

SÉRIE HOV5

HOV5-04HP | HOV5-04UV | HOV5-05SP | HOV5-05UV | HOV5-14SP | HOV5-14UV

Armoire de conservation CVap : Inclut les commandes tactiles C-Touch, téléchargements de températures HACCP, et cuisson par convection.

SPÉCIFICATIONS ABRÉGÉES

Armoire de conservation Winston CVap, modèle _____. L'unité utilise une commande tactile C-Touch à processeur pour contrôler 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, USB, HACCP pour le contrôle de la température et un ventilateur 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.

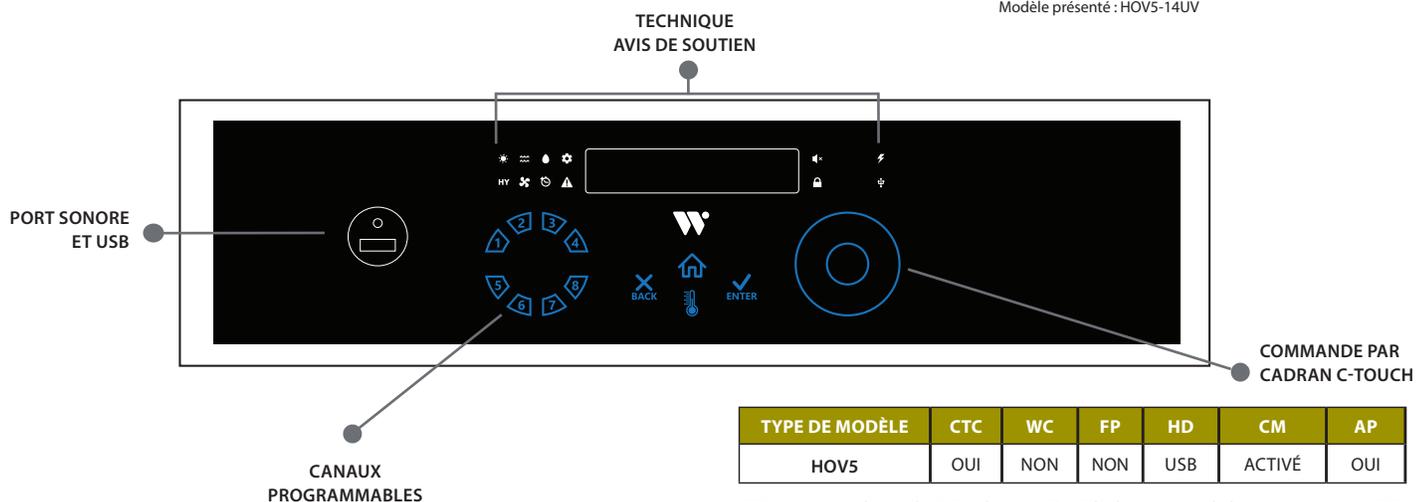
Pleine grandeur : Offre un maximum de capacité pour des applications de haut volume.

AVANTAGE CVAP

L'armoire de conservation humidifiée originale demeure le meilleur choix. La technologie CVap utilise la chaleur sèche et la vapeur, en tandem, pour contrôler la température des aliments et les maintenir aussi moelleux ou croustillants que vous le souhaitez. Pour en connaître davantage, visitez le winstonfoodservice.com.



Modèle présenté : HOV5-14UV



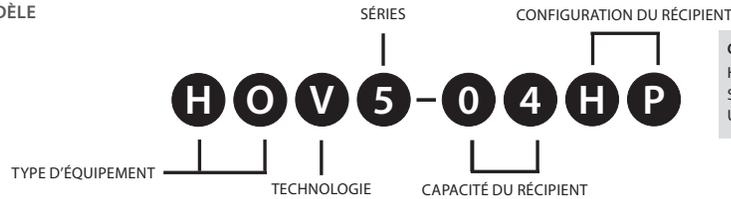
CTC – Commande tactile C-Touch
 WC – Connectivité sans fil
 FP – Thermomètre pour aliments
 HD – Téléchargement de la température HACCP
 CM – Mode de convection
 AP – Sonore

Spécifications de l'armoire

HOV5-04HP | HOV5-04UV | HOV5-05SP | HOV5-05UV | HOV5-14SP | HOV5-14UV

DESCRIPTIONS DU NUMÉRO DE MODÈLE

TYPES D'ÉQUIPEMENTS
 HO = CONSERVATION
 CH = CUISSON/EN ATTENTE
 RT = REMETTRE EN TEMPÉRATURE
 UN = BAC UNIVERSEL



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	
HOV5-04HP	S. O.	4	4	36,38 (924)	26,45(672)	20 (508)	120	1	1824	15.20	5-20P 	Contactez l'usine	160 (73)
HOV5-04UV	4	8	8	35,70 (907)	34,23 (869)	27,70 (704)	120	1	2292	19.1	5-20P 	Contactez l'usine	198 (90)
HOV5-05SP	5	10	5	39,22 (996)	34,23 (869)	24,70 (627)	120	1	2292	19.1	5-20P 	Contactez l'usine	235 (107)
HOV5-05UV	5	10	10	39,22 (996)	34,23 (869)	27,70 (704)	120	1	2292	19.1	5-20P 	Contactez l'usine	250 (113)
HOV5-14SP	14	28	14	73,02 (1855)	34,23 (869)	24,70 (627)	120	1	2292	19.1	5-20P 	Contactez l'usine	394 (179)
HOV5-14UV	14	28	28	73,02 (1855)	34,23 (869)	27,70 (704)	120	1	2292	19.1	5-20P 	Contactez l'usine	420 (190)

*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. L'entrée moyenne de tension n'a pas excédé l'ampérage permis pour le circuit indiqué.

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.

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.

REMPLISSAGE D'EAU : Fonctionnement manuel et une faible détection d'eau. Le remplissage automatique est facultatif. 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.

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/éclairage, 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 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 du butoir de pare-chocs***
- Garantie prolongée
- Emballage de transport***
- Partie supérieure renforcée****
- Roues d'un pouce*
- Porte en verre
- Jambes de 4 po*
- Jambes de 6 po*
- Remplissage d'eau automatique
- Rembobineur de cordon
- Porte rabattable*****

* 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)

*** Nest 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
- AC1005 Prolongement supérieur de 4,25 po (modèle 14UV seulement)
- AC1006 Prolongement supérieur de 8,125 po (modèle 14UV seulement)

*Nest pas offert pour les modèles pour 04-HP.