

BÂTIT POUR PERFORMER. CONÇU POUR DURER.™

HFP48-12-2S

Table de préparation alimentaire

Nom du projet :	
Nº d'article	Quantité :



Largeu	* Profondeur**	Hauteur***	Récipients	Tablettes	Cold Space ^{MC}	Poids d'expédition	Volume d'expédition	Capacité de refroidissement	Système électrique
47 ³/ ₄ p 1 213 m		42 ¹ / ₂ po 1 080 mm	12- ¹ /6 e	4	15	325 lb 148 kg	46 pi ³ , 1,3 m ³	¹ / ₄ HP	115 V/2,3 ampères/60 Hz – mo- nophasé – NEMA 5-15P, circuit spécialisé

*** Ajouter 1/4 po (7 mm) pour les fixations. *** Ajouter 1/8 po (4 mm) pour les fixations. ***Inclut la hotte, les roulettes et le couvercle fermé. Ajouter 5 po (127 mm) pour le couvercle ouvert. Les valeurs en millimètres sont arrondies à l'unité supérieure.

Caractéristiques haut de









gamme

Réfrigération par Cassette®

Whisper Air-Over-Pan^{MC}

Conception sans dégagement requis Pan Catcher^{MC} amovible



Serpentin de condensation

sans ailettes Free&Clear™C





À commande numérique



Système en acier inoxydable de contrôle automatique du condensat



Réfrigération à respiration par l'avant



Débit d'air prioritaire



HFP48-12-2S : conçue pour améliorer l'expérience de préparation des aliments, avec son attention au détail et son innovation.

Réfrigération:

- La réfrigération à air forcé par Cassette[®] autonome utilise un fluide frigorigène R-134a à l'intérieur d'un système scellé de tubes capillaires.
- La réfrigération par Cassette® se situe dans le bas et peut être enlevée par l'avant pour faciliter l'entretien.
 La réfrigération peut être échangée ou mise à jour sans recourir à un mécanicien. Conçu pour maintenir une température de 33 °F à 38 °F (0,5 °C à 3,3 °C).
- Un débit d'air directionnel prioritaire fournit un refroidissement et une efficacité énergétique optimal dans la caisse, au-dessus des récipients et exclusivement à l'avant de l'appareil pour optimiser la ventilation et l'échange de chaleur.
- La conception froide Whisper-Air-Over-Pan^{MC} minimise la déshydratation des aliments pendant le service.
- Le serpentin de condensation sans ailettes Free&Clear^{MC} maximise la circulation de l'air sur le compresseur, réduit la consommation d'énergie et ne s'obstrue pas.
- Serpentin d'évaporateur revêtu résistant à la corrosion.
- Système en acier inoxydable de contrôle automatique du condensat.
- Doté d'un contrôleur numérique écoénergétique.
- Les moteurs de qualité, autolubrifiants et scellés avec circulation d'air aérodynamique fournissent une réfrigération plus silencieuse, et robuste.

Caisson:

- Extérieur devant, dessus et côtés en acier inoxydable.
- Intérieur garniture en aluminium blanc approuvée par NSF avec fond à coins concaves en acier inoxydable.
- Fond intérieur relevé ergonomique.
- Conception économisant de l'espace sans dégagement requis ventilation d'air exclusivement à partir de l'avant de l'appareil.
- Le Pan Catcher^{MC} exclusif est amovible sans outils par l'ouverture de la section réservée aux récipients, pour un assainissement optimal. Doté de coins faciles à nettoyer pour un nettoyage rapide des aliments renversés.
- Isolant la caisse et les portes pleines sont moussées en place avec un isolant de polyuréthane respectueux de l'environnement.
- Doté de roulettes de 2 1/2 po (64 mm), dont deux sont bloquantes.

Portes:

- Les portes va-et-vient à fermeture automatique peuvent être maintenues en position ouverte et offrent une protection contre le retour.
- La hotte et le couvercle isolés avec de la mousse peuvent être enlevés pour le nettoyage.
- Les joints magnétiques monopièces à bourrelet pour rainure de fixation peuvent facilement être enlevés pour le nettoyage.
- · Grandes poignées encastrées.

Entreposage:

- Les quatre (4) tablettes blanches revêtues de 21 ¹/₄ po L × 25 po P (540 mm × 635 mm) sont approuvées par NSF.
- Les moulures résistantes pour tablettes en aluminium ne s'écaillent pas et ne se détachent pas; réglage en tranches de ½ po (13 mm).
- La surface de découpage durable a une profondeur de 11 ½ po (292 mm), une épaisseur de ½ po (13 mm), en plus d'être pleine longueur et amovible. Fabriqué à partir de polyéthylène haute densité blanc approuvé par NSF.
- Doté de 12 récipients en polycarbonate 1/6 approuvées par NSF. Accepte les récipients de 6 po (153 mm) de profondeur fournies par des tiers.
- L'intérieur accepte des plaques à biscuit typiques de 18 po \times 26 po (458 mm \times 661 mm).
- La section pour récipients est conçue pour faciliter l'utilisation de récipients de différentes tailles et configurations.
 Séparateurs pour récipients supplémentaires offerts en option.
- Conforme à la norme NSF-7 pour l'entreposage et la présentation de produits alimentaires ouverts.

Système électrique:

 Cordon d'alimentation installé en usine pour le branchement sur un circuit à utilisation unique (spécialisé) de 115 W/60 Hz/monophasé de 15 ampères.



HABCO MANUFACTURING INC. 501 GORDON BAKER ROAD, TORONTO (ONTARIO) CANADA M2H 2S6 Sans frais au Canada : 1 800 387-5398 États-Unis : 1 800 448-0244 Télécopieur : 416 491-6982 www.habcomfq.com

© HABCO Manufacturing Inc., 2017. HABCO est une marque déposée de HABCO Manufacturing Inc. au Canada, aux États-Unis, au Royaume-Uni et en Allemagne. La conception du logo HABCO, Built to Perform. Crafted to Last et CASSETTE sont des marques déposées de HABCO Manufacturing Inc. au Canada et aux États-Unis. Des marques de commerce supplémentaires peuvent être utilisées par HABCO et ont été dûment identifiées par leur symbole de marque déposée ou de marque de commerce. BREVETS DOMESTIQUES ET INTERNATIONAUX.















