

# Warmhaltevertrine

mit Luftbefeuchtung, trocken und als Durchreiche

**HCW-3** 3xEinlegebleche  
**HCS-5** 5xEinlegebleche



Einstufige feuchtigkeitsgeregelt  
Thekenwarmhaltevertrine,  
Modell HCW-3 mit aufklappbaren  
Durchreiche-Türen.

## Allgemeine Informationen

Die einstufigen feuchtigkeitsgeregelt  
Thekenwarmhaltevertrine von Henny  
Penny sind speziell für die Ausgabe  
und Präsentation von warmen Speisen  
am Point of Sale in der  
Systemgastronomie konzipiert. Die  
Geräte zeichnen sich durch sehr gute  
Produktsichtbarkeit, Durchreichebetrieb  
und Feuchtigkeitsregelungssystem aus.

Diese attraktiven, zuverlässigen  
feuchtigkeitsgeregelt  
Thekenwarmhaltevertrine bieten einen  
praktischen Durchreichekomfort und halten  
Speisen warm und frisch, appetitlich und in  
der Auslage bereit für die Kunden.

Die einreihigen HCW-Modelle bieten  
eine feuchtigkeitsgeregelt  
Temperatur aus dem beheizten, automatisch befüllbaren  
Wasserbad im Unterbau. Die  
Wassertemperatur und die oberen  
Heizstrahler werden separat geregelt.

Die robusten Klapptüren aus Acrylglas  
bieten eine hervorragende Sicht auf das  
Produkt und eine bequeme Durchreiche -  
ein Muss für den Betrieb mit hohen  
Stückzahlen.

Die Geräte sind aus hochwertigem  
Edelstahl gefertigt und für einen  
energieeffizienten Betrieb isoliert.

## Standardfunktionen

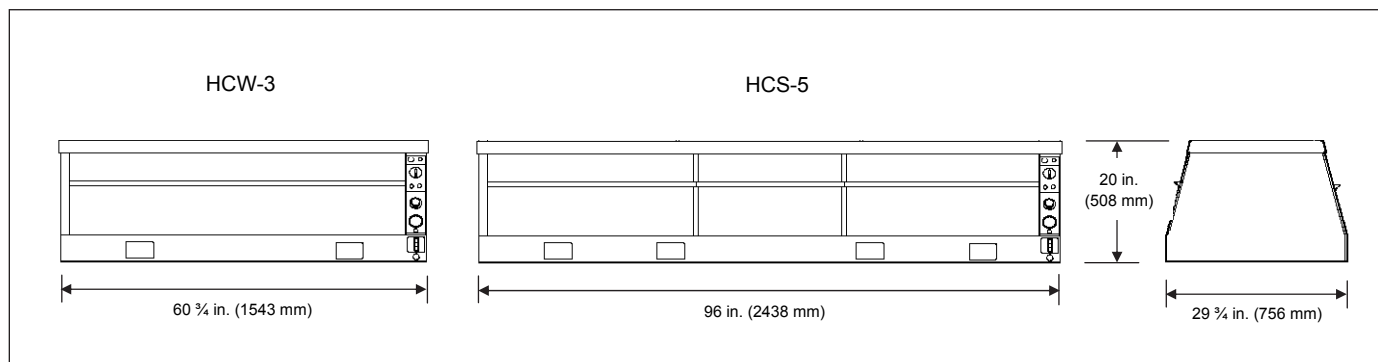
- Innen- und Außenkonstruktion aus Edelstahl für einfache Reinigung und lange Lebensdauer.
- Erhältlich in zwei Längen: 3-Einlegebleche- oder 5-Einlegebleche-Kapazität.
- Feuchtigkeitsgeregelter Betrieb:
- Wasserbad über die gesamte Breite des Geräts mit automatischer oder manueller Befüllung.
- Zwei Wasserbad-Heizbänder.
- Kontrollleuchte für niedrigen Wasserstand.
- Ein Ablassrohr verhindert das Überlaufen des Wasserbehälters.
- Anzeige und Regelung der Wassertemperatur.
- Oberhitze durch langlebige Mantelstrahler.
- Isolierte Ober- und Unterseite für energieeffizienten Betrieb.
- Unabhängige Heizungssteuerungen für die obere und untere Wasserbadhitze ermöglichen eine breite Palette von Warmhalteumgebungen für unterschiedliche Speisen.
- Anzeige und Steuerung der Wassertemperatur.
- Robuste, langlebige Acryl-Klapptüren für Durchsicht und Durchreichebetrieb.
- Beleuchtung für eine ansprechende Speisepräsentation.
- Abnehmbare Zugangspaneele für eine einfache Wartung.



# Warmhaltevetrine

mit Luftbefeuchtung, trocken und als Durchreiche

**HCW-3** 3xEinlegebleche  
**HCS-5** 5xEinlegebleche



## Maße

	HCW-3	HCS-5
Länge	60 3/4 in. (1543 mm)	96 in. n (2438 mm)
Tiefe	29 3/4 in. (756 mm)	29 3/4 in. (756 mm)
Höhe	20 in. (508 mm)	32 3/4 in. (832 mm)

**Erforderliche Abstände:** N/A

## Verpackungsmaße

	HCW-3	HCS-5
Länge	62 3/8 in. (1584 mm)	98 1/2 in. (2502 mm)
Tiefe	32 5/8 in. (829 mm)	37 3/4 in. (959 mm)
Höhe	39 in. (991 mm)	27 3/4 in. (705 mm)
Volumen	46 cu. ft. (1.29 m³)	59.7 cu. ft. (1.67 m³)

**Nettogewicht** N/A

## Verpackungsgewicht:

HCW-3	262 lbs. (119 kg)
HCS-5	418 lbs. (190 kg)

**Wasseranschlüsse:** 1/4 Zoll Warmwasseranschluss - Abfluss

**Feuchtigkeit:** Automatisch befüllbares Wasserbad im Unterbau

HCW-3	38 liter reservoir
HCS-5	57 liter reservoir

Kapazität: normal große Einlegebleche, 457 x 660 mm

HCW-3	(3) Einlegeblech länglich
HCS-3	(5) Einlegeblech länglich

## Zertifizierungen



## Elektrodaten

Model	Spg. V	Phase	Hertz	Watts	Strom A	Wire
HCW-3	120/208	1	50-60	3400	17.6	3+G
	120/230	1	50-60	3400	16.2	3+G
	220-240	1	50-60	3670	15.3	2+G
	120/208	3	50-60	3400	11.5	4+G
	120/230	3	50-60	3400	10.7	4+G
	380-415	3	50-60	3670	5.1	4+G
	400	3	50	3400	5.0	3NG
HCS-5	120/208	1	50/60	8080	40.0	3+G
	120/230	1	50/60	8080	35.1	3+G
	220-240	1	50/60	8692	36.2	2+G
	120/208	3	50/60	8080	22.6	4+G
	120/230	3	50/60	8080	19.8	4+G
	380-415	3	50/60	-	-	4+G
	400	3	50	6680	9.7	3NG

## HINWEIS:

Geräte müssen vor Ort von einem qualifizierten Techniker fest verdrahtet und in Betrieb genommen werden

## Spezifikationen

- Bieten Sie Henny Penny Modelle HCW-3 oder HCS-5 einstufige feuchtigkeitsgeregelte Thekenwarmhaltevetrinen zum Aufbewahren, Warmhalten und Präsentieren frisch gekochter Speisen vor dem Servieren an.
- Die Geräte verfügen über Klapptüren auf beiden Seiten für einen einfachen Durchgang.
- HCW-3 fasst bis zu (3) normal große Einlegebleche.
- HCS-5 fasst bis zu (5) normal große Einlegebleche.
- Die Geräte sollen mit beheizter Wasserwanne und Feuchtigkeit arbeiten. Die Wasserversorgung erfolgt über einen Warmwasseranschluss und einen automatisch befüllbaren Behälter.
- Thermostatgesteuerte obere Heizstrahler.
- Materialien - innen und außen aus geschweißtem Edelstahl. Beidseitig aufklappbare Türen aus kratzfestem Acryl.
- Die Geräte haben ein rückseitig montiertes Bedienfeld mit separater Wassertemperatur- und Heizstrahlersteuerung.

**HENNY PENNY**  
 Engineered to Last

