



Bac de maintien chaud CNH28 de Carter-Hoffmann

DESCRIPTION:

Le bac de maintien chaud CNH28 de Carter-Hoffmann (Counter-Top Crisp 'N Hold) est une station de maintien à chaud compacte conçue pour les points de vente, fast-foods, cantines et buffets. Grâce à sa technologie de réchauffage intégrée, il permet de maintenir la chaleur des produits à 88 °C (190 °F) en permanence, tout en préservant leur texture et présentation.

SPÉCIFICATIONS:

Dimensions extérieures (LxPxH)	714 x 737 x 527 mm
Poids net / à vide	≈ 44 kg
Sections alimentaires	4 sections avec séparateurs réglables
Température préréglée	88 °C (190 °F)
Puissance / consommation électrique	2 890 W
Tension / ampérage	208 V monophasé, 14,0 A
Pré-chauffage	Mise à température (vers 160-190 °F) en ~10 minutes
Matériaux / construction	Acier inoxydable, isolation en fibre de verre

EN SAVOIR PLUS :

Ce modèle propose :

- Un vaste espace alimentaire avec des séparateurs réglables pour organiser plusieurs produits simultanément.
- Un filtre amovible et lavable pour protéger les composants internes des vapeurs grasses.
- Une largeur adaptée au comptoir avec faible encombrement, idéal pour les établissements ayant un espace limité.
- Une configuration usine réglée à 88 °C (190 °F) garantissant une température stable dès la mise en service.
- Des accessoires tels que la grille à reliefs (texture circulaire) pour réduire le contact chaud direct ; un filtre amovible pour vapeurs/huiles ; un bac / plateau amovibles pour nettoyage

Foire aux questions:

Quels types d'aliments peut-on y conserver ?

Il est idéal pour les aliments frits ou croustillants : frites, nuggets, oignons frits, beignets, légumes panés, ou tout autre plat qui nécessite une conservation chaude sans humidité excessive.

Quel est le temps de préchauffage de l'appareil ?

Le CNH28 atteint sa température de fonctionnement (88 °C / 190 °F) en environ 10 minutes. Il est recommandé de le laisser préchauffer avant d'y placer des aliments.

L'appareil est-il facile à nettoyer ?

Oui, le CNH28 est conçu pour un nettoyage rapide : le filtre anti-graisse est amovible et lavable, tout comme les grilles et les bacs internes. La structure en acier inoxydable facilite aussi l'entretien quotidien.

Peut-on l'utiliser dans un food truck ou un stand mobile ?

Oui, tant que vous avez une alimentation électrique adaptée. Son format compact et sa facilité d'entretien en font un excellent choix pour les cuisines mobiles ou les stands événementiels.

Peut-on régler la température de maintien ?

Le modèle est généralement préconfiguré en usine à 88 °C, mais certains modèles peuvent permettre un ajustement via le thermostat interne. Vérifiez cette option auprès de votre fournisseur ou dans le manuel.