



Article # DHB2PT-33B/DHB2PT-33BCE

DHB2PT-33B Coffre de Maintien en Température

Les coffres de maintien en température de Prince Castle (*DHB - Dedicated Holding Bins*) fournissent la capacité de «travail-en-cours» 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 deux (2) bacs pour un total de quatre bacs. Les holdings supérieurs et inférieurs réglables offrent la flexibilité maximum en établissant des températures précises de conservation de nourriture.

La technologie exclusive du réchauffeur infrarouge Reli-A-Temp © maintient les températures des aliments plus constantes que les autres types de systèmes de maintien au chaud. Ce système exclusif répartit uniformément la chaleur sur toute la zone de conservation des aliments, éliminant ainsi la chute de température sur les bords. Les aliments sont conservés à la température désirée et ne sont pas trop cuits. Les temps d'attente réduits limitent les 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 les identifiant et en suivant leurs temps de maintien respectifs. Le MenuTrak indique également quand il faut jeter le vieux produit et commencer à cuisiner le nouveau, vous assurant que vos clients sont toujours servis avec la meilleure qualité de produit.

Le DHB Prince Castle bénéficie d'une garantie de deux ans sur les pièces et d'un an sur la main-d'oeuvre.

CARACTERISTIQUES

- Système de maintien au chaud supérieur et inférieur indépendants par cavité.
- Température réglable pour chaque zone de chauffage: Plage de chauffe supérieure et inférieure: 65 ° C à 127 ° C.
- 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.
- Équipé du système de surveillance des aliments MenuTrak.
- Interrupteur principal marche / arrêt.
- Maintenez au chaud à la fois les éléments de menu frits et non frits dans le même bac.
- La conception «Pass Through» permet aux employés d'accéder à la nourriture des deux côtés.
- Le système unique de couvercle de bac tient compte de la conservation parfaite des nourritures sensibles à l'humidité, y compris des hamburgers, du poulet grillé et plus.

CARACTERISTIQUES DU MENU TRACK

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

DHB2PT-33B Coffre de Maintien en Température

Dimensions

N° de Modèle	Largeur cm	Hauteur cm	Profondeur cm	Poids à l'expédition
DHB2PT-33B	83.80	28.20	35.80	41.73
DHB2PT-33BCE	83.80	28.20	35.80	1.73



Informations Electriques

N° de Modèle	Description	Volts	Hz	Watts	Amps	Branchement
DHB2PT-33B	2-étagères, 8-bacs	208-240	60	2500	6.3	6-15P
DHB2PT-33BCE	2-étagères, 8-bacs	208-240	50-60	2500	6.3	Schuko

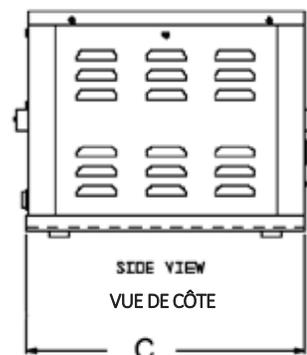
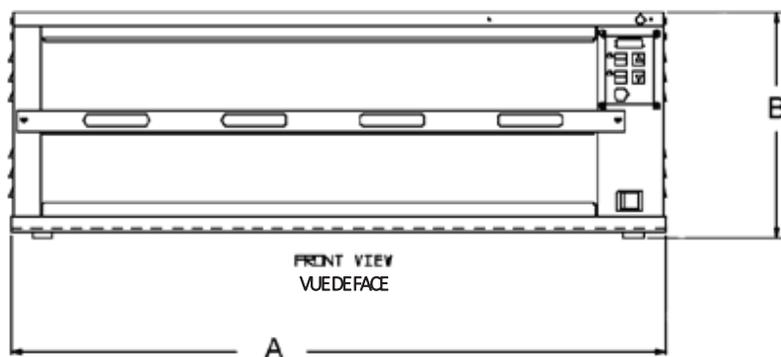


Accessoires

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



Schématisation



Certifications

