

Henny Penny Warmhalte-Geräte



- HCH 930, mit Befeuchtung, drei Schubladen**
- HCD 930, ohne Befeuchtung, drei Schubladen**
- HCH 932, mit Befeuchtung, zwei Schubladen**
- HCD 932, ohne Befeuchtung, zwei Schubladen**



Beschreibung:

Warmhaltegerät (Umluft) mit zwei oder drei Schubladen zur Aufbewahrung von Speisen, wahlweise mit Befeuchtung. Je nach Modell mit elektromechanischem Thermostat oder mit digitaler Steuerung und Count-Down-Timern zur Überwachung einzelner Chargen lieferbar (Count-Down-Timer nur für Modelle ohne Befeuchtung). Das kompakte Gerät, konzipiert für die Aufstellung auf dem Counter, garantiert schnellen Service in Stoßzeiten.

- Gehäuse aus Edelstahl
- eingelassener Griff (nur bei Modellen ohne Befeuchtung)
- Wasserwanne und Festwasseranschluß (nur bei Modellen mit Befeuchtung) mit Nachfüllautomatik
- Count-Down-Timer für sechs Produkte (Modell HCD-930) oder vier Produkte (Modell HCD 932)
- spezielle Isolierung der Türen, Seiten- und Rückwände
- leichtgängige, selbstschließende Türen
- Gittereinsätze in jeder Schublade
- herausnehmbarer Fett- und Krümelauffangbehälter

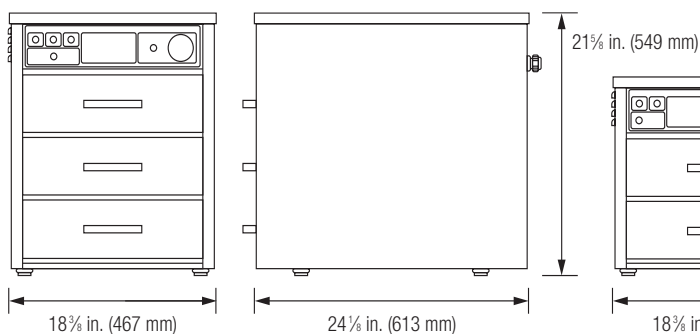
Technische Daten HC-930 und HC-932:

Kapazität:	2 oder 3 Schubladen inkl. Gitterkorb (298 x 489 x 41 mm)
Temperaturbereich:	71° C - 99° C
Anschluss:	230 V; 1NPE; 0,8 kW
Maße HC 930 B/T/H:	467 x 613 x 549 mm
Maße HC 932 B/T/H:	467 x 613 x 416 mm
Maße Griffe:	38 mm
Maße Wasseranschluß:	51 mm

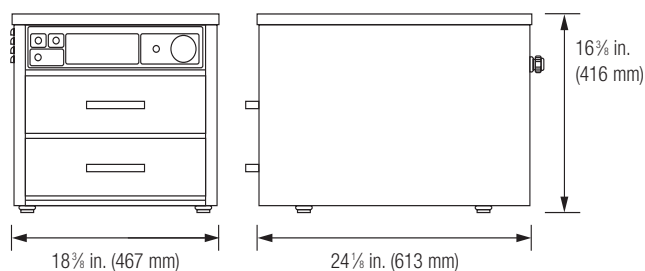
Count-Down-Timer:

- unabhängige Zeiten für 4 oder 6 Produkte
- digitale Anzeige der Temperatur
- Memory-Effekt
- Signal bei Ablauf der Zeit

HCH-930 und HCD-930



HCH-932 und HCD-932



TDS • Technik, Design & Service für die Gastronomie
Siemensring 37 • 47877 Willich
Telefon: 02154 - 92 37 5 • Fax: 02154 - 92 37 75
Internet: www.t-d-s.info • E-Mail: info@t-d-s.info

Alle Angaben ohne Gewähr.
Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.
Stand: Dezember 2004