

Вертикална топла витрина модел EPC-200

Express Profit Center Merchandiser



Вертикална топла витрина EPC2
С иновационната си технология „въздушна завеса“ вертикалната топла витрина EPC2 е в състояние да съхранява храна при идеални условия в продължение на четири часа

Обща информация

Вертикалната топла витрина EPC2 е с размер 2 фута и използва иновационната технология „въздушна завеса“, за да подгръва и предлага продуктите като ги съхранява безопасно топли в магазина.

Въздушната завеса насочва постоянен поток топлина от горния панел на витрината надолу, така че да спре проникването на околната температура във вътрешността на витрината, като по този начин позволява на EPC2 да съхранява топла предварително пакетирани готова храна при безопасна температура, в продължение на четири часа.

Независимо от местоположението на продукта във витрината, движението на въздуха не позволява на продуктите да се деформират вследствие прегряване.

Разработена за нуждите на търговците, витрината EPC2 може да бъде интегрирана и в големи магазини, търсещи да разширят възможностите да предлагат и стимулират желанието за пазаруване на клиентите. Витрината EPC2 е малка, преносима, подходяща за поставяне близо до касите и в най-натоварените зони. В стандартно изпълнение витрината разполага с колела и изисква монофазно захранване, така че лесно да се мести в пиковите часове.

Рафтовете на витрината са осветени, могат да бъдат настройвани и лесно демонтирани за почистване. LED осветлението пести енергия и намалява разходите за поддръжка, включително и за смяна на осветителните тела.

Стандартни характеристики

- Осигурява климатизирана среда по технология „въздушна завеса“
- Гарантира **до 4 часа безопасно съхранение** при следните условия:
 - околна температура 21-23°C
 - съхранява продукти с тегло 1,36 - 1,59 кг (пилета в опаковка Ractiv CNC-6007) и други.
 - нагряването на рафтовете се настройва в съответствие с упътването
 - продуктите се поставят във витрината при температура 82 - 88 °C

- Въздушната завеса предпазва продуктите от загуба на обем. Комбинацията от топъл въздух и загрепти рафтове създават идеални условия за съхранение.
- LED осветлението е икономично, дълготрайно и осветява продуктите по оптимален начин.
- Лесна за обслужване и самообслужване
- Възможност за настройка положението на рафтовете и осветлението в зависимост от размера на продуктите

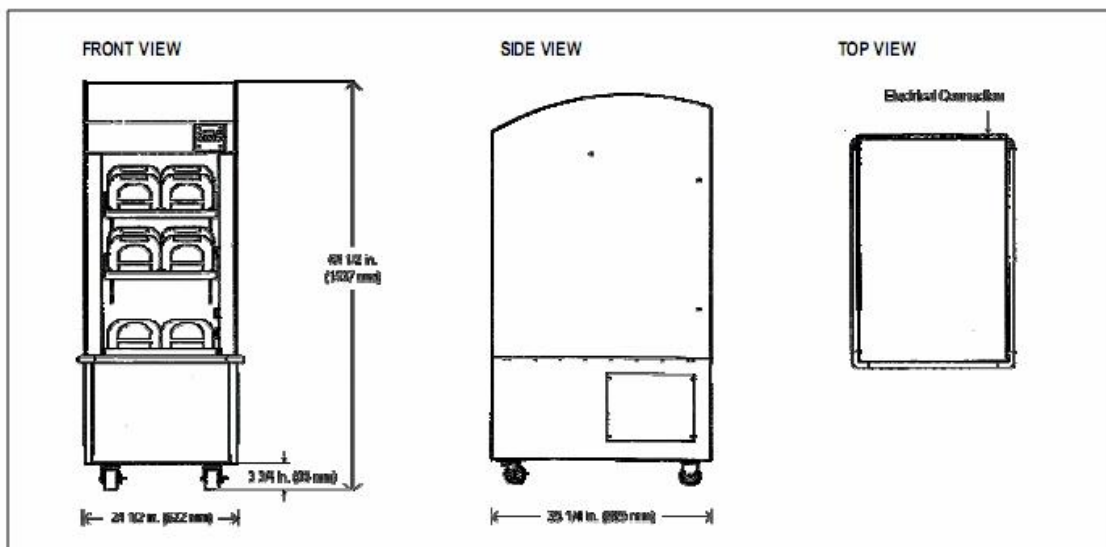
- Температурата на всеки рафт се контролира независимо
- Малка, подвижна, заемаща малко място, лесна за позициониране в магазин (доставя се с колелца)
- Предни и задни буфери срещу удар с количка

Опции

- Кошници за сухи храни

Вертикална топла витрина модел EPC-200

Express Profit Center Merchandiser



Размери

Дължина: 35 1/4 инча (895 мм)
 Ширина: 24 1/2 инча (622 мм)
 Височина: 60 1/2 инча (1537 мм)

Електрически спецификации

Cert	Volts	Phase	Cycle/Hz	Watts	Amps	Wire
UL/CUL	120	1	60	2268	18.9	2+G
	208	1	60	2147	10.3	2+G
CE	230	1	50	2093	9.1	1NG

Лабораторни сертификати



Размери опаковано оборудване

Дължина: 41 1/2 инча (1054 мм)
 Дълбочина: 27 3/4 инча (705 мм)
 Височина: 69 инча (1753 мм)
 Бруто тегло: 325 либри

Капацитет на рафтовете:

На рафт: 22 1/2 инча x 16 1/2 инча (572/419 мм) или 4 цели пилета
 На долния ред: 22 1/2 инча x 16 1/2 инча (572/419 мм) или 4 цели пилета
 Общо: 7 3/4 кв.фута (0,7 м2) или 12 цели пилета

Нагряване на рафт: 0-100%

Връзки вода Не
 Връзка вода Не

Отстояния 4 инча (102 мм) отзад
 до контакт за кабел

Power cord and plug included with 120V models only.	2-pole, 3-wire grounding, 1 phase
NEMA 5-30P	NEMA 6-15P

Предложени спецификации

- Топлата витрина EPC2 осигурява съхранение при идеални условия в продължение на 4 часа
- Витрината използва технология „въздушна завеса“, за да поддържа подходящата температура
- Витрината е малка, преносима, заема малко пространство и лесно може да бъде поставена в магазин
- В стандартно изпълнение е с монофазно захранване
- Фасада от неръждаема стомана
- LED осветление
- Поддържа равномерно разпределение на температурата в цялата витрина
- Разполага със защитен буфер
- Рафтовете и осветлението им може да бъдат настроени от оператор
- Температурата на всеки рафт се контролира индивидуално
- Капацитетът на рафтовете е по 4 опаковки Pactiv или общо 12 цели пилета