PROYECTO	CANTIDAD	N.º DE ARTÍCULO

Gabinete de conservación del calor / Mantenedor de proteínas con opción de iluminación LED

HC 5 Tamaño medio
SHC 10 Apilado



Imagen superior: Gabinete de conservación del calor de tamaño medio HC 5

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

Estos gabinetes de conservación del calor se crearon originalmente para conservar grandes cantidades de pollo frito a presión 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 gabinetes de conservación Henny Penny también mejoran el aprovechamiento del equipo y de la mano de obra. 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 5 es un gabinete de conservación del calor móvil de tamaño medio diseñado para lograr una excelente conservación para un volumen menor y a un costo más bajo. Puede apilarse como el SHC 10 para duplicar su capacidad en el mismo espacio y proporcionar la versatilidad de dos ambientes de conservación y control totalmente independientes.

El gabinete totalmente aislado y la puerta de cierre hermético le ayudan a disfrutar de los beneficios de una conservación de alta calidad mientras utiliza muy poca energía.



Imagen de la izquierda: SHC 10 formado por dos unidades HC 5 apiladas. Los modelos apilados se ensamblan completamente en la fábrica.



Imagen de la derecha: Opción de iluminación LED para gabinetes con puerta de vidrio

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 a ahorrar energía. Puede controlar el tiempo de 5 estantes por separado con la función de cuenta regresiva.

Los gabinetes pedidos con puertas de vidrio ahora tienen la opción de iluminación LED integrada para iluminar los alimentos.

Características estándar

- Opción de control con temporizador de cuenta regresiva o control electromecánico
- El control del temporizador cuenta con 5 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
- Parrillas laterales con ventilación
- Aislamiento total en la puerta, en las paredes laterales y en el 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

Unidad
- HC 5
- SHC 10 apilado

Controles
- 5 CDT
- Electromecánicos

Bisagra de la puerta
- Derecha
- Izquierda

Estilo
- Doble acceso
- Parte posterior maciza

Puerta
- Acero inoxidable
- Vidrio
- Abatible

Opciones

Bandeja grande de acero inoxidable para agua
Luces LED: 2 o 4 luces

☐ APROBADO ☐ APROBADO SEGÚN SE INDICA ☐ REENVIAR

FIRMA AUTORIZADA FECHA

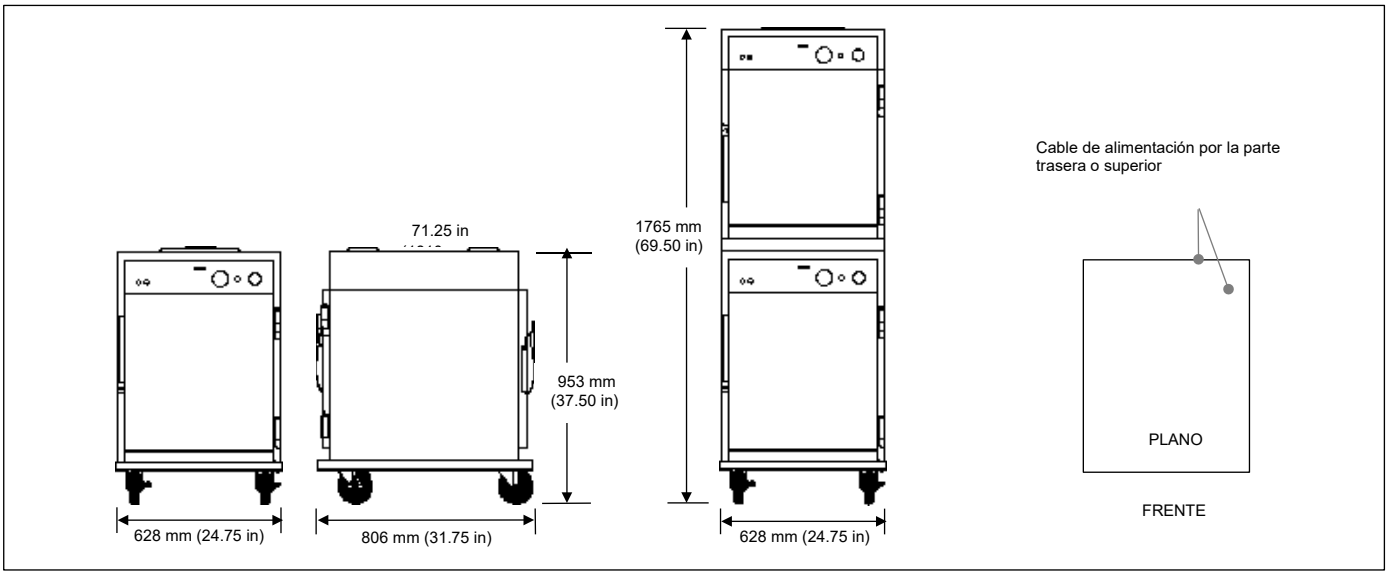
© 2023 Henny Penny Suzhou Corporation, China Revisado el 06/11/2026

HENNY PENNY
Engineered to Last

PROYECTO	N.º DE ARTÍCULO

Gabinete de conservación del calor

HC 5 Tamaño medio
SHC 10 Apilado



	HC 5	SHC 10 Apilado
Dimensiones		
Altura	953 mm (37.50 in)	1765 mm (69.50 in)
Ancho	628 mm (24.75 in)	628 mm (24.75 in)
Profundidad	806 mm (31.75 in)	806 mm (31.75 in)
Con embalaje		
Largo	1000 mm (40 in)	1900 mm (75 in)
Profundidad	900 mm (36 in)	900 mm (36 in)
Altura	790 mm (31 in)	880 mm (35 in)
Volumen	0.7 m^3 (25 ft^3)	1.6 m^3 (53 ft^3)
Peso	93 kg (206 lb)	190 kg (418 lb)

Capacidad Bandejas planas de tamaño completo de 457 x 660 mm (18 x 26 in)
5 guías para estantes 10 guías para estantes

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 gabinete de conservación del calor Henny Penny modelo HC 5 de tamaño medio o SHC 10 apilado, diseñado para mantener los alimentos calientes en perfectas condiciones y a temperaturas seguras durante largos períodos. Cuando se solicitan dos unidades HC 5 apiladas para formar la unidad SHC 10, cada gabinete debe tener la misma configuración.

Cada unidad deberá incorporar lo siguiente:

- 5 controles de temporizador de cuenta regresiva o controles electromecánicos
- Guías para estantes para 5 bandejas planas de tamaño completo
- Estructura completamente de acero inoxidable
- Circulación completa en el gabinete con motores de soplador dobles de alta resistencia y parrillas laterales con ventilación
- Junta de 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	50–60	1.59	6.6	2+G	
Control electromecánico						
240	1	50-60	1.61	6.7	2+G	

Certificaciones de laboratorio

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

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

© 2023 Henny Penny Suzhou Corporation, China Revisado el 06/11/2026