



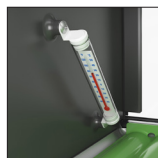
HOSHIZAKI

HNC-150BE-L-BH

Sushi kylvitrin, vänster modell

TILLGÄNGLIGA MODELLER

- | | | |
|---|---|--|
| ☐ HNC-120BE-L-BH | ☐ HNC-120BE-R-BH | ☒ HNC-150BE-L-BH |
| ☐ HNC-150BE-R-BH | ☐ HNC-180BE-L-BH | ☐ HNC-180BE-R-BH |
| ☐ HNC-210BE-L-BH | ☐ HNC-210BE-R-BH | |



Modellbeteckning

HNC - 150 B E - L/R - B H

- Hoshizaki Neta Case
- Bredd (cm)
120, 150, 180, 210
- Generation av modeller
startande med A
- HE modell
- H: Kolväten R600a
- Yttre yta
B: Svart plast
- Placering av maskinrum
L: Rum på vänster sida
(sett från kundsida)
R: Rum på höger sida
(sett från kundsida)

Använder naturligt köldmedie R600a, som är ett energieffektivt och hållbart köldmedium med en GWP på 3.



PRODUKTSERIE: HNC

VARUNUMMER: S053-C175

Denna Hoshizaki HNC-150BE-L-BH är en Sushi kylvitrin, vänster modell. Vår kylvitrin serie kombinerar innovativa funktioner med en modern och elegant design. De är utformade för att visa upp och bevara även de mest ömtåliga fisksorter. Serien är konstruerad för att bibehålla de naturligaste fuktighetsnivåerna och livsmedelssäkra temperaturerna även under tidpunkter med högt serveringstryck då luckorna öppnas ofta. Hoshizaki Sushivitrin skapar den mest naturliga nivån av fuktighet och temperatur över hela driftsperioden av kylsystemet.

LUFFFLÖDE

Luftflödet som skapas av förångaren är jämnt och diffust, utan forcerad luftcirkulation vilket skulle orsaka snabb försämring av fisk eller annan lättfördärlig mat.

TEMPERATURREGLERING

En av de påfallande enkla lösningarna för enkel och snabb temperaturreglering: Invändigt kan man vända den inre brickan uppåt eller nedåt för att ställa in den perfekta inomhustemperaturen för olika typer av fisk. De upphöjda sidovingarna på brickorna ger mer luftcirkulation, vilket sänker förvaringstemperaturen omedelbart. En termometer inuti skåpet hjälper dig att övervaka innetemperaturen hela tiden.

ATTRAKTIV DISPLAY

Den rörformade förångaren absorberar värmen kontinuerligt. Kondensen fryser på dess yttre yta, vilket ger ett attraktivt frostsiktigt utan att det droppar.

KOMFORT

Den praktiska halkfria toppen är idealisk för att placera serveringsfat. Kondensenheten i alla våra modeller sitter antingen på höger eller vänster sida, med utflödet av luft placerat på sidorna bort från operatören.

LÄTT ATT RENGÖRA

Skjutdörren med 150 mm höjd och de lätta ABS-brickorna med vågformad profil kan enkelt demonteras och tas bort för daglig rengöring.

KOMMERSIELL GARANTI FÖR TILLVERKNINGSFEL

DELAR **2** ÅR ARBETE **2** ÅR

YTTERE YTA

Klart glas, ABS-plast,
PVC-plast

Köldmedie: R600a / 35g

ANVÄNDARVILLKOR OCH BEGRÄNSNINGAR

- Omgivningstemperaturintervall: 10°C / 30°C
- Spänning: 1/220 -240V/50Hz

MODELL	Rumstemperatur ca (°C)	Kapacitet, netto (l)	Elanslutning	Elektrisk skyddsströmbrytare (A)	Elförbrukning effektfaktor 58% (W)
HNC-150BE-L-BH	5	57	1/220-240V/50Hz	6	145

TEKNISKA CERTIFIERINGAR



Besök vår webbplats för mer information
www.hoshizaki-europe.com
Hoshizaki Europe B.V. förbehåller sig rätten att förändra produkterna och deras specifikationer utan föregående meddelande.

Hoshizaki Sverige
Box 5157
200 71 Malmö
Sverige

T. +46 108 84 87 47
orderSE@hoshizaki.dk
www.hoshizaki.dk

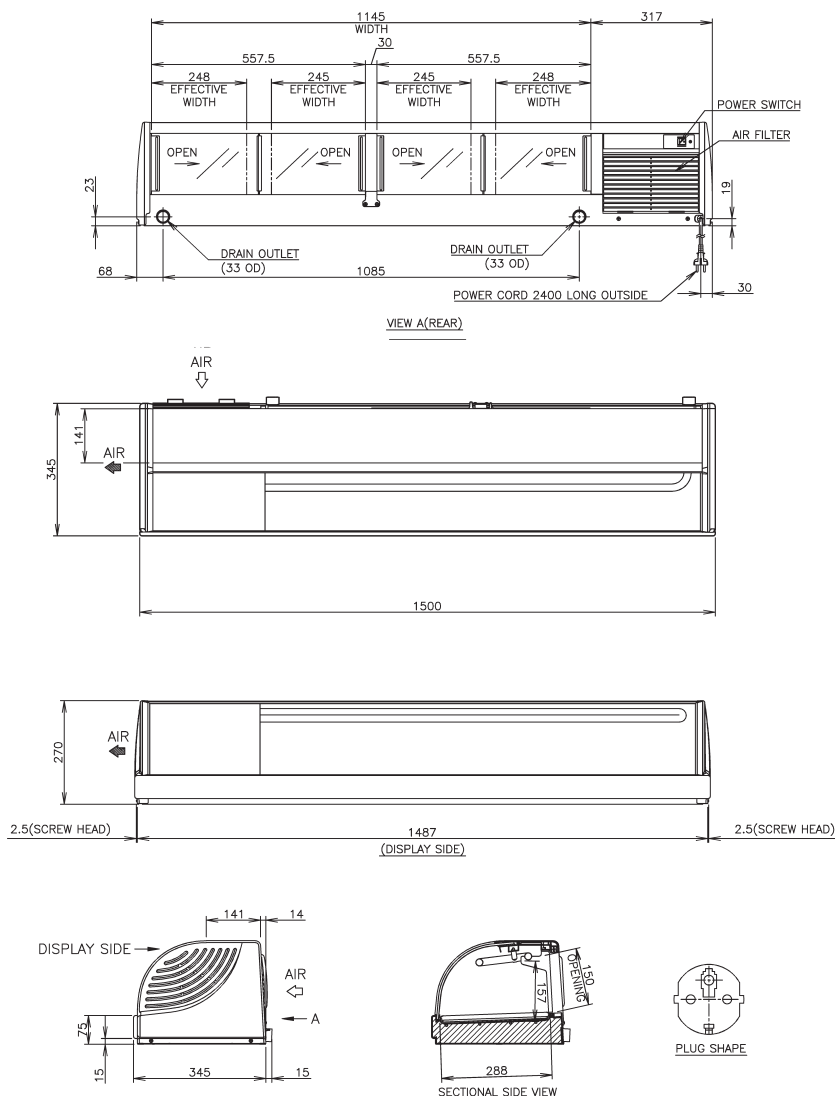


HOSHIZAKI

LEADING NATURALLY

HNC-150BE-L-BH

Sushi kylvitrin, vänster modell



FRAKTSPECIFIKATIONER

MODELL	Utrustningens nettomått		Mått i förpackning		
	B x D x H (mm)	Nettovikt (kg)	B x D x H (mm)	Bruttovikt (kg)	Volym (m ³)
HNC-150BE-L-BH	1500 x 345 x 270	37	1580 x 415 x 517	52	0.34

TILLBEHÖR

- Matbricka (stor) x 3
- Matbricka (liten) x 1
- Fog x 2
- Slang x 1



Hoshizaki Belgien:
Hoshizaki Danmark:
Hoshizaki Tyskland:
Hoshizaki Frankrike:
Hoshizaki Iberiska halvön:
Hoshizaki Italien:
Hoshizaki Mellanöstern:

info@hoshizaki.be
info@hoshizaki.dk
info@hoshizaki.de
info@hoshizaki.fr
info@hoshizaki.es
info@hoshizaki.it
sales@hoshizaki.ae

Hoshizaki Nederländerna:
Hoshizaki Norge:
Hoshizaki Storbritannien:
Hoshizaki Sverige:
Exportländer:
Övriga länder:

info@hoshizaki.nl
info@hoshizaki.no
uksales@hoshizaki.uk
orderSE@hoshizaki.dk
sales@hoshizaki.nl
sales@hoshizaki.nl

www.hoshizaki-europe.com