

Holdmaster

HCP 4 S

HCP 4 T



Palm

Warmhalte- / Entnahmestation

Palm-Steuerung, 12 Einschübe

Produkt

Die kompakten, Palm-gesteuerten Warmhaltestationen mit 4 Etagen und 12 Einschüben eignen sich optimal zum Warmhalten verzehrfertiger Lebensmittel bei geringsten Garverlusten.

Vorteile

- Nutzung wahlweise als Warmhaltestation (S) oder Durchreiche (T)
- 12 unabhängig programmierbare Einschübe (Temperatur, Warmhaltezeit, Produkt)
- Einfachste Programmierung durch Palm-Technologie
- Übersichtliche LED-Anzeige

Eigenschaften

- Saftige, krosse Grillprodukte und geringste Garverluste selbst bei langen Warmhaltezeiten
- Große Warmhaltekapazität in bis zu 12 Einschüben (je 3 Einschübe auf 4 Etagen)
- Flexible Bestückung mit unterschiedlichen Produkten dank separater Programmierung von Temperatur und Warmhaltezeit je Einschub
- Einzelne Darstellung von Produkt und Warmhaltezeit über je 12 LED Klarsichtdisplays auf Front- und Rückseite
- Geeignet für einseitige Bedienung bei Aufstellung an einer Wand oder für beidseitige Beschickung/Entnahme
- Akustischer und visueller Alarm nach Ablauf der maximalen Warmhaltezeit für hohe Produktsicherheit
- Erfüllt die aktuellen HACCP-Richtlinien
- Integrierter Reinigungsmodus reduziert die Temperatur und sorgt für eine einfache und sichere Reinigung

Lieferausstattung

- 2 Pfannenwender
- Reinigungsbürste

Sonderausstattung

- + Sonderspannungen
- + Einseitiges Display
- + Palm

Zubehör

- + Pfannenwender weiß, schwarz
- + Reinigungsbürste
- + Einschübe hoch, flach
- + Drahtkorb für Einschub, flach

Modell-Varianten

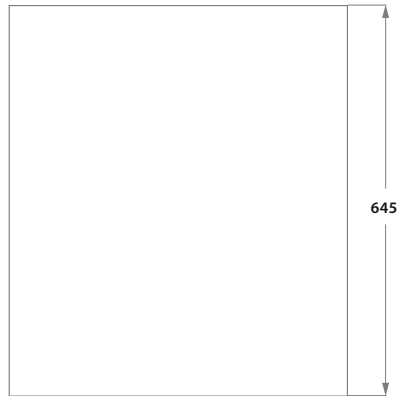
HCP 4 S	Warmhaltestation
HCP 4 T	Durchreiche

Holdmaster

HCP 4 S
HCP 4 T

Warmhalte- / Entnahmestation

Palm-Steuerung, 12 Einschübe



Draufsicht



Frontansicht

Seitenansicht

25

Alle Angaben in mm

Technische Daten

Modell	HCP 4 S	HCP 4 T
Beschreibung	4 Etagen, 12 Einschübe	4 Etagen, 12 Einschübe
Elektro-Anschluss*	230 V / 1 Ph N E	230 V / 1 Ph N E
Abmessungen (BTH)	599 x 645 x 646 mm	599 x 645 x 646 mm
Gewicht	101 kg	101 kg

* Sonderspannungen auf Anfrage

Bei der Aufstellung der Geräte sind die jeweils gültigen Bestimmungen zu beachten. Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.