

ГРИЛ модел SCR - 6 с 6 шиша

Rotisserie Countertop electric



Настолен гил с 6 шиша, модел SCR-6

Обща информация

Гриловете на Хени Пени са известни с това, че произвеждат непрестанно прекрасно изпечени изделия, ден след ден, без прекъсване.

Какво отличава гриловете на Хени Пени от останалите грилове? Просто ще разполагате с повече от тези прекрасни цели пилета, ребърца, печени прасенца и други ястия, защото гриловете на Хени Пени пекат по-бързо.

Патентованата система ТЕРМА-ВЕК® комбинира напречна конвекция с лъчисто нагряване. Резултатът е съвършено изпичане с еднородна коричка, за по-малко време от това в другите грилове.

Настолният модел SCR-6 с 6 шиша пести място, като в същото време позволява да се приготвят 24 цели пилета само с едно зареждане. С 9-те си

програми имате възможност да пригответе широка гама продукти само с едно натискане.

Какво още? Усъвършенстваните контроли ви позволяват да избирате нивото на запичане, което желаете да постигнете. Сега можете да придадете на подправените или мариновани ястия, на рибата или пилето, точния цвят и хрупкавина, така че клиентите ви да се върнат отново.

Хени Пени предлага и множество аксесоари, включително подвижни щандове, витрини и основи за витрини, които биха спомогнали да увеличите както производителността, така и продажбите си. Шишовете, роторните дискове, водещите тръби и подложките се демонтират лесно, за по-лесно почистване, а се предлагат и във версия със специално покритие.

Стандартни характеристики

- Конструкция, вътрешна и външна облицовка от висококачествена стомана,
- Система за нагряване ТЕРМА—ВЕК® за бързо и равномерно готвене:
 - умерена напречна конвекция
 - лъчисто нагряване за постигане на равномерно потъмняване
- Цифрови електронни контроли с 9 програмируеми цикъла
- Контрол на потъмняването съобразен с консистенцията на продукта
- LED дисплей за време и температура
- Температурна сонда
- Бутон за въртене на шишовете за по-лесно зареждане.

- Термоустойчиво прозрачно стъкло с черни бордове
- Система за спиране на въртенето при отворена врата
- Взаимозаменяеми шишове, рамки и кошници
- Опростена водеща тръба с 3 части и роторен комплект
- Задвижващият механизъм и отточната тава се демонтират лесно за по-лесно почистване
- Облицовка на частите със специално покритие за по-лесно почистване (опция)

Опции

- заоблено термоустойчиво стъкло откъм клиента
- предпазители на лампите ■ покритие на частите

Изберете стандартна конфигурация

- (6) ъглови шиша ИЛИ
- (6) островърхи шиша ИЛИ
- (6) кошници с масивно дъно ИЛИ

- (6) мрежести кошници
- Дръжка от страната на клиента
 - да
 - не

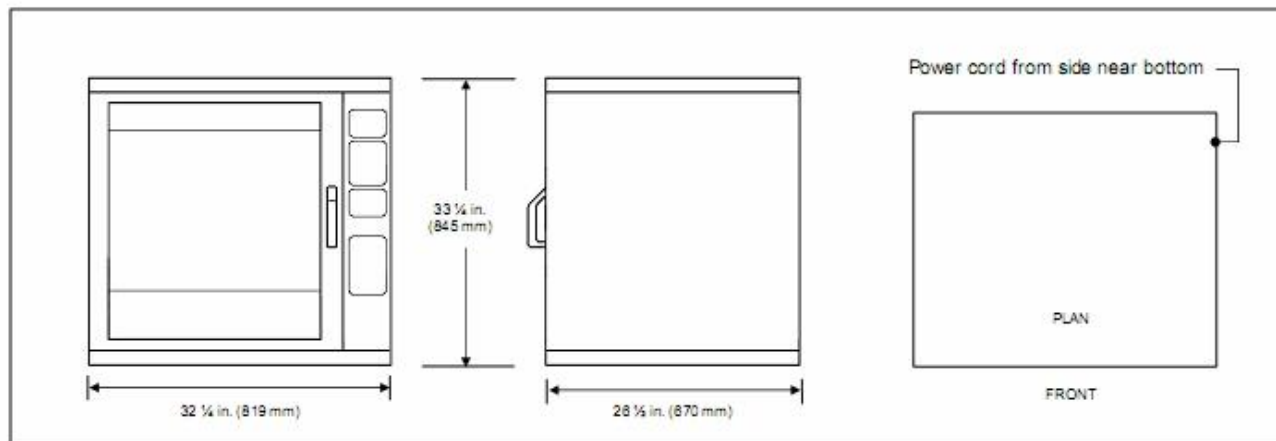
- Бутон за контрол на въртенето от страната на клиента
 - да
 - не

- Стъкла на вратите
 - прозрачни с черен бордюр ■
 - огледални с черен бордюр
- Подвижност

- (4) 4 инчови (102 мм) колела ■ възможност за настройка височината на краката
- без крака или колела

ГРИЛ модел SCR - 6 с 6 шиша

Rotisserie Countertop electric



Размери

Височина: 33 1/4 инча (845 мм)
 Ширина: 32 1/4 инча (819 мм)
 Дълбочина: 26 1/2 инча (670 мм)

Капацитет: 2 1/2 либри (1,1 кг) цяло пиле
 Ъглов шиш 18 цели пилета, по 3 на шиш
 Остър шиш 24 цели пилета, по 4 на шиш
 Кошница 18 цели пилета, по 3 на шиш

Лабораторни сертификати



Необходими отстояния

Ляво 2 инча (50 мм) въздушен поток
 Дясно 20 инча (500 мм) технически достъп, захранващ кабел
 Отзад 28 инча (711 мм) отворена врата
 Отпред 28 инча (711 мм) отворена врата

Електричество

Volts	Phase	Cycle/Hz	Watts	Amps	Wire	Plug	
208	1	50/60	6800	32.7	2+G	NEMA 6-50P	
240	1	50/60	6800	28.3	2+G		
208	3	50/60	6800	22.8	3+G	NEMA 15-30P	
240	3	50/60	6800	19.7	3+G		
400	3	50	6800	13.5	3NG	N/A	

Размери опаковано оборудване

Дължина 1016 мм
 Дълбочина 857 мм
 Височина 1067 мм
 Обем 0,93 м³

Бруто тегло 173 кг

Връзки вода Не

Нагряване Електрическа конвекция и лъчисто нагряване

Лампи 4 броя по 150 W - халогенни

Предложени спецификации

- Електрически грил Хени Пени, модел SCR-6 с 6 шиша
- Конструкция, външна и вътрешна, от висококачествена нерждаема стомана с термоустойчиви стъкла на вратите
- Патентована система ТЕРМА-ВЕК®, комбинираща напречна конвекция и лъчисто нагряване за по-бързо приготвяне и потъмняване
- Програмиране и LED индикация за време и температура
- Температурна сонда в стандартно изпълнение
- Възможност за контрол на нивото на потъмняване, което да бъде зададено в самата програма за готвене
- Дизайн с видимост от двете страни
- Избор на дръжка, заобляне стъклото на вратата, контрол на въртенето от страната на клиента или на персонала
- Избор между шест ъглови шиша, заострени шиша или кошници (стандарт)
- Лесно демонтируеми шишове, роторни дискове, водеща тръба и отточна тава с цел по-лесно почистване. Възможност за изработка със специално покритие.
- (4) 4 инчови (102 мм) колела или регулируеми крака (стандарт)
- Трифазни захранващ кабел и щепсел - за САЩ и Канада само