

PORKKA

Hot Line lämpökaluusteet

Lämpimän ruoan säilytykseen



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 ilmankierroilla 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 ovelliset 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. Järkevien lämmitysratkaisujen ja hyvän eristyksen ansiosta energiankulutus on minimaalista.

Käyttäjäystävällisiä ratkaisuja

Ergonomiset, GN-mitotetut Hot Line -lämpökaluksia ovat helppoja ja turvallisia käyttää. Tehokkaan eristyksen ansiosta lämpökaluksia eivät säteile ympäristöön turhaa lämpöä. Puhaltimella tehostettu ilmankierto takaa tasaisen lämmön jakautumisen kaapissa.

Vaivaton puhdistaa ja huoltaa

Ilman erillisiä työkaluja irrotettavien vetolaatikoiden rst-kiskoja, hyllyjohteiden ja itse laatikoiden ansiosta kalusteiden puhdistaminen ja huolto on todella vaivatonta ja helppoa. Ilman työkaluja irtoavat myös moduulien kahvat ja magneettitivistet.



Moduuleista jokaisen keittiön maun mukainen ratkaisu

Hot Line -lämpökalusteet 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 irrotettava ilma-työkaluja. Sileät teräspinnat on helppo pyyhkiä puhtaaksi.



Lämpöhauteissa on pyörítettö allas ja viemärointi, ja vetolaatiko on varustettu rst-kiskoilla.



Lämpöhauteiden ja lämpö-tasojen lämmitys tapahtuu tehokkaalla ja taloudellisella mattovastuksella.



Tiivisteet, rst-kiskot yms. ovat vaihdettavissa ilman työkaluja.



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 140 mm:n kalustejalloilla 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 vetolaatikkoo kolme vetolaatikkoo

Kalusteiden syvyys 650 mm ja korkeus 900 mm

Haudealtaan maksimikapasiteetti

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

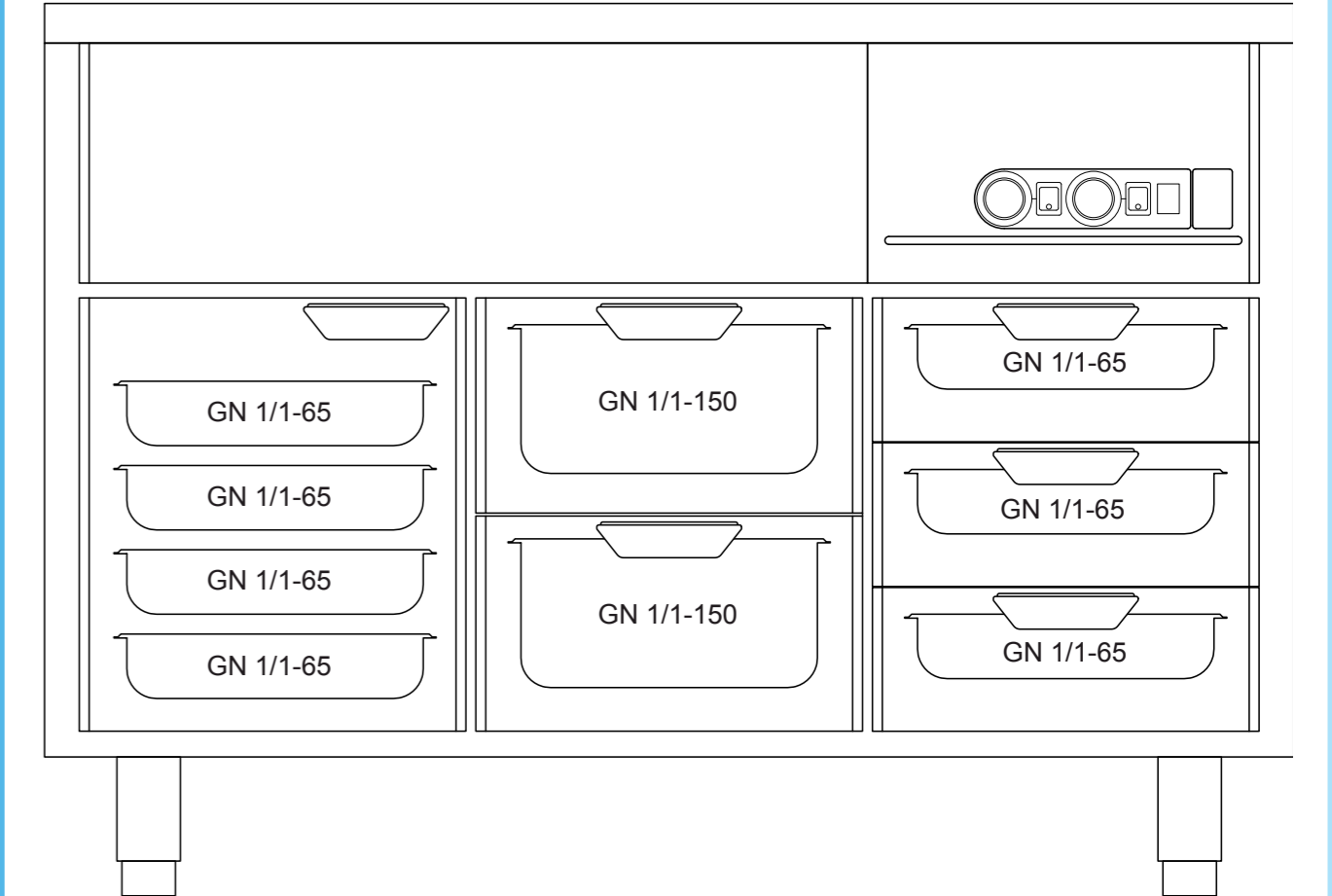


Takahauteen maksimikapasiteetti

HL-166-BM/HT 9 x
HL-126-BM/HT 6 x
HL-86-BM/HT 4 x



Moduulikartta



PORKKA

Porkka Finland Oy on kansainvälisesti tunnettu kylmälaitteiden ja ruoansäilytyksen/esillepanon suunnittelija ja valmistaja.

Porkka Finland Oy tunnetaan kansainvälisesti kylmälaitteiden ja ruoansäilytyksen suunnittelijana ja valmistajana. Valikoima koostuu kylmä-, pakkas- ja lämpökäluksista. Suurimmat asiakkaat ovat kaupalliset keittiöt, ravintolat, pikaruokaravintolat, hotellit, työpaikkaruokalat, sairaalat ja vähittäiskauppiat.

Päämarkkinamme Suomen ulkopuolella ovat Skandinavia, Iso-Britannia, Saksa, Sveitsi, Hollanti, Belgia, Venäjä ja Baltian maat. Yrityksen liikevaihdosta 80% tulee ulkomaisista liiketoimista ja viennistä. Jatkuvaa kehitystä tukevat ulkomaiset tytäryhtiöt ja edustajat.

Porkan menestys perustuu vuosikymmenten kokemukseen, asiakaslähtöiseen suunnitteluun ja jatkuvaan, aktiiviseen tuotekehitykseen.

Porkka Finland Oy on osa **Huurre-konsernia**. Sekä Huurre- että Porkka-brändit tunnetaan maailmalla laadustaan ja luotettavuudestaan.

Tuotteet ovat **CE**-merkittyjä. Aktiivisen tuotekehityksen vuoksi oikeus teknisiin muutoksiin pidätetään.
Valmistaja pidättää oikeudet muutoksiin.

Porkka Finland Oy
Soisalmentie 3
FI-15860 Hollola, Finland
Tel. +358 20 5555 12
Fax +358 20 5555 497
e-mail: porkka@huurre.com
www.porkka.fi

Porkka Scandinavia AB
Industrigatan 21
S-61933 Trosa, Sverige
Tel. +46 156 348 40
Fax +46 156 167 50
e-post: porkka@porkka.se
www.porkka.se

Porkka Norge AS
Lensmannsliå 30
N-1386 Asker, Norge
Tel. +47 66 98 77 77
Fax +47 66 98 77 88
e-post: salg@porkka.no
www.porkka.no

Porkka (U.K.) Limited
Unit 5, Olds Approach
Tolpits Lane, Watford
Hertfordshire, WD 18 9RG, UK
Tel. +44 1923 77 99 29
Fax +44 1923 72 51 65
e-mail: sales@porkka.co.uk
www.porkka.co.uk