PROYECTO	CANTIDAD	N.º DE ARTÍCULO

Mantenedor de proteínas

HC 15 Tamaño complet



Gabinete de conservación del calor HC 15 de tamaño completo con controles electromecánicos

Los gabinetes de conservación del calor Henny Penny están diseñados para mantener los alimentos calientes en perfecto estado y apetitosos antes de servirlos.

Este gabinete de conservación del calor de tamaño completo se creó originalmente para conservar grandes cantidades de pollo frito durante largos períodos sin sacrificar la frescura ni la presentación. La clave está en un calentamiento uniforme y una circulación constante. Los ventiladores dobles y las rejillas laterales ventiladas permiten que el aire caliente y húmedo circule uniformemente por todo el gabinete. Esto ayuda a mantener prácticamente cualquier artículo del menú caliente y sabroso hasta el momento de servirlo, lo que se traduce en una mayor calidad de los alimentos con menos desperdicios a lo largo del día.

Los mantenedores de proteína de Henny Penny también contribuyen a una mayor eficiencia operativa y productividad del personal. Con la capacidad adecuada de conservación, los operadores de servicio de alimentos pueden cocinar en grandes cantidades antes de las horas de alta demanda y abastecer las vitrinas de servicio directamente desde el gabinete de conservación.

El HC 15 es un gabinete de conservación del calor móvil de tamaño completo y gran capacidad, con puertas dobles y un solo panel de control. El control de temporizador de cuenta regresiva disponible le permite programar tiempos de conservación individuales para diferentes artículos. La pantalla de alta visibilidad que indica el tiempo restante y la señal de alerta del temporizador permiten a los empleados monitorear la conservación mientras realizan otras tareas.

El gabinete totalmente aislado y las puertas de cierre hermético le ayudan a disfrutar de los beneficios de una conservación de alta calidad mientras utiliza muy poca energía. Muchos operadores observan una reducción neta en los costos generales de energía de la cocina.

La extracción parcial de la bandeja, la puerta de cierre automático y los cierres magnéticos contribuyen a facilitar el flujo de trabajo y el ahorro energía

Características estándar

- Opción de control con temporizador de cuenta regresiva o control electromecánico
- El control del temporizador cuenta con 13 temporizadores programables independientes con:
  - Interruptor único de inicio/pausa/cancelación, anulación manual y memoria en caso de corte de energía
  - Indicador digital constante de temperatura
  - Puntos de ajuste independientes para el tiempo y la temperatura de operación
  - Señal de alerta del temporizador
  - Calibración de la sonda de alimentos
- Los controles electromecánicos incluyen un termostato para regular la temperatura, un termómetro con dial, un interruptor de encendido/apagado y un indicador luminoso de temperatura de ciclo
- Motores de soplador dobles de alta resistencia
- Guías laterales con ventilación
- Aislamiento total en la puerta, paredes laterales y módulo de control
- Junta de goma de la puerta de perímetro completa
- Retiro parcial de las bandejas para una cómoda carga y descarga
- Puertas con cierre automático y apertura hacia arriba que permanecen abiertas al superar los 90 grados
- Cierre magnético de la puerta y bisagras chapadas de alta resistencia
- Conductos de aire extraíbles para facilitar la limpieza
- Estructura de acero inoxidable para una limpieza fácil y una prolongada vida útil
- 4 ruedas de 127 mm (5 in), 2 de bloqueo

Especifique la configuración deseada

Controles
- 13 CDT
- Electromecánicos

Bisagra de la puerta
- Derecha
- Izquierda

Estilo
- Doble acceso
- Parte posterior maciza

Puerta
- Acero inoxidable
- Vidrio

Opciones

Bandeja grande de acero inoxidable para agua

☐ APROBADO ☐ APROBADO SEGÚN SE INDICA ☐ REENVIAR

FIRMA AUTORIZADA FECHA

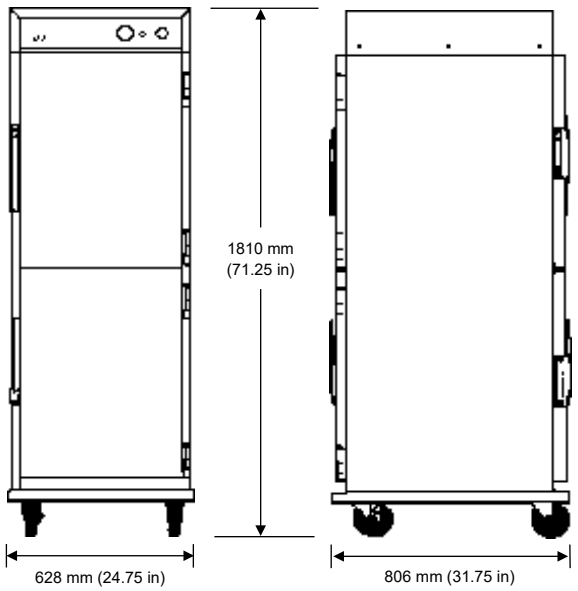
HENNY PENNY
Engineered to Last

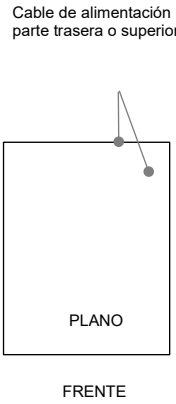
© 2020 Henny Penny Suzhou Corporation, China Revisado el 06/11/2026

PROYECTO	N.º DE ARTÍCULO

Gabinete de conservación del calor

HC 15 Tamaño completo





Dimensiones

Altura	1810 mm	(71.25 in)
Ancho	628 mm	(24.75 in)
Profundidad	806 mm	(31.75 in)

Con embalaje

Longitud	1900 mm	(75 in)
Profundidad	900 mm	(36 in)
Altura	790 mm	(31 in)
Volumen	1.35 m³	(46 ft³)
Peso	169 kg	(372 lb)

Capacidad
15 bandejas planas de tamaño completo de 457 x 660 mm (18 x 26 in)

Espacios libres necesarios N/C

Calor
Termostato 71°– 99°C (160°– 210°F)

Humedad
Bandeja de agua opcional de 3.8 l (1.0 gal)

Especificaciones de licitación
Proporcione el Mantener de proteínas Henny Penny modelo HC 15 de tamaño completo, diseñado para mantener los alimentos calientes en perfectas condiciones y a temperaturas seguras durante largos períodos.

Cada unidad deberá incorporar lo siguiente:

- 13 controles de temporizador de cuenta regresiva o controles electromecánicos
- Soportes para 15 bandejas planas de tamaño completo
- Estructura completamente de acero inoxidable
- Circulación completa en el gabinete con motores de soplador dobles de alta resistencia y guías laterales con ventilación
- Junta de goma la puerta perimetral, paredes laterales totalmente aisladas y módulo de control
- 4 ruedas de alta resistencia, 2 con sistema de bloqueo

Especificaciones eléctricas

Voltios	Fases	Hertz	kW	Amperios	Cable*	Cable y enchufe No está disponible para todos los destinos
Control de temporizadores						Póngase en contacto con Henny Penny
240	1	50 o 60	2.09	8.7	2+G	
Control electromecánico						
240	1	50 o 60	1.61	6.7	2+G	

*Las unidades vienen sin el cable de alimentación y el enchufe, los cuales deben ser instalados en las instalaciones por un electricista calificado.

Certificaciones de laboratorio

Las especificaciones técnicas podrían modificarse sin previo aviso para la mejora continua de los productos.

Henny Penny Suzhou Corporation No. 9
Hengpu Lane, Qingiqu Avenue SIP, Suzhou,
China (215126)

+86 512 89180268
+86 512 89180270 Fax
www.hennypenny.com

HENNY PENNY
Engineered to Last

© 2020 Henny Penny Suzhou Corporation, China Revisado el 06/11/2026