 990 intègre un mode d'étuvage qui utilise des températures de maintien plus basses pour l'étuvage et le maintien dans la même unité - pas besoin d'une armoire d'étuvage séparée!

L'armoire entièrement isolée et les portes hermétiques étanches contribuent à un fonctionnement économe en énergie. La génération d'humidité à réponse rapide aide à maintenir une humidité et une qualité des aliments précises. Les portes à fermeture automatique offrent un flux de travail plus efficace.

Choix de 5 ou 15 minuteries décroissante vous permettent de chronométrer jusqu'à 15 glissières séparément.

Caractéristiques Standard

- Contrôle breveté de l'humidité en boucle fermée:
  - Maintient tout niveau d'humidité entre 10% et 90% HR
  - Ventilation automatique exclusive
  - Système d'auto-diagnostic
  - Facile à nettoyer et à entretenir
- Minuterie décroissante programmables avec un interrupteur unique pour le démarrage / arrêt / interruption, contrôle manuel et mémoire de mise hors tension
- Mode d'étuvage à basse température
- Affichage constant d'humidité / température
- Points de consigne humidité / température séparés
- Voyant d'avertissement niveau d'eau
- Signal d'alerte de minuterie
- Affichage de la température de la sonde alimentaire
- Bac à eau chauffant encastré en acier inoxydable de 3 gal (11,4 L)
- Génération d'humidité à réponse rapide
- Deux moteurs de ventilateur
- Supports latéraux ventilés
- Porte, parois latérales et module de commande entièrement isolés
- Joint de porte périmétrique
- La porte à fermeture automatique et relevable reste ouverte au-delà de 90 degrés
- Loquet de porte magnétique et charnières plaquées robustes
- Construction en acier inoxydable pour un nettoyage facile et une longue durée de vie
- 4 roulettes, 5 po (127 mm), 2 verrouillables
- Raccord de vidange de tuyau en option

Veuillez spécifier la configuration souhaitée

Minuterie décroissante
- ☐ 5
- ☐ 15

Charnière de porte
- ☐ Droite
- ☐ Gauche

Glissières (voir arrière)
- ☐ 10
- ☐ 13
- ☐ 15

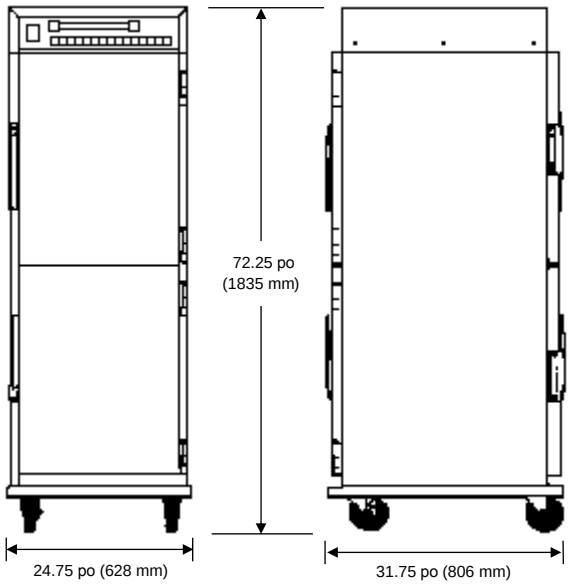
Style
- ☐ Passe-plat
- ☐ Arrière solide

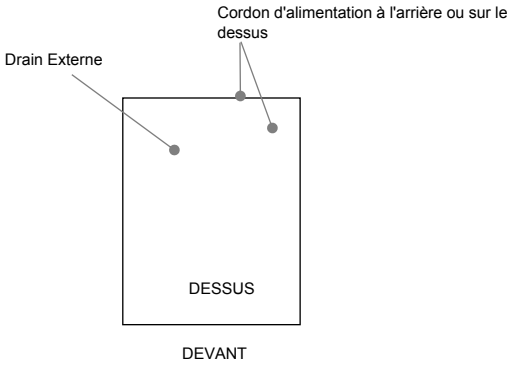
HENNY PENNY
Engineered to Last

PROJECT	ITEM NO

Armoire de maintien *SmartHold*® **HHC 990** Pleine Grandeur

avec contrôle automatique de l'humidité





Dimensions

Hauteur	72.25 po	(1835 mm)
Largeur	24.75 po	(628 mm)
Profondeur	31.75 po	(806 mm)

Emballé

Largeur	75 po	(1900 mm)
Profondeur	36 po	(900 mm)
Hauteur	31 po	(790 mm)
Volume	48 pi^3	(1.4 m^3)
Poids	367 lb	(167 kg)

Dégagement Requis

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

Chauffage

Maintien normal: 160°– 210°F (71°– 99°C)
Mode étuvage: 80°– 140°F (27°– 60°C)

Humidité

Arrêt/Marche 10%–90% RH
Bac à eau 3,0 gal (11,4 L)
2,0 gal (7,6 L) pour une utilisation opérationnelle
Connexion de vidange externe

Capacité

Bacs GN pleine grandeur 18 x 26 po (457 x 660 mm)
Choisir configuration :

- ☐ 10 bacs avec 4.88 po (124 mm) d'espacement OU
- ☐ 13 bacs avec 3.75 po (95 mm) d'espacement OU
- ☐ 15 bacs avec 3.25 po (83 mm) d'espacement

Spécifications de l'offre

Fournir une armoire de maintien humidifiée modèle HHC 990 pleine grandeur conçue pour conserver les aliments chauds dans des conditions de qualité à des températures sûres pendant de longues périodes.

L'unité doit contenir:

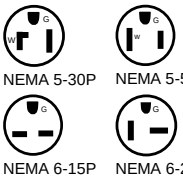
- Un système de contrôle breveté en boucle fermée pour réguler des températures et des niveaux d'humidité précis
- Mode d'étuvage à basse température
- Choix de 5 ou 15 minuteries décroissante
- Construction en acier inoxydable de qualité 300
- Circulation complète de l'armoire avec deux moteurs de ventilateur robustes et des supports latéraux ventilés
- Configuration de glissières pour 10, 13 ou 15 bacs
- Joint de porte périmétrique, parois latérales entièrement isolées et module de commande
- 4 roulettes robustes, 2 verrouillables

Électricité

Volts	Phase	Hertz	kW	Amps	Fils*
120	1	60	2.68 or 2.88	22.3–24.0	2+G
200	1	50/60	2.65	13.2	2+G
208	1	60	2.88	13.8	2+G
220-240	1	50/60	2.79	11.6	1NG
240	1	50/60	2.68 or 2.88	11.2–12.0	2+G

Cordon & Fiche
Non disponible pour toutes destinations

Inclus pour les É-U et le Canada



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