

Le « réservoir de nettoyage » de Hardt utilise un détergent doux breveté qui permet de cristalliser et de dissoudre la graisse brûlée et les dépôts de carbone sur les accessoires de cuisine tels que les broches, les bacs, les paniers, les grilles ainsi que les filtres pour hottes de ventilation.



## Détergent Hardt

Cette poudre brevetée est non caustique, non-toxique et biodégradable. Lorsqu'elle est mélangée avec de l'eau, elle produit un agent de nettoyage non corrosif qui permet de nettoyer la plupart des métaux.

## Cycle de fonctionnement de 30 jours

L'appareil est vidé, rincé et rempli qu'une seule fois tous les 30 jours. La solution est ensuite facilement vidangée sans aucun déversement. Cela permet d'économiser de l'eau et du détergent.

## Ouverture/fermeture par une simple touche de bouton

Le couvercle et le panier à commande électrique s'ouvrent et se ferment par simple pression d'un bouton.

## Modèle panier intégré dans la cuve

Permet de soulever les articles au-dessus du niveau d'eau pour faciliter le chargement et le déchargement sans risque. Le panier monte et descend automatiquement avec le couvercle.

## Excellente propriété de trempage

Élimine la graisse brûlée et les dépôts de carbone, et pénètre profondément dans les coins et les fentes sans besoin de brossage. Il suffit de charger et de laisser le système agir. La température de l'eau de la cuve est maintenue au-dessus de 165 °F (74 °C) et permet le trempage pendant la nuit.

## Facile à utiliser

Le processus de nettoyage est simple. Chargez les accessoires, laissez-les tremper, enlevez et rincez.

## Réduit la main-d'œuvre et remonte le moral

Moins de temps passé au lavage signifie plus de temps pour d'autres tâches. On élimine également une tâche fastidieuse, ce qui regonfle le moral. La facilité d'utilisation de l'appareil en simplifie la formation.

## Salubrité des aliments

La salubrité des aliments est améliorée par le nettoyage méticuleux des éléments qui entrent en contact avec les aliments cuits.

## Sécurité des employés

Les travailleurs peuvent utiliser l'appareil en sachant bien qu'ils n'auront aucun contact avec des produits chimiques dangereux.

Également disponible

Rôtissoires électriques



Rôtissoires à gaz



Présentoir chauffant îlot

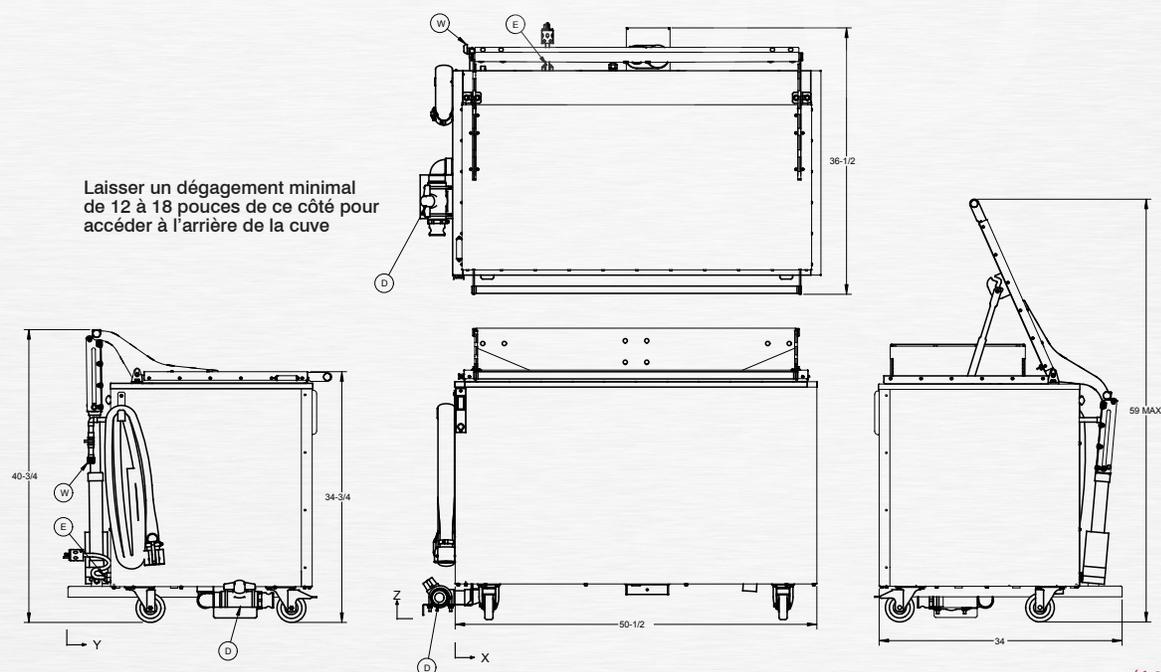


Présentoir chauffant avec service / libre-service



# RÉSERVOIR DE NETTOYAGE

Caractéristiques techniques



réf 99-10062-3

## Installation

Connexions	Coordonnées X	Coordonnées Y	Coordonnées Z	Description
Électrique (E)	13	5	6	120 VCA, 20A, 60Hz, MONOPHASÉ CORDON D'ALIMENTATION DE 8 PI (2.44 m) AVEC FICHE NEMA 5-20
Prise d'eau (W) en option	2-3/4	4-1/2	24	RACCORDEMENT DE TUYAU STANDARD DE 1 PO POUR MACHINE À LAVER
Robinet de vidange (D)	-2-3/4	31-3/4	2-1/2	TUYAU AMOVIBLE 8 PI × 1-1/2 PO INCLUS

## Notes

- Capacité d'eau : 67 gallons (255 L)
- Poids brut : 610 lb (277 kg)
- Dimensions internes du panier : 44 1/4 po L × 17 1/2 po L × 10 3/4 po H (112,4 × 44,5 x 27,3 cm)
- La charge du panier ne doit pas excéder 125 lb (57 kg)
- Il faut prévoir un drain de sol à moins de 8 pi du côté gauche de la cuve (position D)
- Accueille facilement une large gamme d'ustensiles de cuisine (comme les broches de rôtissoire et paniers) dans son long panier inférieur.
- Dans le cas où la prise d'eau en option est achetée (N/P -20506) :
  - Un plombier doit installer un robinet standard pour machine à laver sur le mur près du coin arrière gauche de la cuve. Ceci permet la connexion d'un tuyau standard de 1 po × 6 pi entre le robinet et la cuve
  - On peut également acheter un tuyau d'eau à branchement rapide de 4 pi (N/P 5124) avec des raccords filetés 1/2-NPT
  - La source d'eau peut être froide ou chaude, mais plus la température de l'eau est froide, plus de temps il faudra pour la réchauffer. Donc, l'eau chaude est préférable