

## Тепловые шкафы



Залогом успешной работы любых ресторанов, торговых точек, супермаркетов и предприятий общественного питания является их способность сохранять продукты в свежем и горячем виде на протяжении долгого времени до момента их реализации. Именно поэтому правильный выбор шкафов для хранения позволит Вам быть на шаг впереди конкурентов.

### Тепловые шкафы Henny Penny

Корпорация Henny Penny предлагает большой выбор тепловых шкафов для различных типов продуктов. Вы можете выбрать из широкого ассортимента как напольных, так и настольных моделей, многие из которых могут стыковаться с друг с другом, что позволяет Вам подобрать объем, соответствующий Вашим текущим потребностям.

Тепловые шкафы ННС 900 / 902 / 903 оптимизированы для хранения жареного во фритюре под давлением куриного мяса. Настольные шкафы серий МР и МРС являются универсальными, т.е. в них можно хранить разные продукты из горячего цеха, оптимизировав каждую из секций под конкретные нужды. В серии МРС представлены модели с двусторонним доступом, которое идеально подходит для установки в бургерных ресторанах.

Все оборудование изготовлено из высококачественной нержавеющей стали, эргономично спроектировано и обладает высоким уровнем энергоэффективности.

Модель	Размеры (Ш x Г x В), мм	Влажность	Диапазон работы термостата, °С	Вместимость	Мощность, кВт	Вес, кг
<b>Напольные тепловые шкафы</b>						
ННС 136	610 x 445 x 832	Регулируемые вентиляционные отверстия	71 - 99	5 подносов 457 x 660 мм	1.32	69
ННС 900	628 x 806 x 1810		71 - 99	13 подносов 457 x 330 мм	1.96	169
ННС 902	628 x 806 x 1765		71 - 99	10 подносов 457 x 660 мм	2.90	190
ННС 903	628 x 806 x 953		71 - 99	5 подносов 457 x 660 мм	1.50	93
<b>Настольные тепловые шкафы</b>						
МРС 22	375 x 438 x 213	Нет	60 - 132	4 емкости	0.40	20
МРС 21L	195 x 400 x 222		60 - 132	1 емкость	0.11	11
МРС 222	384 x 400 x 268		60 - 132	4 емкости	0.40	20
МРС 554	1334 x 438 x 213		60 - 132	4 глубоких емкости, 10 неглубоких	1.15	69
МР 941	718 x 483 x 210	Регулируемые вентиляционные отверстия	71 - 99	1 поднос 305 x 508 мм	0.48	30
МР 942	1321 x 457 x 210		71 - 99	2 подноса 305 x 508 мм	0.95	63
МР 943	1866 x 457 x 210		71 - 99	3 подноса 305 x 508 мм	1.43	91
МР 944	2439 x 502 x 210		71 - 99	4 подноса 305 x 508 мм	1.90	126

Модельный ряд



Henny Penny HHC 902



Henny Penny HHC 900



Henny Penny HHC 903



Henny Penny MPC 22



Henny Penny MPC 21L



Henny Penny MPC 941

## Тепловые шкафы Henny Penny SmartHold®

В тепловых шкафах Henny Penny SmartHold® с увлажнением создаются идеальные условия для хранения самых разнообразных готовых продуктов до их реализации.

Запатентованная автоматическая система контроля влажности SmartHold® включает в себя три компонента:

- подогрев поддона с водой
- фены
- вентиляция.

Относительная влажность внутри теплового шкафа может варьироваться в диапазоне 10-90%. При этом погрешность составляет всего 1%. При таком точном контроле влажности, операторам оборудования не составит труда оптимизировать тепловой шкаф для хранения любых продуктов, сохранив при этом их свежими и аппетитными. А это, в свою очередь, приведет к снижению количества отходов и росту прибыльности Вашего бизнеса.

Увеличение срока хранения готовой продукции без потери ее качества позволит Вам готовить продукцию заранее, т. е. Вы будете во всеоружии в часы пик, не будете заставлять ждать Ваших клиентов, продавая им свежую и вкусную еду.

Некоторые продукты, например, ребрышки, можно даже оставить на ночь в тепловом шкафу. Так мясо получится очень нежным и ароматным.

Тепловые шкафы SmartHold® могут также выполнять функцию расстоечных шкафов, что очень функционально с точки зрения экономии рабочего пространства и снижения затрат на оборудование ресторана.



Модельный ряд

Модель	Размеры (Ш x Г x В), мм	Влажность	Диапазон работы термостата, °С	Вместимость	Мощность, кВт	Вес, кг
ННС 980	628 x 806 x 1835	Поддон 11,4 л	60 - 99°C	10 подносов 457 x 660 мм	2.80	167
ННС 990	628 x 806 x 1835		71 - 99°C (обычный режим) 27 - 60 °C (расстоечный шкаф)	10-15 подносов 457 x 330 мм	1.96	167
ННС 993	628 x 806 x 965			5 подносов 457 x 660 мм	2.90	100
ННС 992	628 x 806 x 1930		10 подносов 457 x 660 мм	1.50	224	



Henny penny HNC 980



Henny penny HNC 990



Henny penny HNC 993 (слева) и Henny penny HNC 992 (справа)



Шкафы HNC 993 могут стыковаться друг с другом при помощи стыковочного комплекта. Таким образом, Вы получаете два изолированных тепловых шкафа, занимающих место как один аналогичный шкаф.

# FoodEq

8-800-500-06-44

Москва, ул. Кирпичная, д. 43, стр. 2, +7 (495) 22-33-565  
СПб, ул. Седова, д. 37А, офис 211, +7 (812) 320-13-56

www.foodeq.ru