



Armoire chauffante humidifiée FSHC-7 de Hatco

DESCRIPTION:

L'armoire chauffante humidifiée portable Hatco Flav-R-Savor® FSHC-7 est conçue pour maintenir vos plats à température idéale pendant de longues périodes, tout en préservant leur humidité et leur texture. Idéale pour les cuisines professionnelles, les cantines, les hôpitaux ou les services de restauration collective, elle permet une préparation en avance et une conservation optimale des mets.

SPÉCIFICATIONS:

Modèle	FSHC-7
Dimensions extérieures	578 mm (L) x 749 mm (P) x 892 mm (H)
Poids	76 kg (environ 167 lbs)
Capacité	7 glissières ajustables
Dimensions des glissières	1 1/2" (38 mm) d'espacement entre les glissières
Plage de température	27 °C à 93 °C (80 °F à 200 °F)
Contrôle de l'humidité	Réservoir d'eau intégré avec humidité réglable
Alimentation	Électrique, monophasé, 120 V / 60 Hz
Puissance	1697 W (environ 1,7 kW)
Courant	14,1 A

EN SAVOIR PLUS:

Les Avantages de l'armoire chauffante FSHC-7

Préparation en avance : Permet de préparer les repas avant les heures de pointe, réduisant ainsi le stress en cuisine.

Conservation optimale : Maintient la qualité des aliments pendant plusieurs heures, réduisant le gaspillage alimentaire.

Facilité d'entretien : Les glissières amovibles et la construction en inox facilitent le nettoyage.

Adaptabilité : Convient à une variété d'environnements de restauration, des établissements scolaires aux hôpitaux.

Foire aux questions:

Quelle est la capacité maximale de l'armoire ?

L'armoire FSHC-7 peut accueillir jusqu'à 7 glissières ajustables, compatibles avec des bacs standards de 18" x 26" ou 12" x 20" (bacs non inclus).

Comment se règle la température et l'humidité ?

La température se contrôle facilement via un panneau numérique avec une plage de 27 °C à 93 °C. Le niveau d'humidité est ajusté grâce à un réservoir d'eau intégré, assurant une conservation optimale des aliments.

Ce modèle est-il facile à déplacer ?

Oui, l'armoire est équipée de roulettes pivotantes avec freins, ce qui facilite son déplacement en toute sécurité dans votre cuisine ou espace de restauration.

Est-ce que le nettoyage de l'armoire est simple ?

Absolument. Les glissières sont amovibles et la structure en acier inoxydable facilite un nettoyage rapide et hygiénique, idéal pour un usage professionnel.

L'armoire est-elle adaptée pour un usage en restauration mobile ou événementielle ?

Oui, sa conception portable avec roulettes la rend facile à déplacer, parfaite pour les traiteurs, food trucks ou services de restauration en événementiel.