



DHB2PT-20B Coffres de Maintien en Température

Produit: DHB2PT-20B

Les coffres de maintien en température de Prince Castle (DHB) fournissent la capacité de «work-in-process» requise pour les grandes opérations de restauration tout en assurant un rendement énergétique optimal. Avec les parois extérieures creuses en acier inoxydable, les DHB disposent d'un système de contrôle numérique à semi-conducteurs pour un contrôle précis de la température du réchauffeur.

L'unité comporte deux cavités, chacune logeant 2 bacs donc un total de 4 bacs. Les réchauffeurs supérieurs et inférieurs réglables offrent la flexibilité maximum en établissant les températures précises de conservation de nourriture.

La technologie exclusive du réchauffeur infrarouge Reli-A-Temp © maintient les températures des aliments plus constantes dans le temps de maintien désigné que les autres types de systèmes de chauffage. Ce système de chauffage exclusif répartit uniformément la chaleur sur toute la zone de conservation des aliments, éliminant ainsi la chute des bords. Les aliments sont conservés à la température désirée et ne sont pas trop cuits. Les temps d'attente réduits diminuent la quantité de déchets et offrent la flexibilité nécessaire pour répondre aux demandes de pointe / hors pointe.

Avec le MenuTrak, les DHB Prince Castle «supervisent» les éléments de menu en identifiant les éléments du menu et en suivant leurs temps de maintien respectifs. Le MenuTrak indique également quand vous jetez votre ancien produit et commencez à cuisiner de nouveaux produits, vous assurant que vos clients sont toujours servis au mieux.

Caractéristiques

- Système de chauffage supérieur et inférieur indépendant par cavité.
- Température réglable pour chaque zone de chauffage:
- Plage de chauffe supérieure et inférieure: 65 à 127 ° C (150 à 260 ° F).
- Système d'indexage de panes Prince Castle conçu pour empêcher le positionnement incorrect du bac et assurer des températures de maintien précises et des conditions correctes.
- Commandes numériques à l'état solide.
- Equipé du système de surveillance des aliments MenuTrak.
- Interrupteur principal marche / arrêt.
- Maintenez à la fois les éléments de menu frits et non frits dans le même coffre de maintien.
- le Pass through design permet aux employés d'accéder à la nourriture des deux côtés.
- Le système unique de couvercle de casserole tient compte de la conservation parfaite des nourritures sensibles à l'humidité, y compris des hamburgers, du poulet grillé et plus.

Caractéristiques du MenuTrak

- Identifie le produit et trace les temps de maintien.
- Affichages alphanumériques.
- Programmer jusqu'à six menus différents.
- Transfert des produits facile dans le DHB existant.



DHB2PT-20B Coffres de Maintien en Température

Dimensions

N° de Modèle	Largeur in (cm)	Hauteur in (cm)	Profondeur in (cm)	Poids d'expédition lbs (kg)
DHB2PT-20B	19.71 (50.00)	11.14	14.12 (35.80)	59.00 (29.76)



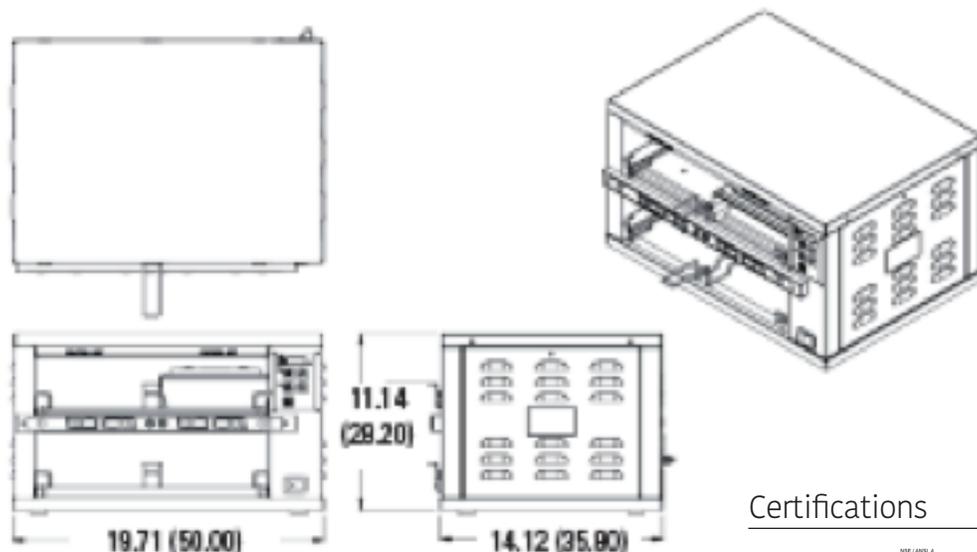
Electricité

N° de Modèle	Description	Volts	Hz	Watts	Amps	Prise
DHB2PT-20B	2-shelf, 4 Pan	120	60	1500	10 max	5-20P

Accessoires

N° de Modèle	Description
155695N-12	Bacs de rechange à double poignée 1/3 (lot de 12)
541-723E4S	Couvercles de bacs de rechange 1/3 (ensemble de 4)

Specifications



Certifications



A Marmon / Berkshire Hathaway Company

Les spécifications et la conception sont sujettes à modification sans préavis



CATEQUIP SAS

19 rue de la Paix, 10320 BOUILLY, France

Tél. : +33 (0)3 25 40 29 10

Fax : +33 (0)3 25 40 26 69

infos@catequip.com

www.catequip.com