PROJECT	QUANTITY	ITEM NO

Armoire de maintien *SmartHold*®

avec contrôle automatique de l'humidité

HHC 993 demi-taille
HHC 992 Empilé

Ci-dessus: armoire de maintien demi-taille SmartHold HHC 993

Gauche: HHC 992 empilé à partir de deux unités HHC 993. Les modèles empilés sont entièrement assemblés en usine.

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 déliceux 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 993 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'unité demi-taille HHC 993 peut être empilée en tant que HHC 992 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 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.

Caractéristique 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
- 5 minuteries décroissante programmables avec un interrupteur unique pour le démarrage / arrêt / interruption, contrôle manuel et mémoire de mise hors tension
- 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)
- Mode d'étuvage à basse température
- 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

Unité
- ☐ HHC 993
- ☐ HHC 992 empilé

Charnière de porte
- ☐ Droite
- ☐ Gauche

Style
- ☐ Passe-plats
- ☐ Arrière solide

© 2006 Henny Penny Corporation, Eaton, OH 45320 USA Revisé 20-12-2019

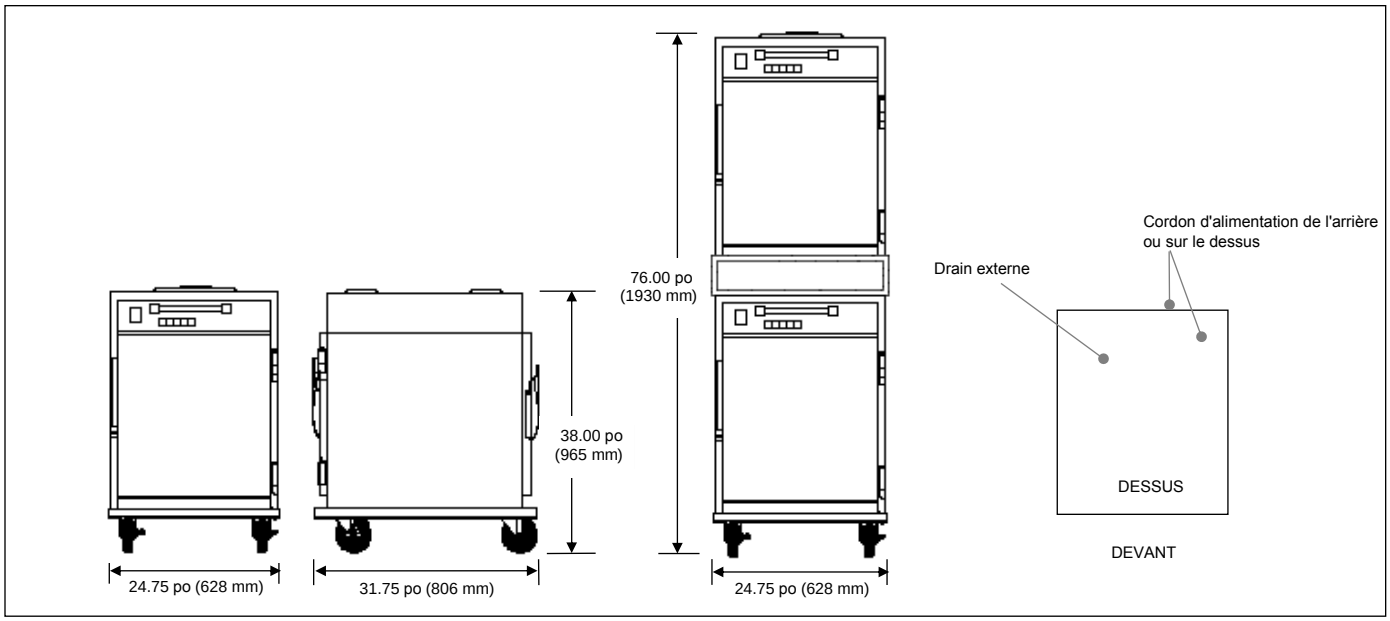
HENNY PENNY
Engineered to Last

PROJECT	ITEM NO

Armoire de maintien *SmartHold*®

avec contrôle automatique de l'humidité

HHC 993 demi-taille
HHC 992 Empilé



	HHC 993		HHC 992 Empilé	
Dimensions				
Hauteur	38.00 po	(965 mm)	76.00 po	(1930 mm)
Largeur	24.75 po	(628 mm)	24.75 po	(628 mm)
Profondeur	31.75 po	(806 mm)	31.75 po	(806 mm)
Emballé				
Largeur	40 po	(1000 mm)	81 po	(2060 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)	58 pi^3	(1.6 m^3)
Poids	220 lb	(100 kg)	493 lb	(224 kg)

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

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

Spécifications de l'offre

Fournir une armoire de maintien humidifiée modèle HHC 993 demi-taille ou HHC 992 empilé conçue pour conserver les aliments chauds dans des conditions de qualité à des températures sûres pendant de longues périodes. Lorsque deux unités HHC 993 sont commandées empilées pour former le HHC 992, chaque armoire doit être configurée de la même manière.

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
- 5 minuteries décroissante
- Construction en acier inoxydable de qualité 300
- Configuration de glissières pour 10, 13 ou 15 bacs
- Circulation complète de l'armoire avec deux moteurs de ventilateur robustes et des supports latéraux ventilés
- Joint de porte périmétrique, parois latérales entièrement isolées et module de commande
- 4 roulettes robustes, 2 verrouillables

Électricité

Volts	Phase	Hertz	kW	Amps	Fils*
100	1	50/60	1.67	16.7	2+G
120	1	60	2.08	17.3	2+G
208	1	60	2.08	10.0	2+G
220–240	1	50/60	1.99	8.3	1NG
240	1	60	2.08	8.7	2+G

Cordon & fiche
Non disponible pour toutes destinations

Inclus pour US et Canada

NEMA 5-20P

NEMA-5-30P

NEMA 6-15

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