CVap

CHV/RTV

Séries de classes 5 et 7

Armoires de cuisson et de conservation/four de remise en température série 5 et 7 avec la technologie CVap®

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

CHV5

CHV5-04HP
CHV5-04UV
CHV5-05UV
CHV5-14SP
CHV5-14UV

CHV7

CHV7-04HP
CHV7-04UV
CHV7-05SP
CHV7-05UV
CHV7-14SP
CHV7-14UV

RTV5

RTV5-04HP
RTV5-04UV
RTV5-05UV
RTV5-14SP
RTV5-14UV

RTV7

RTV7-04HP
RTV7-04UV
RTV7-05SP
RTV7-05UV
RTV7-14SP
RTV7-14UV

Winston foodservice

2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA
winstonfoodservice.com | 1-800-234-5286 | +1-502-495-5400

N° DE SÉRIE :

Avertissements

MAUVAISE UTILISATION ET AUTRES

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de contamination

Peut causer de graves maladies ou endommager l'équipement >> Nettoyez l'équipement chaque jour pour éviter les risques de contamination.

Un nettoyage quotidien assure un fonctionnement sécuritaire. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la formation de dépôts nocifs augmentant ainsi le risque de contamination des aliments et met en danger vos clients.

⚠ DANGER : Risques électriques et de brûlures

Peut causer de graves blessures ou la mort >> N'essayez pas de réparer cet équipement si vous n'êtes pas un électricien agréé ou un mécanicien d'entretien qualifié.

Cet équipement utilise des systèmes électriques haute tension, des systèmes de chauffage à températures élevées et des vapeurs d'eau chaude. En cas d'une mauvaise utilisation, chacun de ces risques peut provoquer de graves blessures ou la mort. Pour éviter le risque d'accident, l'équipement doit être entretenu par un mécanicien d'entretien qualifié seulement. Cette page doit être à la disposition du mécanicien d'entretien.

⚠ MISE EN GARDE : Haute température et risque de graisse

Peut endommager l'équipement >> Évitez de placer l'équipement près d'une source de température élevée ou dans un endroit contenant de la graisse.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque d'accident, utilisation prévue

Peut causer de graves maladies ou endommager l'équipement >> Surveiller les personnes sans formation, jeunes ou handicapées.

1. Cet équipement n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'équipement par une personne responsable de leur sécurité.
2. Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'équipement.
3. Cet équipement est conçu pour les applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, de cantines, d'hôpitaux et dans des entreprises commerciales telles que des boulangeries, des boucheries, etc., mais pas pour la production en masse et en continu d'aliments.

⚠ MISE EN GARDE : Risque de température élevée

Peut endommager l'équipement >> Remplissez l'évaporateur d'eau avant de l'allumer et assurez-vous que l'évaporateur ne fonctionne pas à sec.

ASSUREZ-VOUS QUE L'ÉVAPORATEUR DISPOSE D'UNE RÉSERVE D'EAU SUFFISANTE AVANT DE LE METTRE EN MARCHE. LE NIVEAU D'EAU DOIT ÊTRE APPROXIMATIVEMENT AU NIVEAU DE LA LIGNE DE REMPLISSAGE.

GARDEZ LES PORTES FERMÉES LORSQUE L'ÉVAPORATEUR N'EST PAS UTILISÉ. Si la température des aliments devient trop basse pendant le cycle de service, augmentez la TEMPÉRATURE DE LA VAPEUR de 10 à 20 °F (11-17 °C) pour maintenir la température désirée.

⚠ AVERTISSEMENT : Risques de brûlures

Pour éviter les brûlures, n'utilisez pas de récipients remplis de liquides ou de produits de cuisson qui se fluidifient en chauffant à des températures supérieures à celles que l'on peut facilement observer.

⚠ AVERTISSEMENT : Risques de brûlures

En ouvrant la porte du compartiment à cuisson, une vapeur chaude peut s'échapper.

⚠ DANGER : Risques électriques

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou d'autres personnes qualifiées afin d'éviter un accident.

Garantie et conditions de vente

Garantie limitée d'un an (excluant les joints, lampes, boyaux, cordons d'alimentation, panneaux de verre, paniers de friteuse, batteries et évaporateurs). Exclusion de la garantie pour défaut de nettoyage.

WINSTON REJETTE EXPRESSÉMENT TOUTE AUTRE GARANTIE, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE IMPLICITE D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER ET TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE COMMERCIALITÉ.

Pour des détails complets sur la garantie et les conditions de vente consultez le : https://bit.ly/2Qzwi6G.
La garantie et les conditions de vente font partie intégrante du présent document.

Exigences

INSTALLATION GÉNÉRALE

Installez l'équipement sur une surface solide, plane et de niveau où les températures ambiantes ne dépasseront pas 100 °F, (37,7 °C) et à l'écart des vapeurs provenant de la graisse et d'autres équipements. Pour permettre une ventilation adéquate de l'équipement, laissez un espace de 2 pouces sur tous les côtés, en particulier autour des trous de ventilation. Branchez l'équipement dans une prise de courant mise à la terre de la bonne tension et du bon phasage comme indiqué sur les étiquettes d'identification de l'équipement. *Veuillez lire les instructions d'installation suivantes.*

Eau

Si vous remplissez manuellement l'équipement, remplissez le récipient de l'évaporateur avec environ 2,5 gallons (9,5 litres) d'eau saut si c'est une unité 04-HP. Les unités 04-HP ont besoin de 1,25 gallon (4,73 litres) d'eau. À mesure que l'eau s'évapore, les minéraux dans l'eau se déposeront sur la surface de l'évaporateur. Ces dépôts de minéraux empêcheront le transfert de la chaleur. Les dépôts peuvent aussi détériorer et endommager l'acier inoxydable. Pour empêcher les dépôts de minéraux, nettoyez l'équipement tous les jours. Nous vous suggérons de communiquer avec votre service des eaux pour obtenir des conseils sur la réduction de dépôts.

⚠ MISE EN GARDE :

Risque de température élevée

Peut endommager l'équipement >>
Si vous utilisez une vapeur chaude, remplissez l'évaporateur d'eau avant de l'allumer et assurez-vous que l'évaporateur ne fonctionne pas à sec.

Pour des endroits où l'eau est dure, ajoutez une cuillère à table (15 ml) de vinaigre blanc ou de jus de citron à l'eau pour aider à réduire l'accumulation de calcaire. Veuillez envisager de prendre contact avec votre service des eaux local pour obtenir des conseils sur des traitements d'eau possibles pour protéger l'équipement. Certaines sources d'eau sont à un taux chimique suffisamment élevé pour endommager l'acier inoxydable (si elles sont utilisées sans traitement). Le processus d'évaporation peut concentrer les produits chimiques dans l'eau à un niveau qui causerait une réaction qui endommagerait l'acier inoxydable.

Ventilation

Distances d'aérations : Pour fonctionner correctement, l'équipement nécessite un espace suffisant pour permettre une circulation d'air. Prévoir au moins 2 po (51 mm) d'espace libre sur tous les côtés, particulièrement autour des trous de ventilation. Veuillez ne pas placer l'équipement près de tout objet combustible. Il doit être installé avec les jambes ou les roulettes fournies. L'équipement peut être empilé les uns sur les autres en utilisant uniquement un ensemble d'empilage fourni par Winston et en suivant les instructions comprises avec l'ensemble. Votre garantie peut être annulée si vous ne respectez pas les exigences en matière de ventilation.

⚠ MISE EN GARDE :

Risque de température élevée et risque de graisse

Peut endommager l'équipement >>
Évitez de placer l'équipement près d'une source de température élevée ou dans un endroit contenant de la graisse.

Ne placez pas l'équipement dans un endroit où la température ambiante (température de l'air autour de l'équipement) dépasse 100 °F (38 °C). Un protecteur thermique peut être nécessaire afin de prévenir une exposition à la chaleur excessive et aux vapeurs provenant de la graisse qui pourrait affecter l'équipement s'il est à proximité de dispositifs générant de la chaleur, des vapeurs ou de la graisse (tels que des grils, des cuiseurs à vapeur, des fours, etc.). Une chaleur et de la graisse excessives à l'intérieur des cavités de l'équipement peuvent endommager les composants électriques.

Hotte de ventilation : Généralement, il n'est pas nécessaire d'installer cet équipement avec un système de ventilation mécanique (hotte de ventilation). Vérifiez les codes locaux de santé et d'incendie pour connaître les exigences spécifiques à votre emplacement.

Remplissage d'eau automatique

Le remplissage d'eau automatique est offert en option. Les systèmes de remplissage d'eau doivent être raccordés à une ligne d'alimentation en eau potable. La température maximale de l'eau entrante ne doit pas dépasser 140˚F (60 ˚C) et la pression de l'eau entrante doit se situer entre 20 et 150 psi (137,9 kPa à 1034 kPa). Les équipements dotés d'un système de remplissage d'eau automatique NE DOIVENT JAMAIS MANQUER D'EAU. La valve d'eau pourrait être endommagée par la chaleur.

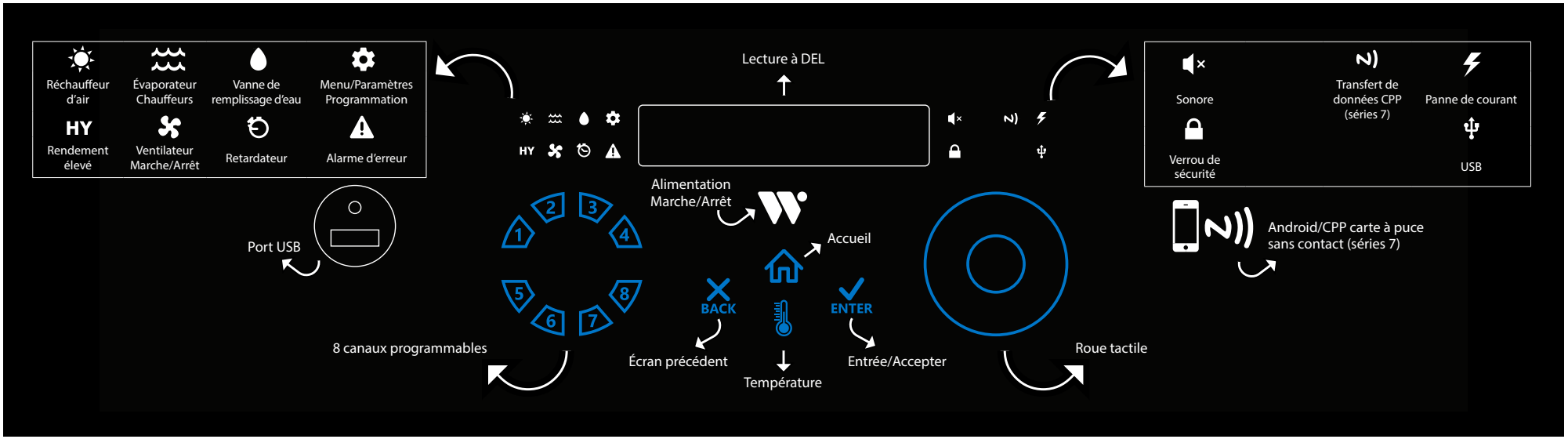
Le propriétaire et l'installateur sont responsables d'assurer que l'installation soit conforme aux codes de plomberie locaux et nationaux.

rayonnage

La limite de charge par grille est de 65 lb (29,25 kg).

Coordonnées

Internet :	https://foodservice.winstonind.com/
Adresse électronique :	customercare@winstonind.com
Téléphone :	1-800-234-5286; +1-502-495-5400
Télécopieur :	+1-502-495-5458
Adresse postale :	2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA



Nouveau CVap Winston : Programmation des commandes

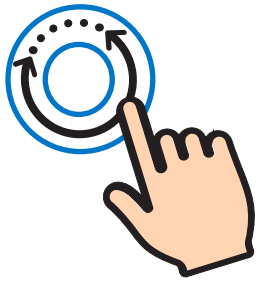
NOTIONS DE BASE DU DÉMARRAGE

H_2O Votre unité a-t-elle de l'EAU remplie jusqu'à la ligne de remplissage?

Appuyez sur le « W » clignotant Winston pour mettre l'unité en position Marche.

Appuyez sur le logo « W » Winston à tout moment pour mettre l'unité en position Arrêt. Elle clignotera en position Arrêt.

LE CADRAN CIRCULAIRE TACTILE



Placez votre doigt sur la zone du cadran et déplacez-le autour du cercle dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour choisir parmi toutes vos options.

Lorsque vous sélectionnez l'option que vous voulez utiliser, appuyez toujours sur la touche ENTRÉE pour continuer.

UTILISATION RAPIDE

Cuit et conserve (CHV), armoires de conservation (HOV) ou fours de remise en température (RTV)

1. Une fois l'unité remplie d'eau, mettez-la en Marche.
2. Sélectionnez le canal préréglé que vous souhaitez. PRÉCHAUFFER sera affiché sur l'écran.
3. Lorsque l'appareil indique CHAUFFÉ, mettez la nourriture dans le four et appuyer sur la touche ENTRÉE.
4. Lorsque vous avez terminé, appuyez à nouveau sur le canal pour quitter.

Conseils utiles – Sélection des canaux

1. Si le mauvais canal été sélectionné avant le début d'un cycle, il peut être changé en appuyant sur le numéro de canal allumé et en sélectionnant un autre canal.
2. Si vous préférez arrêter le cycle pendant la Cuisson et la Conservation, vous pouvez soit appuyer sur le canal allumé ou la touche de retour, puis appuyez sur ENTRÉE.

Menu principal

- **Voir le canal** – Sélectionnez cette option pour voir vos paramètres sur n'importe quel canal.
- **Canal de programme** – Sélectionnez cette option pour programmer chaque canal.
- **Retardez le démarrage** – Préparez-vous d'avance en permettant à un canal sélectionné de s'allumer automatiquement. Il peut être réglé pour un délai de 99 heures maximum.
- **Paramètres** – Vous permet d'effectuer des réglages spécifiques sur l'unité.
  - o Sécurité – Le code **2345** verrouille ou déverrouille une unité permettant ainsi un fonctionnement quotidien seulement.
  - o Volume – Réglez le volume des haut-parleurs.
  - o Affichage – Réglez la lecture de la température affichée pour voir la température de l'air ou de l'évaporateur.
  - o Échelle de température – Choisissez entre Fahrenheit ou Celsius.
  - o Date et heure – Mettez en place un calendrier dans l'unité pour permettre la précision des téléchargements HACCP.
  - o Système de remplissage – Réglez le paramètre pour le capteur du niveau d'eau (désactivé, thermomètre, ou flotteur) et la vanne d'eau (désactivé ou activé).
  - o Réglage – Calibre la température de la vapeur en fonction de la taille et du modèle de l'unité pour une précision maximale.
  - o Supprimer HACCP – Permet de supprimer les registres HACCP conservés.
- **USB** – Vous permet d'extraire les données de température HACCP, de télécharger les paramètres ou effectuer des mises à jour logicielles.
- **À propos** – Informe l'utilisateur des versions des logiciels lors des besoins de dépannage.
- **Réinitialisation** – Permet de réinitialiser l'unité.

Canaux préprogrammés

CUISSON ET CONSERVATION

Canal 1 : 135 CVap® Cuisson par étape™ (De type sous vide) ***Timer/1:30/135/SV/ConvOn/InfHold/135/SV/ConvOn***
Canal 2 : 145 CVap® Cuisson par étape™ (De type sous vide) ***Timer/1:30/145/SV/ConvOn/InfHold/145/SV/ConvOn***
Canal 3 : 165 CVap® Cuisson par étape™ (De type sous vide) ***Timer/1:30/165/165/ConvOn/InfHold/165/165/ConvOn***
Canal 4 : Braiser (côtes levées prêtes le jour même, BBQ préparé la veille, etc.) ***Timer/4:00/200/240/HYOff/ConvOn/InfHold/150/152/ConvOn***
Canal 5 : Vapeur douce (Temps Infini – légumes étuvés, puddings, etc.) ***Timer/Inf/200/200/ConvOn***
Canal 6 : Bœuf rôti (côte de bœuf) ***Timer/6:00/130/180/HYOn/ConvOn/Inf/130/131/ConvOn***
Canal 7 : Cuisson max. (temps Infini- vapeur et air max.) ***Timer/Inf/200/350/ConvOn***
Canal 8 : Conservation tout usage ***Timer/Inf/150/175/ConvOn***

REMISE EN TEMPÉRATURE

Canal 1 : Cuisson moelleuse (déjeuner, pizza, biscuits préemballés, etc.) ***Timer/:30/200/300/HYOff/ConvOn/Inf/150/152/ConvOn***
Canal 2 : Cuisson (produits panés, gâteaux, etc.) ***Timer/:40/150/350/HYOff/ConvOn/Inf/140/170/ConvOn***
Conseil du chef- Ajoutez 10 minutes si l'unité comprend > 6 étagères
Canal 3 : Remise à la température (pré-cuits, casseroles, pomme de terre au four, etc.) ***Timer/1:00/200/350/HYOff/ConvOn/Inf/200/350/ConvOn***
Conseil du chef – Ajoutez 10 à 20 minutes si l'unité comprend > 6 étagères
Canal 4 : Cuisson croustillante (Tots, produits panés, etc.) ***Timer/:30/130/350/HYOff/ConvOn/Inf/130/180/ConvOn***
Conseil du chef – Ajoutez 15 à 20 minutes si l'unité comprend > 6 étagères
Canal 5 : Vapeur douce (Temps Infini – légumes étuvés, puddings, etc.) ***Timer/Inf/200/200/ConvOn***
Canal 6 : Bœuf rôti (côte de bœuf) ***Timer/5:00/130/160/HYOn/ConvOn/Inf/130/131/ConvOn***
Canal 7 : Cuisson max. (temps Infini- vapeur et air max.) ***Timer/Inf/200/350/ConvOn***
Canal 8 : Conservation tout usage ***Timer/Inf/150/170/ConvOn***
*Note – Des ajustements de temps pourraient être nécessaires en fonction du produit, de la taille de la charge ou de la taille des modèles.

Canaux de programme

UTILISATION DES COMMANDES

1. Déplacez votre doigt sur le cadran et sélectionnez **Canal de programme** puis appuyez sur ENTRÉE.
2. Lorsque **Sélectionnez le canal** s'affiche, sélectionnez le numéro que vous souhaitez sauvegarder (1 à 8).
3. Après avoir sélectionné le canal, sélectionnez **Choisir le processus** avec le cadran. Les options sont **Cuisson ou Conservation** ou **Conservation** *seulement*, puis appuyez sur la touche ENTRÉE.
4. Si vous choisissez Cuisson et Conservation, utilisez le cadran pour choisir le **Type de Cuisson**. Vos options sont **Minuterie** ou **Thermomètre** (modèle de série 7 *seulement*), puis appuyez sur ENTRÉE. La minuterie fait cuire les aliments pendant un temps donné et le thermomètre les fait cuire à la température souhaitée.
5. Pour une cuisson par Temps, utilisez le cadran pour régler le temps (**XX:YY**-XX = heures et YY = minutes), puis appuyez sur ENTRÉE.
6. Pour une cuisson par Thermomètre (modèles série 7 *seulement*) utilisez le cadran pour sélectionner la **Température du thermomètre**, puis appuyez sur ENTRÉE.
7. Utilisez le cadran pour régler la **Température de la vapeur de cuisson**. Les options sont **DÉSACTIVÉ** ou **90-200 °F** (désactivé ou 32-93 °C), puis appuyez sur la touche ENTRÉE.
8. Utilisez le cadran pour régler la **Température de l'air de cuisson**. Les options sont **Désactivé**, **Sous vide*** ou jusqu'à **350 °F** (177 °C), puis appuyez sur la touche ENTRÉE. *Remarque : Le mode Sous vide est offert si vous réglez la température de la vapeur entre 90-150 °F (32 à 66 °C) et la précision de la température réelle des aliments sera maximale (sans utilisation de la chaleur de l'air).
9. Utilisez le cadran pour régler la **Cuisson à convection**. Les options sont **Marche** ou **Arrêt**, puis appuyez sur la touche ENTRÉE. (**séries 7 seulement**)
10. Utilisez le cadran pour régler le **Rendement élevé**. Les options sont **Marche** ou **Arrêt**, puis appuyez sur la touche ENTRÉE. Le rendement élevé n'est utilisé que pour la cuisson par minuterie et réduit la température de l'air pendant le brunissement initial, afin de maximiser les rendements.
11. Utilisez le cadran pour fixer l'alarme de **Temps de conservation**. Vos options sont **Infini** (aucune alarme) ou : 01-99:00, puis appuyez sur ENTRÉE. Si vous ne voulez pas utiliser d'alarme, fixer le temps à Infini.
12. Utilisez le cadran pour régler la **Température de la vapeur de conservation**. Les options sont **DÉSACTIVÉ** ou **90-200 °F** (désactivé ou 32-93 °C), puis appuyez sur la touche ENTRÉE.
13. Utilisez le cadran pour régler la **Température de l'air de conservation**. Les options sont **Désactivé**, **Sous vide*** ou jusqu'à **350 °F** (177 °C), puis appuyez sur la touche ENTRÉE. *Remarque : En mode Sous Vide, la précision de la température réelle des aliments sera maximale (sans utiliser de chaleur d'air supplémentaire).
14. Utilisez le cadran pour régler la **Conservation de la convection**. Les options sont **Marche** ou **Arrêt**, puis appuyez sur la touche ENTRÉE. (**séries 7 seulement**)
15. L'unité sauvegarde vos paramètres, puis retourne à l'**Écran d'accueil**.

Mise à jour du micrologiciel

1. Mettez l'armoire en marche. La version du micrologiciel actuel s'affichera sur l'écran lors du démarrage.
2. Allez au https://foodservice.winstonind.com/firmware-updates/ pour voir si la version actuelle est installée.
3. Suivez les instructions de mise à jour du micrologiciel si nécessaire.

Téléchargement des registres HACCP

1. Insérez la clé USB
2. Utilisez le cadran pour naviguer à l'option « USB » et appuyez sur la touche ENTRÉE.
3. Sous l'entête « USB », utilisez le cadran pour sélectionner « TÉLÉCHARGER LE REGISTRE HACCP », puis appuyez sur la touche ENTRÉE.
4. L'option « TÉLÉCHARGER » sera affichée et l'indicateur USB clignotera.
5. Une fois terminé, vous reviendrez au menu et l'écran affichera « TÉLÉCHARGER LES REGISTRES HACCP ».
6. Retirez la clé USB.

Conseils utiles – *Programmation de canal à moyen des commandes*

1. En tout moment après avoir appuyez sur la touche ENTRÉE, vous pouvez appuyez sur la touche ACCUEIL pour terminer la programmation. Ce que vous sélectionnerez en appuyant sur la touche ENTRÉE sera sauvegardé.
2. En tout moment lors de la programmation, vous pouvez appuyez sur la touche RETOUR pour retourner aux options précédentes.

Procédures

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Accessoires de nettoyage et fournitures requises
- Récipient pour le drainage de l'évaporateur
- Détergent germicide de qualité alimentaire
- Détartrant

⚠ MISE EN GARDE : Risque de corrosion
Peut endommager l'équipement >>
Nettoyez l'unité tous les jours pour prévenir la corrosion.

Nettoyez l'évaporateur tous les jours pour prévenir l'accumulation de chlorures (sels). Les chlorures peuvent provoquer la corrosion du réservoir de l'évaporateur au point de provoquer des fuites. Les fuites causées par la corrosion due à un manque de nettoyage quotidien, ne sont pas couvertes par la garantie du fabricant.

⚠ MISE EN GARDE : Risques de brûlures
Peut causer de graves blessures >>
Laissez l'équipement se refroidir pour au moins 30 minutes.

Procédure de nettoyage

Assurez-vous que tout produit chimique utilisé pour nettoyer l'équipement est exempt de sodium et d'autres ingrédients qui pourraient causer la corrosion du métal.

1. Débranchez l'alimentation électrique. Laissez l'équipement se refroidir.
2. Placez un récipient vide sous la vanne de drainage, ouvrez la vanne de drainage et laissez l'évaporateur se vider.
3. Retirez et nettoyez les supports des grilles avec un germicide de qualité alimentaire. Rincez et laissez sécher.
4. Retirez le couvercle de l'évaporateur et nettoyez-le, puis laissez sécher le couvercle.
5. Pulvérisez la chambre pour aliments avec un détergent germicide de qualité alimentaire.
6. Essuyez les surfaces intérieures afin d'enlever tous les dépôts d'aliments.
7. Vérifiez s'il y a des dépôts de calcaire sur la surface du réservoir et sur le thermomètre. Appliquez un détartrant comme le Citranox s'il y a présence de calcaire. Veuillez lire tous les AVERTISSEMENTS et suivez les directives indiquées sur l'emballage du détartrant.

⚠ DANGER : Risques électriques
Peut causer des blessures graves ou endommager l'équipement >> Évitez de pulvériser de l'eau sur l'extérieur de l'équipement ou sur les commandes.

8. Rincez toutes les surfaces intérieures y compris l'évaporateur et séchez avec un linge propre. **Ne pulvérisez pas d'eau sur l'extérieur de l'équipement ou sur les commandes.**
9. Replacez les supports des grilles.
10. Replacez le couvercle de l'évaporateur.
11. Fermez la vanne de drainage.
12. Rebranchez l'équipement à l'alimentation électrique et préparez-le pour l'utilisation.

Identification des composants

Armoire pleine-grandeur présentée. Les éléments sont communs à toutes les armoires.

1. Panneau de contrôle – Comprend le bouton d'alimentation et l'écusson de commande. Permet à l'opérateur de programmer la température et la texture des aliments. L'écusson s'enlève pour l'entretien ou le remplacement du microprocesseur.
2. Joint de porte – Scelle la chambre des aliments contre la perte de chaleur ou de vapeur.
3. Porte et loquet – Peuvent être inversés sur le site.
4. Rails réglables – Situés des deux côtes à l'intérieur de l'équipement, supportent les plateaux, les récipients, les étagères et les grilles.
5. Chambre à aliments – La cavité de conservation où le double système de chaleur se combine pour créer un environnement de conservation et de cuisson parfaite.
6. Évaporateur et chauffeurs (non visible) – Fournis un environnement de vapeur à la chambre à aliments en chauffant l'eau dans l'évaporateur.
7. Gouttière – Collecte l'humidité qui se condense sur la porte.
8. Vanne de drainage – Permet le drainage d'eau de l'évaporateur.
9. Rembobineur de cordon (situé derrière l'unité le cas échéant) – Permet de ranger le cordon d'alimentation.
10. Plaque d'identification – Indique le numéro de modèle, le numéro de série (important pour l'entretien et la commande des pièces), la tension, l'alimentation et les informations électriques. L'étiquette d'exigences électriques indique que l'équipement doit fonctionner avec un circuit de dérivation individuel seulement.
11. Réchauffeur d'air (non visible) – Fourni la chaleur précise pour le contrôle de la texture des aliments.
12. Roulettes – Offrent un déplacement facile lorsque les roulettes avant sont déverrouillées.

	CAPACITÉ*			DIMENSIONS EXTÉRIEURES**			ÉLECTRIQUE						
N° DE MODÈLE :	PLAQUE À PÂTISSERIE (18 po x 26 po)	DEMI-PLAQUE À PÂTISSERIE (18 po x 13 po)	PLAT D'HÔTEL (12 po x 20 po x 2,5 po)	HAUTEUR PO (MM)	PROFONDEUR PO (MM)	LARGEUR PO (MM)	VOLTS	PHASE	WATTS	AMPÈRES	NEMA***	INT'L	POIDS D'EXPÉDITION LB (KG)
CHV5-04HP CHV7-04HP	S. O.	4	4	36,38 (924)	26,45(672)	20 (508)	208	1	2814	13.53	6-20P	Contactez l'usine	160 (73)
							240	1	2808	11.7	6-20P		
CHV5-04UV CHV7-04UV	4	8	8	35,70 (907)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	4992	24	6-30P	Contactez l'usine	198 (90)
							240	1	5220	21.75	6-30P		
CHV5-05UV CHV7-05UV	5	10	10	39,22 (996)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	4992	24	6-30P	Contactez l'usine	250 (113)
							208	3	4992	14.7	15-20P		
							240	1	5220	21.75	6-30P		
CHV5-05UV-ST CHV7-05UV-ST (Paire empilée) ****	10 (2 × 5)	20 (2 ×10)	20 (2 × 10)	76,8 (1950)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	4992	24	6-30P	Contactez l'usine	500 (226)
							208	3	4992	14.7	15-20P		
							240	1	5220	21.75	6-30P		
CHV5-14UV CHV7-14UV	14	28	28	73,02 (1855)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	8130	39.1	6-50P	Contactez l'usine	420 (190)
							208	3	8130	23.7	15-30P		
							240	1	8130	33.86	6-50P		

*Capacité – déterminée par l'espacement réglable de 3,5 po (89 mm), avec une limite de charge de 65 lb (29,25 kg) par grille. | **Dimensions extérieures – basées sur l'utilisation de roulettes à plaques robustes de 3 po. Soustraire 2,37 po (60 mm) pour des roues de 1 po, ajoutez 2,14 po (54 mm) pour des roulettes de 5 po, ajoutez 0,17 (4 mm) pour des jambes de 4 po, et ajoutez 2,17 po (55 mm) pour des jambes de 6 po. | ***NEMA – fourni avec une corde d'alimentation et une fiche de 84 po (2134 mm) (minimum). | ****Les unités empilées nécessitent deux sorties. La puissance est indiquée par unité.

	CAPACITÉ*			DIMENSIONS EXTÉRIEURES**			ÉLECTRIQUE						
N° DE MODÈLE :	PLAQUE À PÂTISSERIE (18 po x 26 po)	DEMI-PLAQUE À PÂTISSERIE (18 po x 13 po)	PLAT D'HÔTEL (12 po x 20 po x 2,5 po)	HAUTEUR PO (MM)	PROFONDEUR PO (MM)	LARGEUR PO (MM)	VOLTS	PHASE	WATTS	AMPÈRES	NEMA***	INT'L	POIDS D'EXPÉDITION LB (KG)
RTV5-04UV RTV7-04UV	4	8	8	35,70 (907)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	7837	37.68	6-50P	Contactez l'usine	198 (90)
							208	3	7840	24	15-30P		
							240	1	7836	32.65	6-50P		
RTV5-05UV RTV7-05UV	5	10	10	39,22 (996)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	7837	37.68	6-50P	Contactez l'usine	250 (113)
							208	3	7840	24	15-30P		
							240	1	7838	32.65	6-50P		
RTV5-05UV-ST RTV7-05UV-ST (Paire empilée) ****	10 (2 × 5)	20 (2 ×10)	20 (2 × 10)	76,8 (1950)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	7837	37.68	6-50P	Contactez l'usine	500 (226)
							208	3	7840	24	15-30P		
							240	1	7838	32.65	6-50P		
RTV5-14UV RTV7-14UV	14	28	28	73,02 (1855)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	3	11440	35.4	15-50P	Contactez l'usine	420 (190)
							240	3	11440	30.7	15-50P		

*Capacité – déterminée par l'espacement réglable de 3,5 po (89 mm), avec une limite de charge de 65 lb (29,25 kg) par grille. | **Dimensions extérieures – basées sur l'utilisation de roulettes à plaques robustes de 3 po. Soustraire 2,37 po (60 mm) pour des roues de 1 po, ajoutez 2,14 po (54 mm) pour des roulettes de 5 po, ajoutez 0,17 (4 mm) pour des jambes de 4 po, et ajoutez 2,17 po (55 mm) pour des jambes de 6 po. | ***NEMA – fourni avec une corde d'alimentation et une fiche de 84 po (2134 mm) (minimum). | ****Les unités empilées nécessitent deux sorties. La puissance est indiquée par unité.

CVap

CHV/RTV

Séries de classes 5 et 7

Winston foodservice

2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA
winstonfoodservice.com | 1-800-234-5286 | +1-502-495-5400

Les spécifications sont modifiables sans préavis.

Copyright © 2021

doc20210624wlp1rev02 | wp 09.03.21