

# PORKKA



## Hot Line

TEKNISET TIEDOT  
TEKNISKA DATA  
TECHNICAL DATA

2011 06

# HOT LINE LÄMPÖKALUSTEET

Hot Line lämpökaluusteet on tarkoitettu lämpimien ruokien säilytykseen ja tarjoiluun.

Kalusteiden sisä- ja ulkopinnat ovat ruostumatonta terästä ja rungon 50 mm eriste on HCFC- ja CFC-vapaata uretaania.

Haudealtaan (BM) nurkat on pyöristetty.

Kalusteiden eturaunassa on altaan tyhjennysventtiili.

GN 1/1 haudealtaissa on vakiona GN jakokehikot pienemmille astioille.

Takahauteessa (BM/HT) on irrallinen GN kannatinpalkki, jota käytetään GN 1/6 astioiden kanssa lisäämään pöytäpinta-alaa. Ilman kannatinpalkkia takahaute on sopiva GN 1/4 astioille.

Ovelliiset kaapit, vetolaatikot ja haudealtaat ovat GN mitoitettuja. Vetolaatikot ja teleskooppikiskot voidaan irrottaa puhdistuksen ajaksi ilman työkaluja.

Ovissa ja vetolaatikoissa on helposti irrotettavat magneettitiivisteet ja kahvat.

Kaapissa on puhaltimella tehostettu lämminilmakierto.

Korkeussäädettävien jalkojen tilalle saa optiona pyörät.

Kalusteissa on kahden metrin liitosjohto.

## TUOTTEEN NIMEÄMINEN

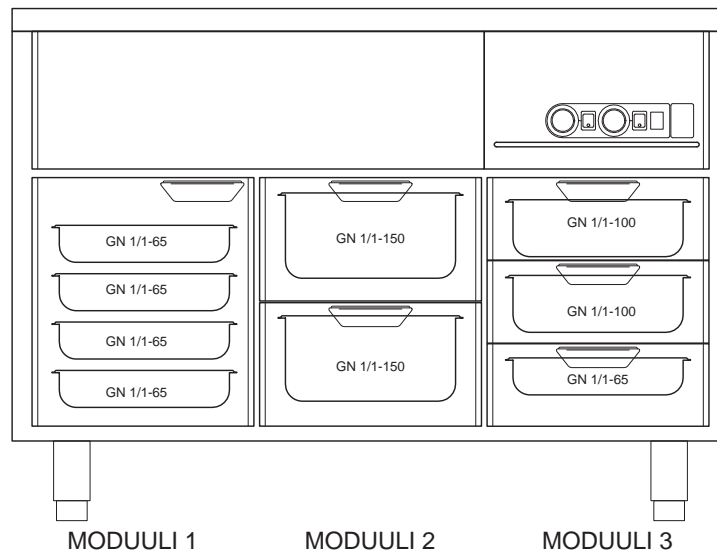
<b>MALLI</b>	<b>HL</b>	<b>(Hot Line kalusteet)</b>
<b>PITUUS</b>	<b>86</b>	<b>(860 mm)</b>
	<b>126</b>	<b>(1260 mm)</b>
	<b>166</b>	<b>(1660 mm)</b>
<b>PÄÄTYYPIT</b>	<b>NT</b>	<b>(neutraalipöytä)</b>
	<b>HT</b>	<b>(lämpöpöytä)</b>
	<b>BM</b>	<b>(haudeallas)</b>
	<b>BM/HT</b>	<b>(lämpöpöytä takahauteella)</b>
<b>ALATYYPIT</b>	<b>1</b>	<b>(ovi)</b>
<b>(moduulit)</b>	<b>2</b>	<b>(kaksi vetolaatikkoa)</b>
	<b>3</b>	<b>(kolme vetolaatikkoa)</b>

HL-126-BM-1-1-1 (katso moduulikartta sivulla 3)



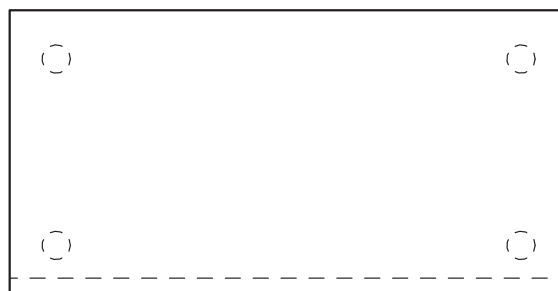
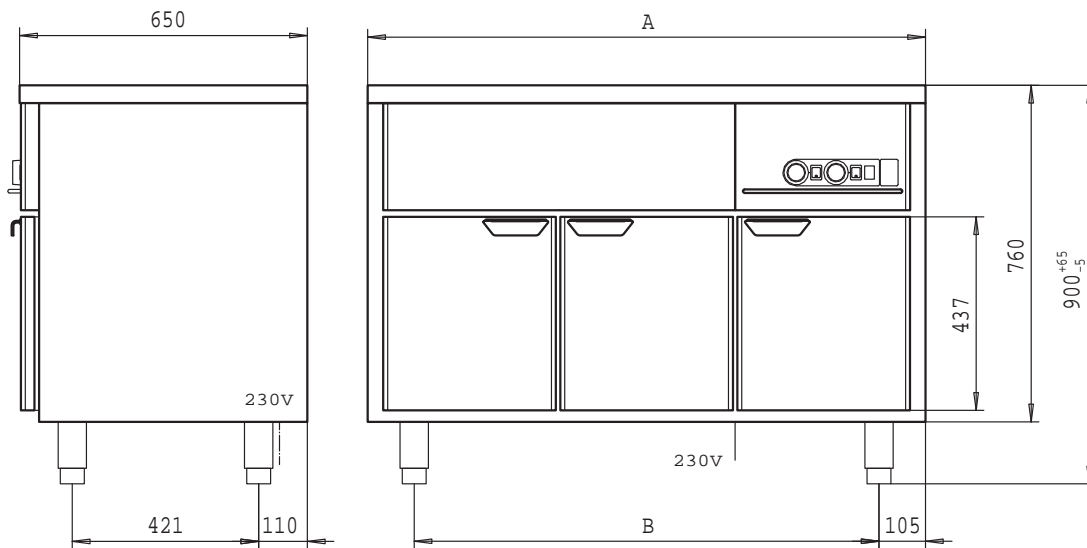
# HOT LINE LÄMPÖKALUSTEET

## MODUULIKARTTA JA KAAPIN MAKSIMIKAPASITEETTI



## TEKNISET TIEDOT: HL-NT NEUTRAALIPÖYTÄ JA HL-HT LÄMPÖPÖYTÄ

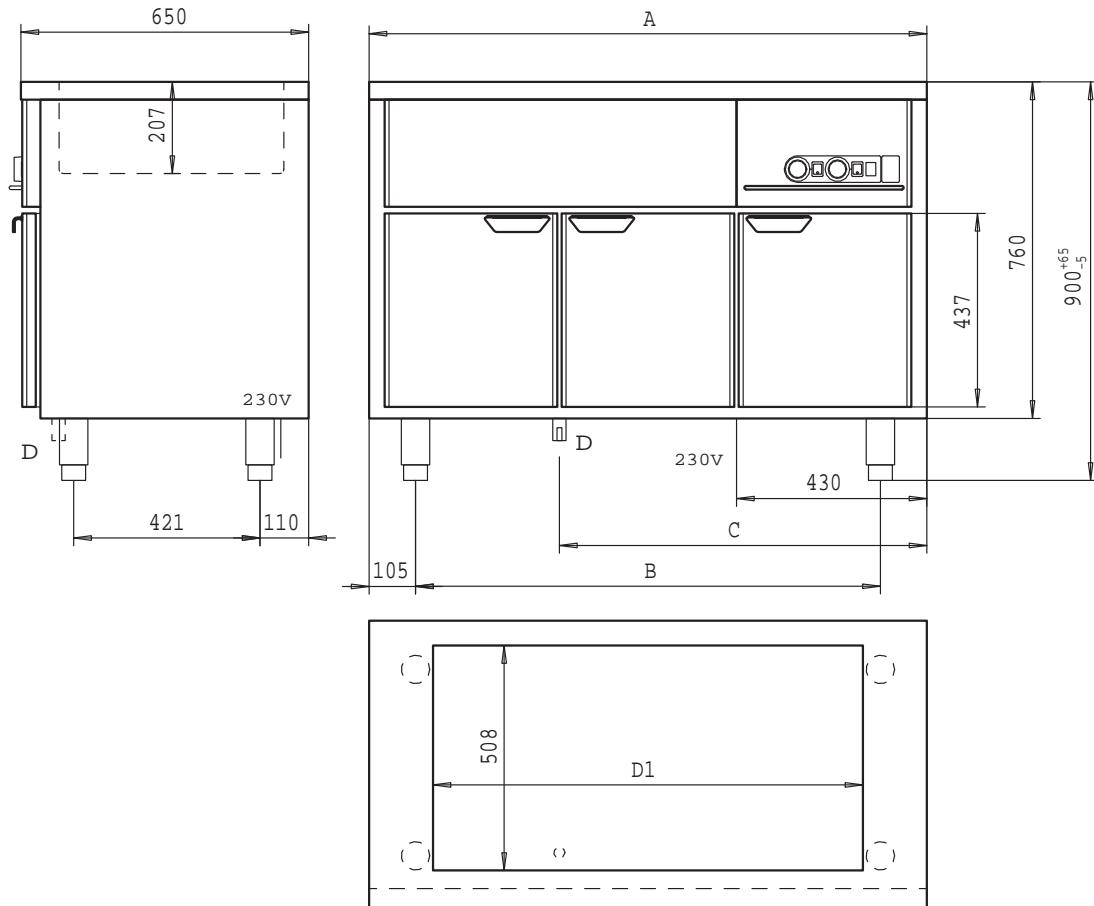
MALLI	LÄMPÖTILA-ALUE		MITTA	MITTA	JÄNNITE	LIITÄNTÄ-TEHO	SULAKE	PAINO		TILAVUUS (pakkaus)	PAKKAUSKOKO mm
	kaappi °C	pöytä °C	A	B				VAC	kW		
HL-86-NT	+30...+75	-	860	650	230 1-50	0,3	10	70	80	0,8	910 x 750 x 1090
HL-126-NT			1260	1050				130	160	1,1	1310 x 750 x 1090
HL-166-NT			1660	1450				160	195	1,4	1710 x 750 x 1090
HL-86-HT		+30...+70	860	650		0,55		70	80	0,8	910 x 750 x 1090
HL-126-HT			1260	1050		0,8		130	160	1,1	1310 x 750 x 1090
HL-166-HT			1660	1450		1,35		160	195	1,4	1710 x 750 x 1090



# HOT LINE LÄMPÖKALUSTEET

## TEKNISET TIEDOT: HL-BM HAUDEALLAS

MALLI	LÄMPÖTILA-ALUE		MITTA A	MITTA B	MITTA C	MITTA D1	JÄNNITE	LIITÄNTÄ-TEHO	SULAKE	PAINO kg		TILAVUUS (pakkaus)	PAKKAUSKOKO mm
	kaappi °C	haude °C	mm	mm	mm	mm	VAC	kW	A hidas	netto	brutto	m³	pituus x leveys x korkeus
HL-86-BM	+30...+75	+30...+90	860	650	430	636	230 1-50	1,4	10	70	80	0,8	910 x 750 x 1090
HL-126-BM			1260	1050	830	971		1,95		130	160	1,1	1310 x 750 x 1090
HL-166-BM			1660	1450	830	1296		2,8		160	195	1,4	1710 x 750 x 1090



**Huom!**  
Viemärin lähtö (D): 1/2" sisäkierre

## HAUDEALTAAN MAKSIMIKAPASITEETTI

HL-166 \_\_\_\_\_ 4 x  
 HL-126 \_\_\_\_\_ 3 x  
 HL-86 \_\_\_\_\_ 2 x

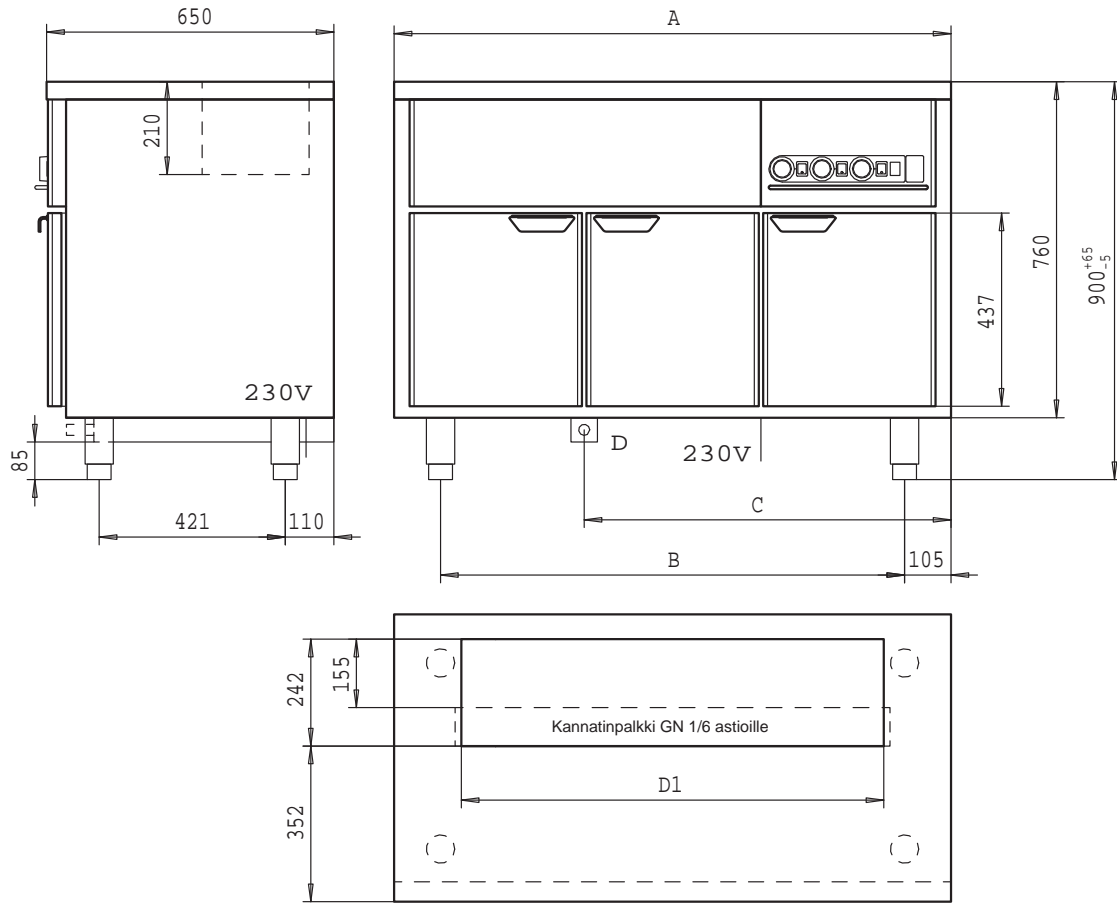
GN 1/1-200



# HOT LINE LÄMPÖKALUSTEET

## TEKNISEET TIEDOT: HL-BM/HT LÄMPÖPÖYTÄ TAKAHAUTEELLA

MALLI	LÄMPÖTILA-ALUE			MITTA A	MITTA B	MITTA C	MITTA D1	JÄNNITE	LIITÄNTÄ-TEHO	SULAKE	PAINO kg		TILAVUUS (pakkaus)	PAKKAUSKOKO mm
	kaappi °C	pöytä °C	haude °C	mm	mm	mm	mm	VAC	kW	A hidas	netto	brutto	m³	pit. x lev. x kork.
HL-86-BM/HT	+30...+75	+30...+70	+30...+90	860	650	430	632	230 1-50	1,1	10	70	80	0,8	910 x 750 x 1090
HL-126-BM/HT				1260	1050	830	956		1,9		130	160	1,1	1310 x 750 x 1090
HL-166-BM/HT				1660	1450	830	1442		1,9		160	195	1,4	1710 x 750 x 1090



**Huom!**  
Viemärin lähtö (D): 1/2" sisäkierre

## TAKAHAUTEEN MAKSIMIKAPASITEETTI

HL-166	_____	9 x
HL-126	_____	6 x
HL-86	_____	4 x

GN 1/6-200



TAI

GN 1/4-200



# HOT LINE VARMHÅLLNINGSTRUSTNINGAR

Hot Line varmhållningsutrustningen är avsedd för varmhållning och servering av varma produkter.

Skåpets in- och utsidor är av rostfritt stål med en stomme av 50 mm HCFC- och CFC-fri uretanisolering.

Vattenbadets (BM) hörnen är hygieniskt avrundade.

Ventiler för tömning, finns på produktens undersida.

GN 1/1 vattenbad har som standard GN-fördelningsramar för mindre kantiner.

Bakre vattenbadet har en löstagbar GN-bärbalk som används med GN 1/6 –kantiner för att utöka bordsytan. Utan bärbalken är det bakre vattenbadet lämpligt för GN ¼ kantiner.

Skåp med dörrar, draglådor och brunnar är GN-anpassade. Draglådor och teleskopsskenor kan enkelt demonteras för rengöring utan verktyg.

Dörrar och draglådor har lätt demonterbara tätlistor av magnettyp och handtag.

Skåpet har fläktar för en effektiv varmluftscirkulation.

Justerbara fötter kan ersättas med hjul som finns att få som extra tillbehör.

Produkten levereras med en två meter lång anslutningskabel.

## PRODUKTTYPER

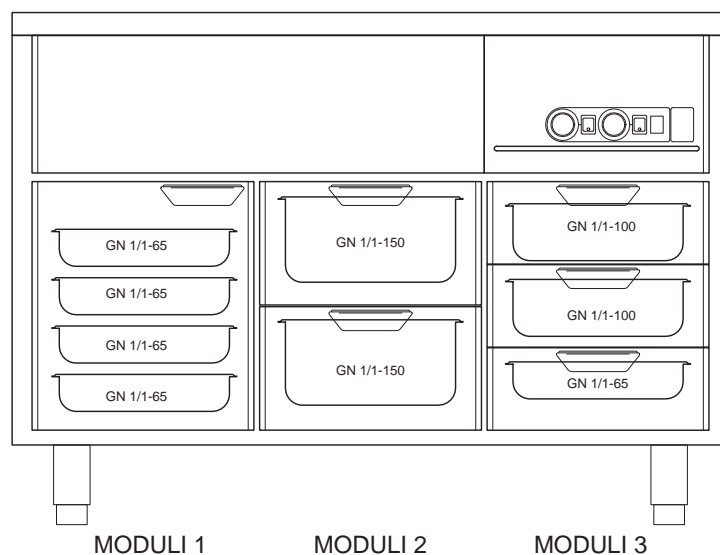
<b>TYP</b>	<b>HL</b>	<b>(Hot Line utrustning)</b>
<b>LÄNGD</b>	86 126 166	(860 mm) (1260 mm) (1660 mm)
<b>HUVUDTYPER</b>	NT HT BM BM/HT	(neutral toppskiva) (varm toppskiva) (vattenbad) (varm toppskiva med bakvattenbad)
<b>UNDERTYPER (moduler)</b>	1 2 3	(dörr) (två draglådor) (tre draglådor)

HL-126-BM-1-1-1 (se modulkartan på sidan 3)



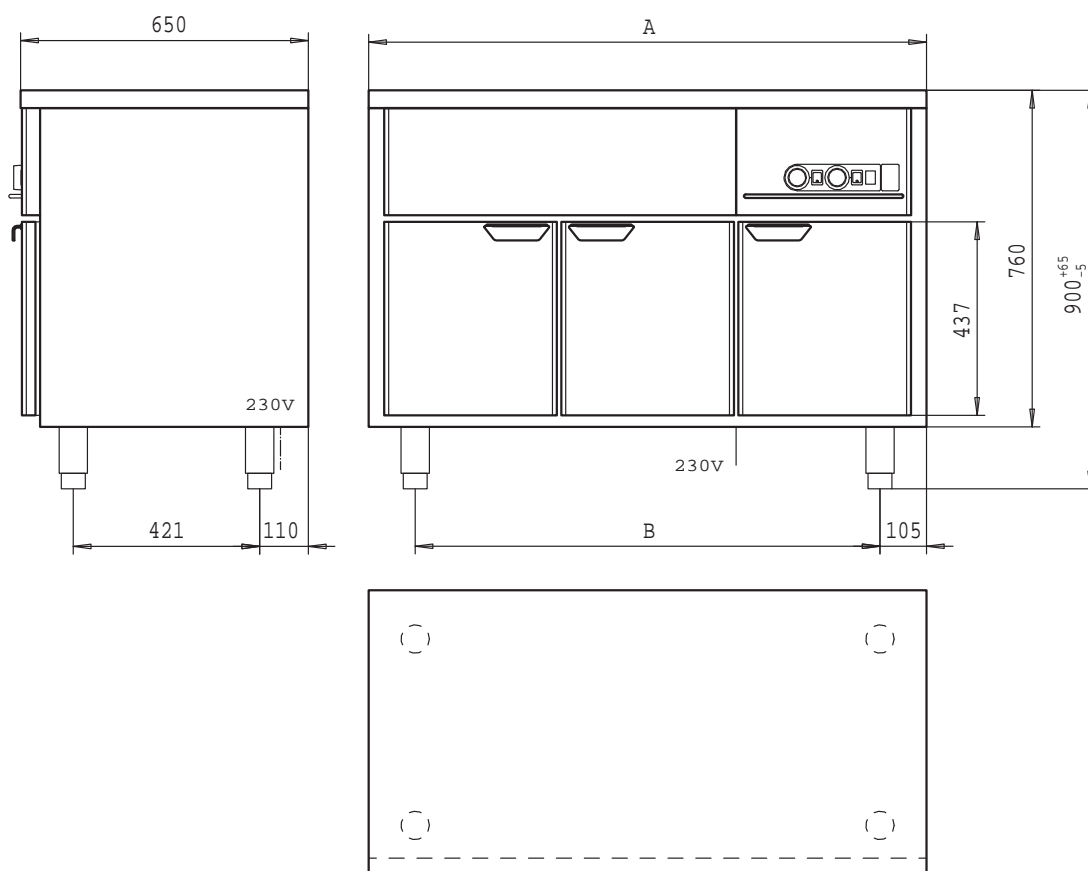
# HOT LINE VARMHÅLLNINGSTRUSTNINGAR

## MODULKARTOR OCH SKÅPENS STÖRSTA KAPACITET



## TEKNISKA DATA: HL-NT NEUTRAL TOPPSKIVA OCH HL-HT VARM TOPPSKIVA

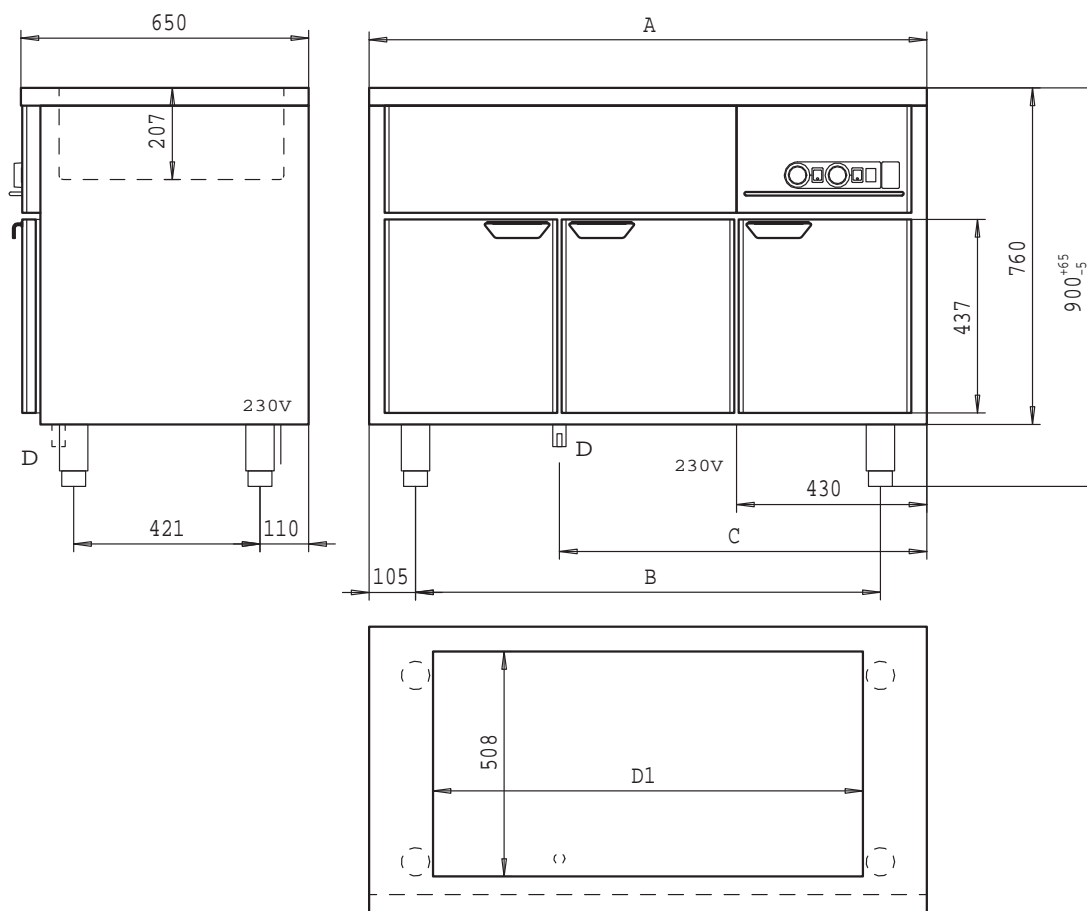
TYP	TEMPERATUROMRÅDE		MÅTT A	MÅTT B	SPÄNNING	ANSLUTNINGS-EFFEKT	SÄKRING	VIKT		VOLYM (förpackn.)	FÖRPACKNINGENS MÅTT
	skåp °C	toppskiva °C	mm	mm	VAC	kW	A (trög)	netto	brutto	m <sup>3</sup>	längd x djup x höjd
HL-86-NT	+30...+75	-	860	650	230 1-50	0,3	10	70	80	0,8	910 x 750 x 1090
HL-126-NT			1260	1050				130	160	1,1	1310 x 750 x 1090
HL-166-NT			1660	1450				160	195	1,4	1710 x 750 x 1090
HL-86-HT		+30...+70	860	650		0,55		70	80	0,8	910 x 750 x 1090
HL-126-HT			1260	1050		0,8		130	160	1,1	1310 x 750 x 1090
HL-166-HT			1660	1450		1,35		160	195	1,4	1710 x 750 x 1090



# HOT LINE VARMHÅLLNINGSSUTRUSTNINGAR

## TEKNISKA DATA: HL-BM VATTENBAD

TYP	TEMPERATUROMRÅDE		MÅTT A	MÅTT B	MÅTT C	MÅTT D1	SPÄNNING	ANSLUTNINGSEFFEKT	SÄKRING	VIKT kg		VOLYM (förpackn.)	FÖRPACKNINGENS MÅTT mm
	skåp °C	vattenbad °C	mm	mm	mm	mm	VAC	kW	A (trög)	netto	brutto	m <sup>3</sup>	längd x djup x höjd
HL-86-BM	+30...+75	+30...+90	860	650	430	636	230 1-50	1,4	10	70	80	0,8	910 x 750 x 1090
HL-126-BM			1260	1050	830	971		1,95		130	160	1,1	1310 x 750 x 1090
HL-166-BM			1660	1450	830	1296		2,8		160	195	1,4	1710 x 750 x 1090



Obs!  
Avloppsanslutningen (D): invändig gänga 1/2"

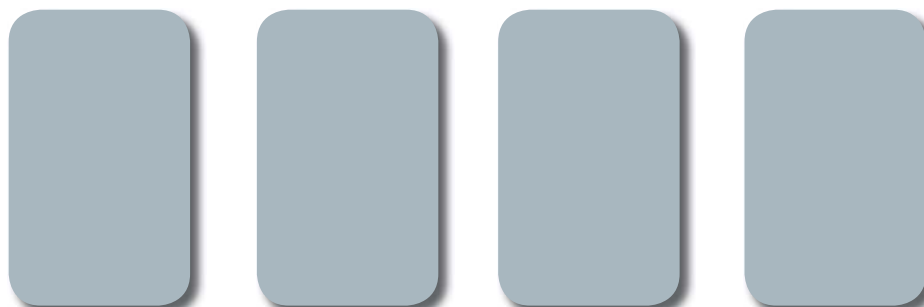
## VATTENBADETS HÖGSTA KAPACITET

HL-166 \_\_\_\_\_ 4 x

HL-126 \_\_\_\_\_ 3 x

HL-86 \_\_\_\_\_ 2 x

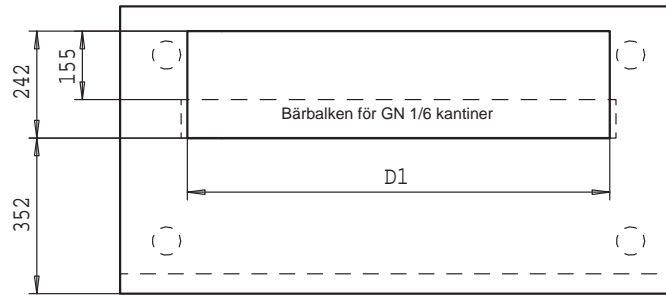
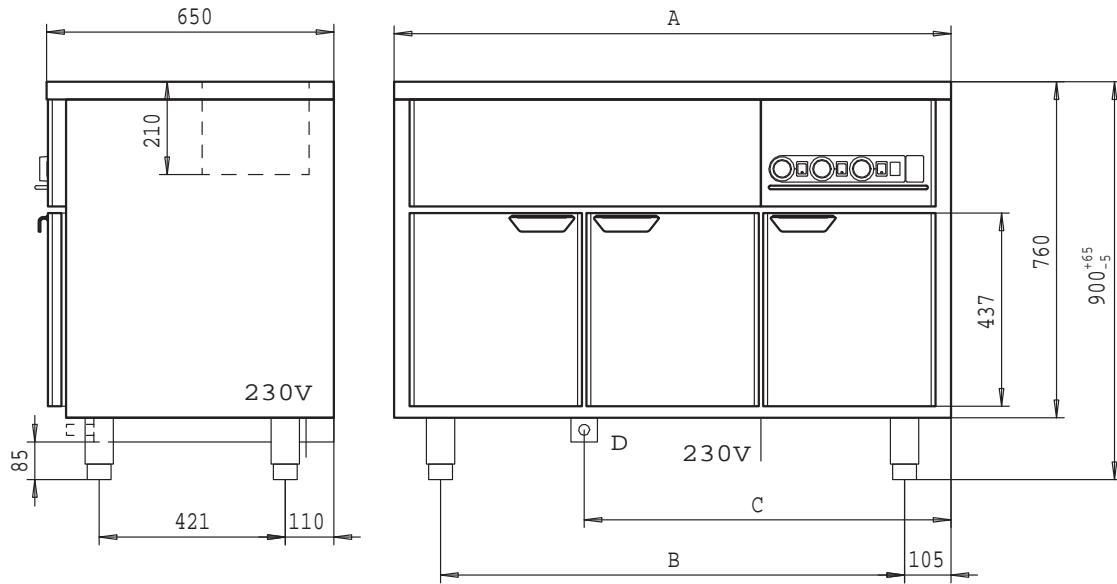
GN 1/1-200



# HOT LINE VARMHÅLLNINGSTRUSTNINGAR

## TEKNISKA DATA: HL-BM/HT VARM TOPPSKIVA MED BAKRE VATTENBAD

TYP	TEMPERATUROMRÅDE °C			MÅTT A	MÅTT B	MÅTT C	MÅTT D1	SPÄNN. VAC	ANSL. EFFEKT kW	SÄKR. A (trög)	VIKT kg		VOLYM (förpackn.) m³	FÖRPACKNING. MÅTT mm längd x djup x höjd
	skåp	toppskiva	vattenbad	mm	mm	mm	mm				netto	brutto		
HL-86-BM/HT				860	650	430	632	230 1-50	1,1	10	70	80	0,8	910 x 750 x 1090
HL-126-BM/HT	+30...+75	+30...+70	+30...+90	1260	1050	830	956		1,9		130	160	1,1	1310 x 750 x 1090
HL-166-BM/HT				1660	1450	830	1442		1,9		160	195	1,4	1710 x 750 x 1090



**Obs!**  
Avloppsanslutningen (D): invändig gänga 1/2"

## BAKRE VATTENBADETS HÖGSTA KAPACITET

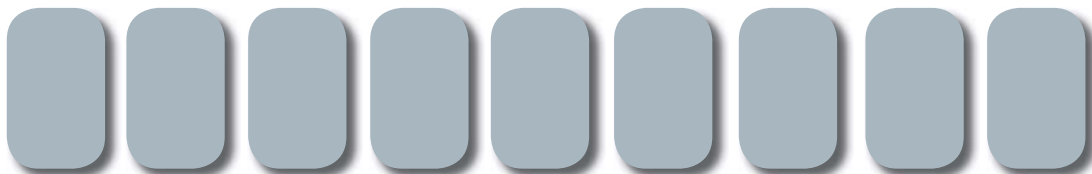
HL-166 \_\_\_\_\_ 9 x  
 HL-126 \_\_\_\_\_ 6 x  
 HL-86 \_\_\_\_\_ 4 x

GN 1/6-200



ELLER

GN 1/4-200



# HOT LINE HEATED COUNTERS

Hot Line Porkka Heated Food Storage Counters are designed for the storage of pre-cooked foods.

The Hot Line unit is finished both externally and internally in stainless steel (with castors fitted as standard). The 50mm insulation used within the unit is HCFC – CFC free polyurethane.

Bain Marie (BM) basins edges are rounded.

The water outlet valve is at the bottom of the machine.

The optional cabinet doors – drawer modules are all sized to accepted GN1/1 or smaller containers. This also includes the Bain Marie where selected.

Both the drawer as well as the 'H' frames used within the Bain Marie are easily removed for cleaning and do not require the use of tools to remove or to re-locate.

The counter which is warm air circulated, is enhanced by internal fans.

The Hot Line comes complete with a 2m electrical connection cable + factory three pin electrical plug.

## PRODUCT TYPES

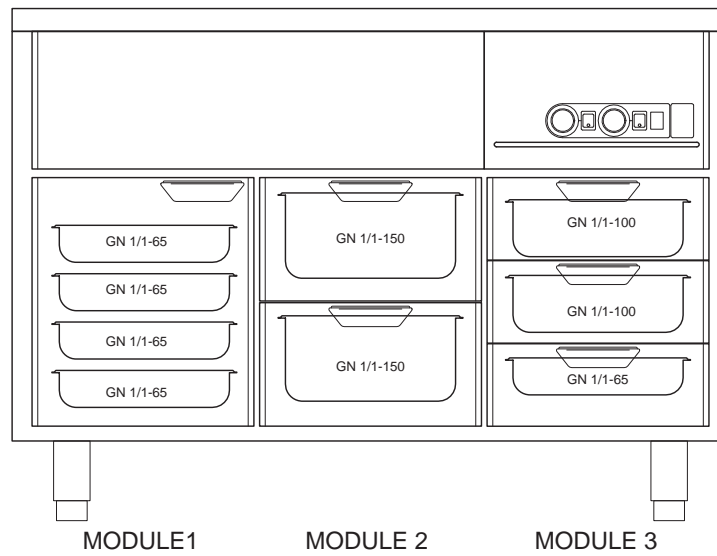
<b>TYPE</b>	<b>HL</b>	<b>(Hot Line equipment)</b>
<b>LENGTH</b>	<b>86</b>	<b>(860 mm)</b>
	<b>126</b>	<b>(1260 mm)</b>
	<b>166</b>	<b>(1660 mm)</b>
<b>MAIN TYPES</b>	<b>NT</b>	<b>(neutral top)</b>
	<b>HT</b>	<b>(heated top)</b>
	<b>BM</b>	<b>(bain marie)</b>
	<b>BM/HT</b>	<b>(heated top with back bain marie)</b>
<b>SUB TYPES</b>	<b>1</b>	<b>(door)</b>
<b>(modules)</b>	<b>2</b>	<b>(two drawers)</b>
	<b>3</b>	<b>(three drawers)</b>

HL-126-BM/HT-1-1-1 (see module chart in page 3)



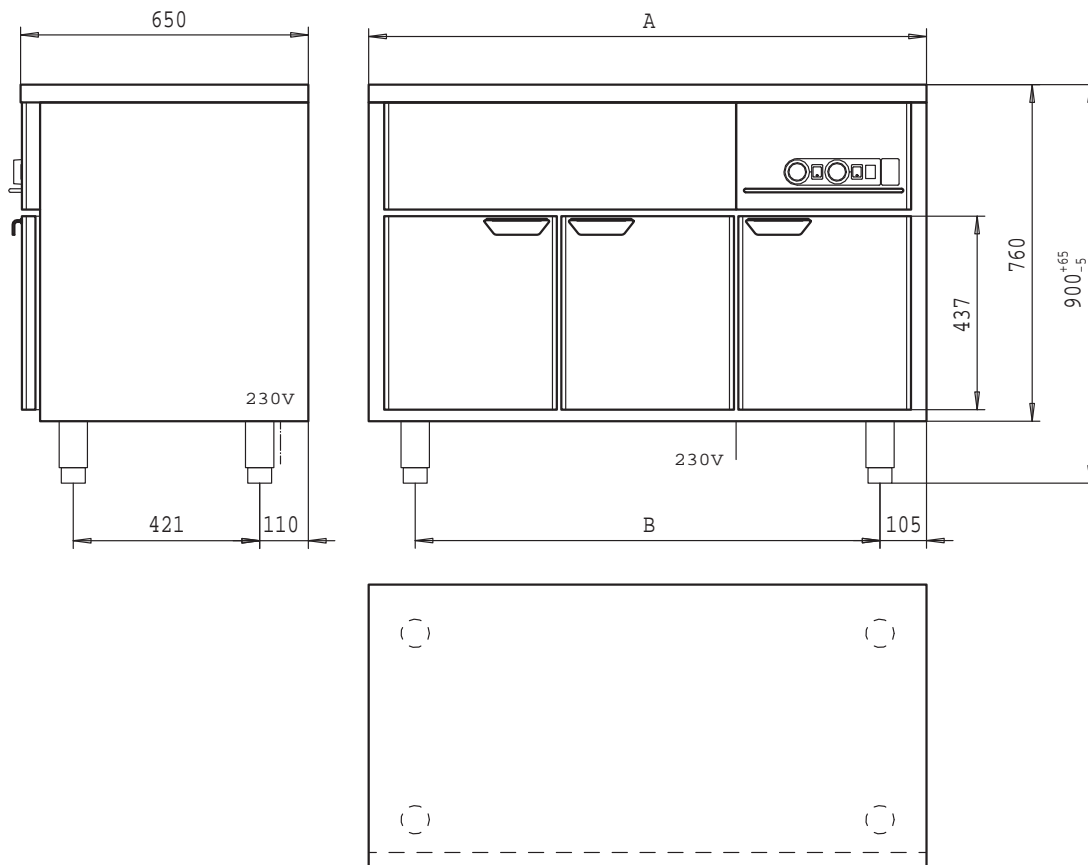
# HOT LINE HEATED COUNTERS

## MODULE CHART AND THE MAXIMUM TRAY CAPACITY OF THE CABINET



## TECHNICAL DATA: HL-NT NEUTRAL TOP AND HL-HT HEATED TOP

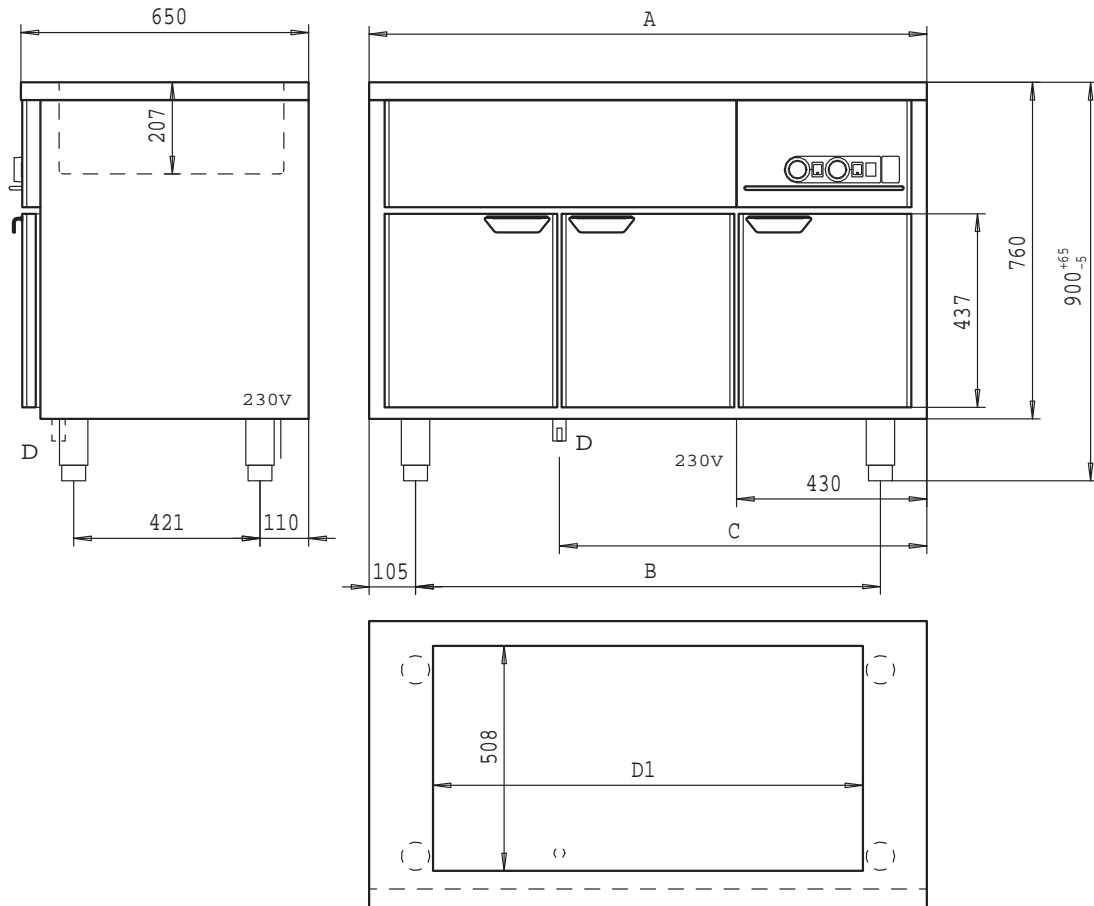
TYPE	TEMPERATURE RANGE		DIM. A	DIM. B	TENSION VAC	CONNECTION POWER kW	FUSE (slow) A	WEIGHT kg		CAPACITY (package) m <sup>3</sup>	PACKAGE SIZE mm length x width x height
	cupborad °C	top °C						net	gross		
HL-86-NT	+30...+75	-	860	650	230 1-50	0,3	10	70	80	0,8	910 x 750 x 1090
HL-126-NT			1260	1050				130	160	1,1	1310 x 750 x 1090
HL-166-NT			1660	1450				160	195	1,4	1710 x 750 x 1090
HL-86-HT		+30...+70	860	650		0,55		70	80	0,8	910 x 750 x 1090
HL-126-HT			1260	1050		0,8		130	160	1,1	1310 x 750 x 1090
HL-166-HT			1660	1450		1,35		160	195	1,4	1710 x 750 x 1090



# HOT LINE HEATED COUNTERS

## TECHNICAL DATA: HL-BM BAIN MARIE

TYPE	TEMPERATURE RANGE		DIM. A	DIM. B	DIM. C	DIM. D1	TENSION	CONNECTION POWER	FUSE (slow)	WEIGHT kg		CAPACITY (package)	PACKAGE SIZE mm
	cupboard °C	bain marie °C	mm	mm	mm	mm	VAC	kW	A	net	gross	m³	length x width x height
HL-86-BM	+30...+75	+30...+90	860	650	430	636	230 1-50	1,4	10	70	80	0,8	910 x 750 x 1090
HL-126-BM			1260	1050	830	971		1,95		130	160	1,1	1310 x 750 x 1090
HL-166-BM			1660	1450	830	1296		2,8	160	195	1,4	1710 x 750 x 1090	



**Note!**  
 Drain outlet (D): 1/2" inside thread

## THE MAXIMUM CAPACITY OF THE BAIN MARIE

HL-166 \_\_\_\_\_ 4 x  
 HL-126 \_\_\_\_\_ 3 x  
 HL-86 \_\_\_\_\_ 2 x

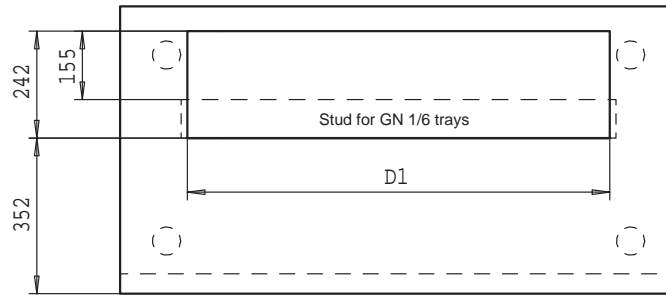
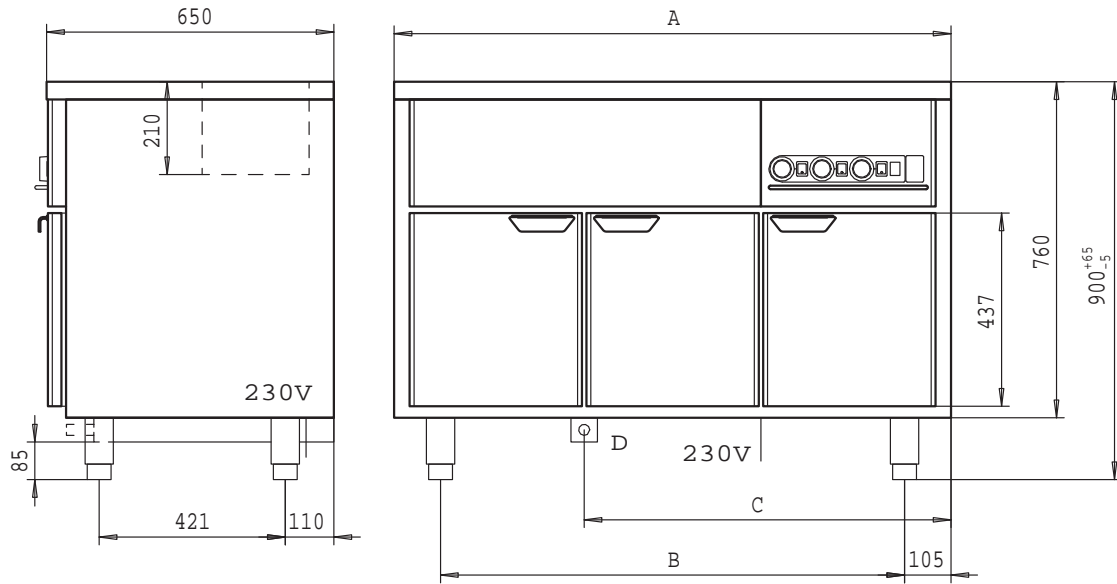
GN 1/1-200



# HOT LINE HEATED COUNTERS

## TECHNICAL DATA: HL-BM/HT HEATED TOP WITH BACK BAIN MARIE

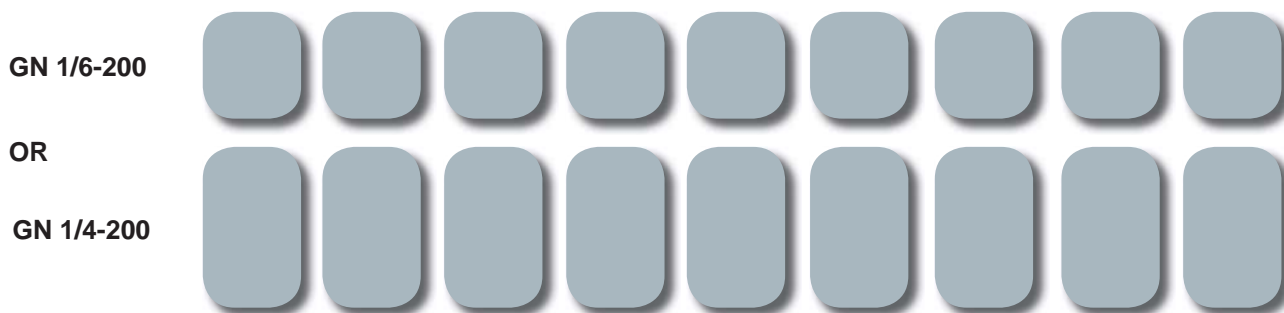
TYPE	TEMPERATURE RANGE °C			DIM. A	DIM. B	DIM. C	DIM. D1	TENSION	CONNECTION POWER	FUSE (slow)	WEIGHT kg		CAPACITY (package)	PACKAGE SIZE mm
	cupboard	top	Bain Marie	mm	mm	mm	mm	VAC	kW	A	net	gross	m³	L x W x H
HL-86-BM/HT				860	650	430	632	230 1-50	1,1	10	70	80	0,8	910 x 750 x 1090
HL-126-BM/HT	+30...+75	+30...+70	+30...+90	1260	1050	830	956		1,9		130	160	1,1	1310 x 750 x 1090
HL-166-BM/HT				1660	1450	830	1442		1,9		160	195	1,4	1710 x 750 x 1090



**Note!**  
Drain outlet (D): 1/2" inside thread

## THE MAXIMUM CAPACITY OF THE BACK BAIN MARIE

HL-166 \_\_\_\_\_ 9 x  
 HL-126 \_\_\_\_\_ 6 x  
 HL-86 \_\_\_\_\_ 4 x



# PORKKA

Porkka Finland Oy on kansainvälisesti tunnettu kylmälaittevalmistaja. Merkittävimmät asiakkaat ovat ammattikeittiöitä, ravintoloita, hotelleja, teollisuuslaitoksia, sairaaloita, laboratorioita ja vähittäiskauppoja eri puolilla Eurooppaa.

Yrityksen päämarkkinat ovat kotimaan ohella Skandinavia, Englanti, Saksa, Sveitsi, Hollanti, Belgia, Venäjä sekä Baltia. Liikevaihdosta 80 % kertyy ulkomaisesta liiketoiminnasta ja viennistä. Joustavaa kehitystä tukevat lukuisat ulkomailla sijaitsevat tytäryhtiöt ja edustajat.

Porkka Finland Oy:n menestys perustuu vuosikymmenten kokemukseen, asiakaslähtöiseen suunnitteluun ja jatkuvaan tuotekehitykseen. Uusia tuotteita lanseerataan vuosittain.

Porkka Finland Oy kuuluu Huurre Group -konserniin. Porkka- ja Huurre-tuotteet edustavat aina luotettavaa laatua.

Porkka Finland Oy is an internationally recognised designer and manufacturer of refrigeration equipment. Major clients include commercial kitchens, restaurants, fast food outlets, hotels, industrial canteens, hospitals, laboratories and retailers throughout Europe.

Our main markets outside of Finland include Scandinavia, United Kingdom, Germany, Switzerland, Holland, Belgium, Russia and the Baltic regions. 80% of the companies' turnover is derived from foreign transactions and exports. Ongoing and adaptive development by numerous foreign subsidiaries and representatives ensures our continued success.

Porkka's continued success is based on decades of experience, customer focused design and continuous product development. New innovative products are launched each year.

Porkka Finland Oy is part of the Huurre Group. Porkka and Huurre brands are well known for their quality and reliability.