



Предлагаемые обновленные модели предназначены для разделения зоны приготовления и раздачи на предприятиях fast-food классической компоновки. Витрины DH служат для сквозной передачи и временного хранения готовых блюд из зоны приготовления в зону выдачи. Витрины DH могут быть установлены на любую существующую рабочую поверхность или на специально спроектированные прилавки-стенды. Размеры прилавков DH и их конструкция полностью совместимы с витринами DH.

ВИТРИНЫ DH110EW, DH150EW

Двухъярусные витрины **passthrough**. Доступ во внутренний объем через откидывающиеся прозрачные дверцы с двух сторон. Витрины соответствуют технологическим стандартам крупнейших мировых сетей фаст-фуд.

Основное назначение - временное хранение в разогретом состоянии обжаренных, печеных продуктов в открытой упаковке (картофель фри, пирожки, обжаренное мясо). В соответствии с требованиями стандарта **НАССР** витрины позволяют хранить продолжительное время свежеприготовленные горячие блюда в диапазоне температур от **+ 63 до + 80 Градусов Цельсия**. Точное максимальное время хранения определится типом продукта. Перед установлением предельного времени хранения рекомендуется проведение практических тестов.

Верхний ярус снабжен только верхним кварцевым нагревательным элементом. Нижний ярус витрин снабжен как верхним нагревательным элементом, так и системой автоматического поддержания уровня влажности. Витрины требуют подключения к водопроводной сети и канализации. Наличие



DH110EW



DH150EW

увлажнения позволяет получать наилучшие результаты при продолжительном хранении готовых горячих блюд. Минимизируются весовые потери и изменения органолептических свойств продуктов.

Управление осуществляется с помощью выключателя подсветки верхнего и нижнего ярусов, включения и выключения верхних кварцевых нагревательных элементов, отдельных термостатов для верхнего и нижнего ярусов. Для визуального контроля температуры предусмотрен термометр.



117246, Россия, Москва, Научный проезд, 20, стр.2



т./факс:(495) 921 3986
e-mail: gabel@dol.ru www.ПЕСТОПАН.ru



Верхний и нижний ярус снабжены отдельными предохранителями. Верхний нагрев с помощью кварцевого нагревательного элемента (**500 Вт** для верхнего яруса, **1000 Вт** для нижнего яруса). Нижний нагрев емкости с водой с помощью ТЭНов (**1020 Вт х 2**). Автоматическое поддержание уровня воды в емкости. Индикатор низкого уровня воды.

Размер нижнего яруса позволяет размещать на нем три (для модели **DH150EW**) или два (для модели **DH110EW**) технологических подноса с перфорацией и сетчатыми вкладышами. Вкладыш предотвращает контакт продукта с дном емкости и обеспечивает оптимальную циркуляцию влажного воздуха. Верхнее отделение витрин позволяет размещать один (для модели **DH110EW**) или два (для модели **DH150EW**) технологических подноса с сетчатыми вкладышами. На торце витрины размещаются специальные трубчатые держатели для металлических щипцов (не входят в комплект поставки). Размер технологического подноса, мм: **660 x 460 x 30**. Для оптимального нагрева поднос изготавливается из теплопроводящего сплава алюминия.

Витрины устанавливаются на специальную раму-стенд, содержащую технологические полости для скрытой подводки водопровода, канализации и электричества с любой удобной стороны. Подключение к сети переменного тока: **380/3/50**. Подводящий провод, водопроводный и канализационный шланги не входят в комплект поставки. Для подсветки внутреннего объема используются лампы накаливания мощностью **60 Вт** (8 шт для модели **DH110EW**, 12 шт для модели **DH150EW**).

Конструкция полностью из нержавеющей стали **AISI304**. Витрины легко разбираются без использования инструментов для полной очистки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Подключение к водопроводу и канализации
DH110EW	220/1/50	3,6	1100x750x840	Подключение гибкой подводкой к водопроводу и канализации
DH150EW	220/1/50	4,2	1500x750x840	Подключение гибкой подводкой к водопроводу и канализации

КОМБИНИРОВАННАЯ ВИТРИНА С СЕКЦИЕЙ ДЛЯ ПРОДАЖИ ПРОДУКТОВ ФРИ DH150EWFF

Двухъярусная витрины passthrough. Доступ во внутренний объем через откидывающиеся прозрачные дверцы с двух сторон. Витрина соответствуют технологическим стандартам крупнейших мировых сетей фастфуд.

Основное назначение - временное хранение в разогретом состоянии обжаренных, печеных продуктов в открытой упаковке (картофель фри, пирожки, обжаренное мясо). В соответствии с требованиями стандарта **НАССР** витрины позволяют хранить продолжительное время свежеприготовленные горячие блюда в диапазоне температур от **+ 63 до + 80 Градусов Цельсия**. Точное максимальное время хранения определится типом продукта. Перед установлением предельного времени хранения рекомендуется проведение практических тестов.

Закрываемый верхний ярус снабжен верхним кварцевым нагревательным элементом. Верхнее отделение витрины позволяет размещать два технологических подноса с сетчатыми вкладышами. Нижний ярус витрины разделен на две секции: - правый для хранения и продажи продуктов фри; - левый для хранения и подачи булок с котлетами (гамбургеров). Отделение для хранения и продажи продуктов фри открыто с 2-х сторон и состоит из ванны с дренажной поверхностью для хранения нерасфасованных обжаренных продуктов, структуры для хранения расфасованных в бумажные пакеты. Закрываемое с 2-х сторон откидными шторками отделение для гамбургеров снабжено регулируемыми по ширине каналами (максимум 5) для подачи собранных гамбургеров с кухни в направлении раздачи. Уклон каналов в сторону раздачи облегчает подачу. Направляющие снимаются.



DH150EFFF

Управление осуществляется с помощью выключателя подсветки верхнего и отдельно секций нижнего яруса, включения и выключения верхних кварцевых нагревательных элементов, отдельных термостатов для верхнего и нижнего отсека для гамбургеров. Для визуального контроля температуры предусмотрены термометры, показывающие температуру в верхней части витрины и отсеке для гамбургеров. Верхний и нижний ярус снабжены отдельными предохранителями. Верхний нагрев с помощью кварцевого нагревательного элемента (**500 Вт x5** для верхнего яруса, **500 Вт x3** для секции фри нижнего яруса, **500 Вт x 2** для секции гамбургеров нижнего яруса). Нижний нагрев отсека с фри с помощью **ТЭНа (600 Вт)**.

Для подсветки внутреннего объема используются лампы накаливания мощностью **60 Вт** в количестве **12 шт.**

На торце витрины размещаются специальные трубчатые держатели для металлических щипцов (не входят в комплект поставки). Размер технологического подноса, мм: **660 x 460 x 30**. Для оптимального нагрева поднос изготавливается из теплопроводящего сплава алюминия.

Конструкция полностью из нержавеющей стали **AISI304**. Витрина легко разбирается без использования инструментов для полной очистки.

Витрина устанавливается на специальную раму-стенд, содержащую технологические полости для скрытой подводки электричества с любой удобной стороны.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм
DH150EFFF	220/1/50	4,92	1500x570x940

ПРИЛАВКИ-СТЕНДЫ ДЛЯ УСТАНОВКИ ВИТРИН СЕРИИ DH

Закрытый стол-прилавок из нержавеющей стали **AISI304** без отбортовки. Большой отсек для хранения расходных материалов, закрываемый двумя дверями. Четыре подпружиненных накопителя одноразовых стаканов (возможность выбора диаметра при заказе). Конструкция полностью из нержавеющей стали **AISI304**. Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали **AISI304** высотой **150 мм**.



DH110



DH150

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Модель	Набор подпружиненных стаканов	Габаритные размеры, мм
DH110	70/79 мм x1 , 79/89 мм x2, 89/99 мм x1	1100x750x800
DH150	70/79 мм x1 , 79/89 мм x2, 89/99 мм x1	1500x750x800