

SPÉCIFICATIONS

Spécifications abrégées

Le tiroir de conservation/service Winston CVap, modèle HBB5N2, est doté de commandes différentielles électroniques permettant de contrôler la température des aliments de 90 à 180 °F (32 à 82 °C) et de maintenir la texture des aliments grâce à des réglages de 90 à 180 °F (32 à 82 °C). La température maximale du tiroir est de 250 °F (121 °C). Utilise la technologie de vapeur contrôlée (brevet #5,494,690) comme méthode et appareil pour conserver les aliments chauds, qui consiste d'un réchauffeur d'air et d'un réchauffeur d'eau pour établir un contenu idéal de vapeur d'eau qui correspond aux caractéristiques d'humidité de l'aliment.

Fabrication

Commandes	La commande différentielle électronique permet un contrôle précis de la température et de la texture des aliments.
Capacité	2 récipients de table à vapeur (12 po x 20 po x jusqu'à 6 po) 4 demi-récipients de table à vapeur (12 po x 10 po x jusqu'à 6 po) 6 récipients de table à vapeur d'un tiers de grandeur (12 po x 7 po x jusqu'à 6 po) 2 récipients Gastronom 1/1
Tolérance de poids	20 lb (9,07 kg) par tiroir.
Électrique	Comprend un cordon d'alimentation et une fiche de 84 po (2134 mm) minimum.
Tiroirs	On peut y placer deux récipients de table à vapeur complète (6 po (152 mm) de profondeur), quatre demi-récipients de table à vapeur, six récipients de table à vapeur d'un tiers de grandeur ou deux récipients Gastronom 1/1. Facile à enlever et à remplacer.
Matériaux	L'intérieur est en acier inoxydable pour faciliter le nettoyage et offrir une longue durée de vie avec une utilisation et un entretien raisonnables.
Remplissage d'eau	Se fait manuellement avec un bec de remplissage facile. 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.

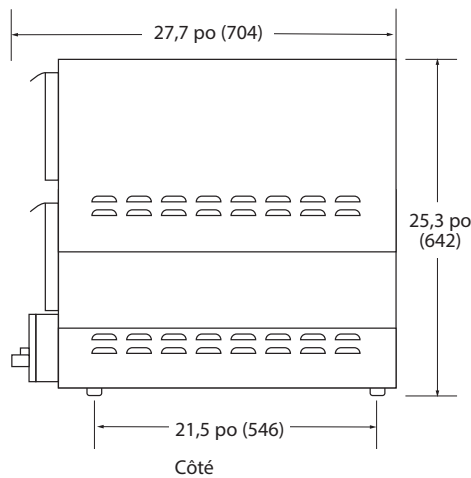


HBB5N2
TIROIR DE CONSERVATION/
SERVICE CVAP
Commandes différentielles électroniques

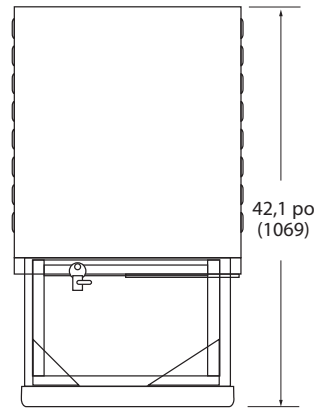
MODÈLE À DEUX TIROIRS
AVEC VENTILATEUR (TEL QUE PRÉSENTÉ)



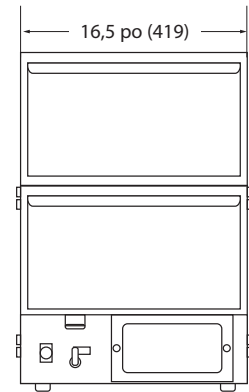
Les tiroirs de conservation/service CVap® sont conçus pour la conservation et le service de haute qualité d'une grande variété d'items de menu pendant des périodes prolongées. Ils sont idéals pour conserver, réchauffer et servir.



Côté



Plan



Devant

Les dessins ne sont pas à l'échelle.

Capacité	Taille en (mm)	Volts	Hertz	pH	Ampères	Watts	Nema	Poids de livraison lb (kg)	Capacité de transport mesurée en mètres cubes
2 récipients de table à vapeur 4 demi-récipients de table à vapeur 6 récipients de table à vapeur d'un tiers de grosseur 2 GP 1/1	H½ = 25,3 po (642) H2 = 27,3 po (693) H3 = 29,1 po (739) H4 = 29,3 po (744) H6 = 31,3 po (795) Largeur = 16,5 po (419) D = 27,7 po (704)	ÉTATS-UNIS/CANADA							
		120	60	1	13,1	1572	US 5-15P CAN/5-20P	125 (57)	9,5 (0,27)
Accueille jusqu'à 6 po profondeur		INTERNATIONAL							
<i>Contactez l'usine pour la disponibilité et pour de l'information.</i>									

STP= Récipient de table à vapeur (12 po x 20 po x jusqu'à 6 po) • GP= Récipient Gastronom • H½= embouts protecteurs • H2= jambes de 2 po H4= jambes de 4 po • H6= jambes de 6 po • H3= roulettes de 3 po

TECHNOLOGIE DE VAPEUR CONTRÔLÉE Le brevet américain n° 5,494,690 établit que la teneur en vapeur d'eau du tiroir est la même que celle de l'aliment. Ce procédé unique contrôle l'évaporation de l'humidité et de la saturation pour que les aliments croustillants restent croustillants et pour que les aliments moelleux restent moelleux.

COMMANDES FACILES À UTILISER Deux ensembles de clés électroniques de commandes différentielles sont faciles à comprendre et fiables. Ces commandes n'ont jamais besoin d'étalonnage.

Les TOUCHES TEMPÉRATURE DES ALIMENTS permettent le contrôle de la température des aliments de 90 à 180 °F (32 à 82 °C). Des TOUCHES DE TEXTURES DES ALIMENTS conservent la texture des aliments de cuisson juste. Réglez la température près de celle des aliments pour obtenir des aliments moelleux ou à une température plus élevée pour des aliments croustillants. La température maximale du tiroir est de 250 °F (121 °C).

FABRIQUÉ POUR DURER ET D'UNE GRANDE QUALITÉ; une fabrication en acier inoxydable et un périmètre complet isolation.

PERMET UN MEILLEUR CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS; conserve les items de menu à la qualité de cuisson juste et à des températures précises pour de longues périodes.

CONFORMES AUX NORMES INDUSTRIELLES, L'équipement CVap répond aux exigences domestiques et internationales telles que UL, C-UL, UL Sanitation, CE et autres.

GARANTIE. Garantie limitée d'un an. Exclusion de la garantie pour défaut de nettoyage. Demandez une déclaration de garantie complète.

VEUILLEZ SPÉCIFIER LES INFORMATIONS SUIVANTES LORSQUE VOUS PASSEZ UNE COMMANDE :

Standard (aucuns frais additionnels) :

1. Tension : 120 V
* Renseignez-vous sur les autres tensions internationales offertes.
2. Embouts protecteurs ½ po (13 mm)

Facultatif (frais additionnels) :

1. Jambes de 2 po (51 mm)
2. Jambes de 4 po (102 mm)
3. Jambes de 6 po (152 mm)
4. Roulettes de 3 po (76 mm)
5. Couverture de la commande
6. Garantie prolongée

Accessoires et fournitures (frais additionnels) :

- PS3177 Plateau du tiroir perforé-N

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

foodservice.winstonind.com/parts-supplies