

SÉRIE CHV7

CHV7-04HP | CHV7-04UV | CHV7-05UV | CHV7-05UV-ST | CHV7-14UV

L'armoire de conservation et de service la plus performante : Inclut des commandes C-Touch, téléchargement de températures HACCP, programmation sans fil et une convection réglable.

SPÉCIFICATIONS ABRÉGÉES

Armoire de cuisson/conservation Winston CVap, modèle _____.

L'unité utilise une commande C-Touch avec processeur qui utilise des thermistances sans étalonnage afin de régler les températures de l'évaporateur et de l'air par incréments de 1 °F (-17,22 °C). Les caractéristiques doivent inclure un minimum de huit canaux programmables verrouillables, un téléchargement USB HACCP pour le contrôle de la température, un thermomètre pour aliments prêt à être utilisé pour la cuisson ou le contrôle, une programmation sans fil (via CPP) et une commande marche/arrêt des ventilateurs de convection.

CONFIGURATIONS

Comptoir : Peu de profondeur pour permettre le placement sur un comptoir standard de 30 pouces. Peut également être équipé de roues de 1 po pour une utilisation sous le comptoir.

Demi-grandeur : Modèles mobiles simples qui permet à l'opérateur de voir au-dessus de l'armoire lors du déplacement. La plupart des unités demi-grandeur sont également empilables pour une plus grande polyvalence. Des modèles sont offerts pour une utilisation sous le comptoir avec des roues de 1 po.

Pleine grandeur : Offre un maximum de capacité pour des applications de haut volume.

AVANTAGE CVAP

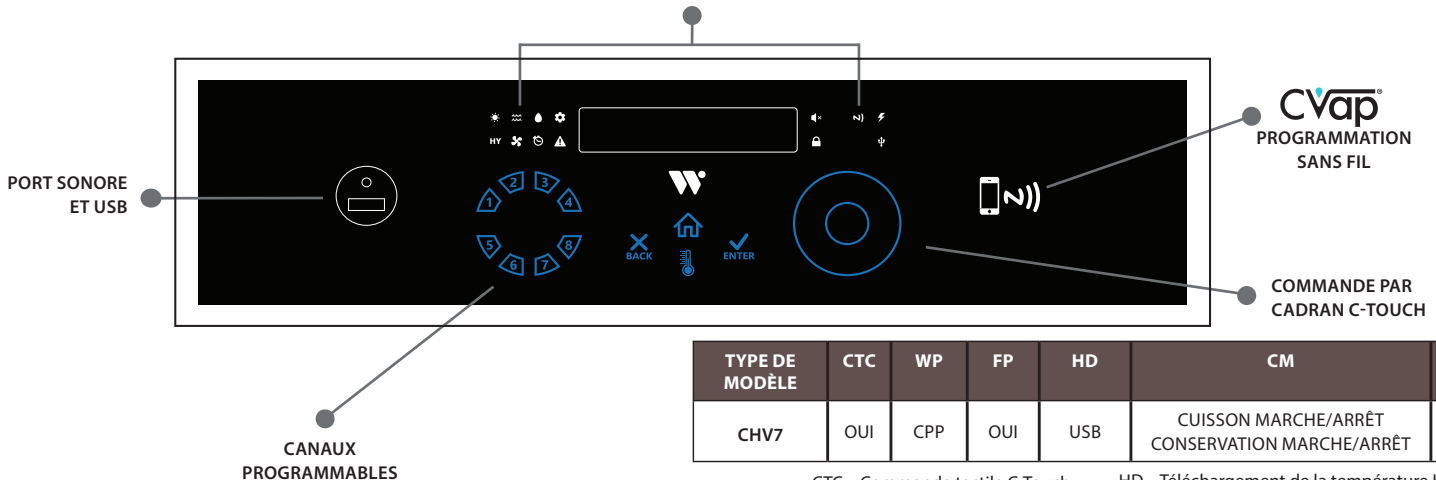
Le CVap CHV est principalement une armoire de cuisson/conservation sur les stéroïdes d'une capacité exceptionnelle. Elle peut effectuer une cuisson traditionnelle « lente et basse » avec plus de contrôle et des rendements incroyables. Elle peut également cuire, braiser ou pocher à la vapeur à basse température et peut être utilisée en mode sous-vide pour une précision accrue. Nous sommes fortement appuyés par la science, mais l'espace est restreint ici. Si vous voulez en connaître davantage, visitez notre site Web, www.winstonfoodservice.com, et venez vous amuser avec nous.



Modèle présenté : CHV7-05UV empilé



TECHNIQUE AVIS DE SOUTIEN



TYPE DE MODÈLE	CTC	WP	FP	HD	CM	AP
CHV7	OUI	CPP	OUI	USB	CUISSON MARCHÉ/ARRÊT CONSERVATION MARCHÉ/ARRÊT	OUI

CTC – Commande tactile C-Touch
WC – Connectivité sans fil
FP – Thermomètre pour aliments

HD – Téléchargement de la température HACCP
CM – Mode de convection
AP – Sonore

Spécifications de l'armoire

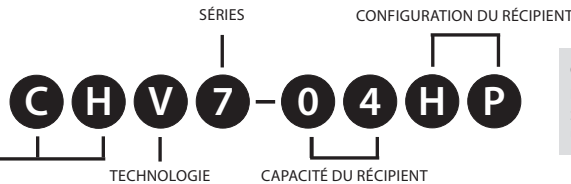
CHV7-04HP | CHV7-04UV | CHV7-05UV | CHV7-05UV-ST | CHV7-14UV

DESCRIPTIONS DU NUMÉRO DE MODÈLE

TYPES D'ÉQUIPEMENTS

 HO = CONSERVATION
 CH = CUISSON/EN ATTENTE
 RT = REMETTRE EN TEMPÉRATURE
 UN = BAC UNIVERSEL

TYPE D'ÉQUIPEMENT



CONFIGURATIONS DU RÉCIPIENT

 HP – DEMI-RÉCIPIENT
 SP – PLAQUE À PÂTISSERIE
 UV – UNIVERSEL

N° DE MODÈLE :	CAPACITÉ*			DIMENSIONS EXTÉRIEURES**			ÉLECTRIQUE					POIDS D'EXPÉDITION LB (KG)	
	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
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	Contactez l'usine	
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	Contactez l'usine	
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)
							240	1	5220	21.75	6-30P	Contactez l'usine	
CHV7-05UV-ST (Paire empilée) ****	10 (2 x 5)	20 (2 x 10)	20 (2 x 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	Contactez l'usine	
							240	1	5220	21.75	6-30P	Contactez l'usine	
CHV7-14UV	14	28	28	73,02 (1855)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	8133	39.1	6-50P	Contactez l'usine	420 (190)
							208	3	8130	23.7	15-30P	Contactez l'usine	
							240	1	8126	33.86	6-50P	Contactez l'usine	

*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.

COMMANDE : Commande tactile C-Touch avec des températures de vapeur et d'air à régler par incréments de 1 °F (-17,22 °C). Thermistances sans étalonnage contrôlées par processeur, précises à +/- 2 °F (-16,67 °C). La commande permet huit canaux programmables (et verrouillables), accepte les mises à jour logicielles via USB. Les modèles CHV7 incluent une programmation sans fil via CPP et une commande marche/arrêt pour les ventilateurs de convection et utilisent un thermomètre pour aliments pour le contrôle de la température.

MATÉRIAUX : L'intérieur et l'extérieur sont en acier inoxydable de qualité institutionnelle.

PORTES : Portes réversibles isolées avec poignées magnétiques. Les unités pleine grandeur comprennent deux portes coupées. Les portes peuvent être dotées de fenêtres, de fenêtres-murales ou d'une combinaison des deux.

REPLISSAGE D'EAU : Inclut un remplissage d'eau automatique par un filetage NPT de 1/4 po. Peut fonctionner de façon manuelle et inclut une faible détection d'eau. Une eau potable faible en minéraux est recommandée, sinon utiliser un déioniseur/déminéralisateur pour minimiser les dommages dus à la corrosion.

EXIGENCES D'INSTALLATION : Les unités doivent être installées avec un espace libre de 2 po (51 mm) sur les côtés et ne doivent pas être installées à proximité de toute chose omettant de la chaleur qui permettrait à l'extérieur de l'armoire Winston de dépasser des températures de surface de >200 °F (93,33 °C). Référez-vous au manuel du propriétaire pour les exigences d'installation précises. En général, il n'est pas nécessaire d'installer cet équipement sous des hottes de type 1 ou 2; cependant, vérifiez les codes locaux de santé et d'incendie pour connaître les exigences spécifiques à l'emplacement.

CONFORMES AUX NORMES INDUSTRIELLES : L'équipement répond aux exigences domestiques et à la plupart des exigences internationales telles que UL, C-UL, UL Sanitation, CE, MEA, EPA202 et autres.

GARANTIE : Garantie limitée d'un an (excluant les joints, lampes/éclairages, boyaux, cordons d'alimentation, panneaux de verre et évaporateur). Exclusion de la garantie en cas de nettoyage, d'installation et/ou d'entretien inappropriés. Demandez une déclaration de garantie complète.

POUR DES PIÈCES DE SERVICE, ACCESSOIRES ET FOURNITURES EN LIGNE!

foodservice.winstonind.com/parts-supplies

VEUILLEZ SPÉCIFIER LES INFORMATIONS SUIVANTES LORSQUE VOUS PASSEZ UNE COMMANDE :

Standard (aucuns frais additionnels) :

- Préférence de tension et de phasage :
208 V ou 240 V, monophasé ou triphasé
- Préférence de charnière : Charnière gauche ou droite
- Roulettes à plaques de 3 po

Facultatif (frais additionnels) :

- Roulettes à plaques de 5 po
- Porte verrouillable**
- Porte en vis-à-vis
- Verre mural
- Base de butoir**
- Emballage de transport***
- Partie supérieure renforcée****
- Roues d'un pouce*
- Porte en verre
- Jambes de 4 po*
- Jambes de 6 po*
- Rembobineur de cordon
- Garantie prolongée

* 04 modèles seulement.

** Quantité = 1 pour reach-in. Quantité = 2 pour portes en vis-à-vis

Le client doit fournir le(s) cadenas. (par porte)

*** N'est pas offert pour les modèles pour 04-HP

**** Offert pour les modèles 04UV et 05UV seulement.

**** Disponible pour le modèle 05UV seulement.

Accessoires et fournitures (frais additionnels) :

- PS2206-4 Grille en chrome (paquet de 4)
- PS2206-5 Grille en chrome (paquet de 5)
- PS2938-4 Grille en acier inoxydable (4-pack)
- PS2980-2 Rail métallique (paquet de 2)
- PS2935-2 Rail métallique 04HP (paquet de 2)
- PS2429 Filtre à eau externe pour un remplissage automatique
- PS2696 Système mobile d'élimination de l'eau
- PS3171 Ensemble jambe et étagère pour 04UV et 05UV
- PS3174 Ensemble d'empilage pour 04UV et 05UV
- PS3167 Ensemble de vidange pour paire empilée
- AC1001 Thermomètre pour aliments de 3 po avec cordon de 8 pi
- AC1002 Thermomètre pour aliments de 3 po avec cordon de 4 pi
- AC1004 Thermomètre pour aliments de 6 po avec cordon de 4 pi