

PORKKA

Hot Line -lämpökälysteet



MONTA ASTETTA PAREMPAA RUOKAA

Hot Line

Lämmin ruoka aina valmiina!

Hot Line -tuoteryhmä on erityisesti ravintoloiden ja suurkeittiöiden tarpeisiin suunniteltu kaluste-sarja. Hot Line -lämpökaluksia on tarkoitettu valmiiksi lämmitettyjen ruokien säilytykseen ja tarjoiluun. Erinomaisella ilmankierrolla varmistetaan, että tuotteet säilyvät juuri oikeassa lämpötilassa. Hot Line -kalusteissa yhdistyvät niin käyttäjäystävällisyys, muunneltavuus, huollon ja puhdistuksen helppous kuin luotettavuus ja pitkäikäisyys.

Tehokas moduulirakenne

Muunneltavan moduulirakenteen ansiosta löydät Hot Line -tuotteista varmasti sinulle sopivan kokonaisuuden. Hot Line -kalusteisiin valittavat oveliset lämpökaapit, -vetolaatikot ja -haudealtaat ovat GN-mitotettuja. Tarvittaessa lämpökaluksen toimivuutta on mahdollista tehostaa kalusteen päälle asennettavalla ylätasolla. Myös ylätasoon on valittavana erilaisia moduuleita, kuten valaiseva infralämmitin vakiovalaisimen sijaan.

Pitkäikäinen ja luotettava

Hot Line -lämpökaluksien kannet, ovet, vetolaatikot ja muut kovalle kulutukselle alttiit osat on valmistettu ruostumattomasta teräksestä. Haudealtaan nurkat on pyörästetty ja kalusteen etureunassa on altaan vedelle tyhjennysventtiili. Haudealtaissa on vakiona myös GN 1/1 -jakokehikot väljakajineen pienemmille astioille.

Minimaalinen energiankulutus

Kalusteen sisä- ja ulkopinnat ovat ruostumatonta terästä ja rungon 50 mm:n eriste on HCFC- ja CFC-vapaata uretaania. Järke-

vien lämmitysratkaisujen ja hyvän eristyksen ansiosta energiankulutus on minimaalista. Elektroniset säätimet lämpötilanäytöllä varmistavat ja takaavat tarkan lämpötilan säädön.

Käyttäjäystävällisiä ratkaisuja

Ergonomiset, GN-mitotetut Hot Line -lämpökaluksia ovat helppoja ja turvallisia käyttää. Tehokkaan eristyksen ansiosta lämpökaluksia eivät säteile ympäristöön turhaa lämpöä. Digitaalinen lämpötilan näyttö- ja ohjausyksikkö valvoo puolestasi kalusteen lämpötilaa. Puhaltimella tehostettu ilmankierto takaa tasaisen lämminilmakierron kaapissa. HACCP-omavalvontajärjestelmän saat tarvittaessa lisävarusteena kaikkiin kalustemalleihin. Internet-pohjaisesta XWEB-omavalvontajärjestelmästä saat lisätietoja myyjiltä.

Vaivaton puhdistaa ja huoltaa

Ilman erillisiä työkaluja irrotettavien vetolaatikoiden kiskojen, hyllyjohteiden ja itse laatikoiden ansiosta kalusteiden puhdistaminen ja huolto on todella vaivatonta ja helppoa. Ilman työkaluja irtoavat myös moduulien kahvat ja magneettitiivisteet.



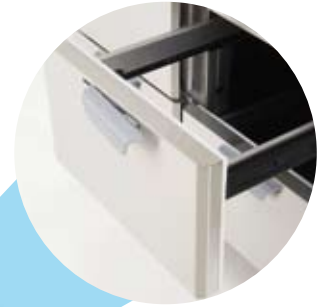
Moduuleista jokaisen keittiön maun mukainen ratkaisu

Hot Line -lämpökaluusteet ovat modulaarisia eli niin isoon kuin pieneenkin tarjoilulinjastoon voidaan koota juuri haluttu, tarpeet täyttävä kokonaisuus. Rakenteissa on myös useita energiatehokkuutta ja ergonomiaa lisääviä ratkaisuja. Helppo puhdistettavuus kuuluu Hot Line -kalusteiden keskeisimpiin tuote-etuihin.



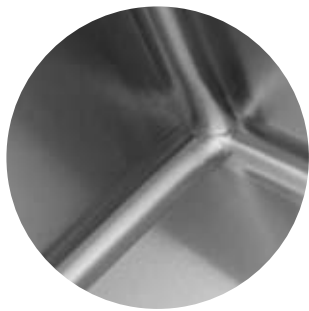
Mallisto on tarkasti suunniteltu ja testattu, turvallinen sekä lisäksi energiaa säästävä. Kalusteet on eristetty kauttaaltaan 50 mm:n HCFC- ja CFC-vapaalla uretaanieristeellä.

Myös kahvat ovat irrotettavissa ilman työkaluja. Sileät teräspinnat on helppo pyyhkiä puhtaaksi.



Tiivisteet, kiskot yms. ovat vaihdettavissa ilman työkaluja.





Lämpöhauteissa on pyörissetty allas ja viemärointi, ja vetolaatikot on varustettu rst-kiskoilla.



Lämpöhauteiden ja lämpötasojen lämmitys tapahtuu tehokkaalla ja taloudellisella mattovastuksella.



Hot Line -kalustemallistossa on muunneltava GN-mitoitettu modulaarirakenne. Kalusteiden näkyvät teräspinnat ovat ruostumatonta terästä. Rakenne on tukeva, turvallinen, kestävä ja helposti puhdistettava.



Siivouksen helpottamiseksi kalusteet ovat saatavilla joko 150 mm:n kalustejaljoilla tai vaihtoehtoisesti pyörillä.

Hot Line -päätyypit

Tuotteen nimeäminen

Malli	HL	Hot Line -kalusteet
Pituus	86 126 166	860 mm 1260 mm 1660 mm
Päätyypit	NT HT BM BM/HT	neutraalipöytä lämpöpöytä haudeallas lämpöpöytä takahauteella
Alatyypit (moduulit)	1 2 3	ovi kaksi vetolaatikkoa kolme vetolaatikkoa

Haudealtaan maksimikapasiteetti

HL-166 4 x
HL-126 3 x
HL-86 2 x

GN 1/1-200



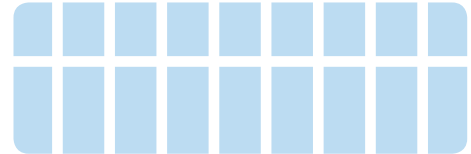
Takahauteen maksimikapasiteetti

HL-166 9 x
HL-126 6 x
HL-86 4 x

GN 1/6-200

tai

GN 1/4-200



Moduulikartta

