

SÉRIE HOV7

HOV7-04HP | HOV7-04UV | HOV7-05SP | HOV7-05UV | HOV7-14SP | HOV7-14UV

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

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 incluent un minimum de huit canaux programmables verrouillables, USB, téléchargement HACCP pour contrôle de la température, 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.

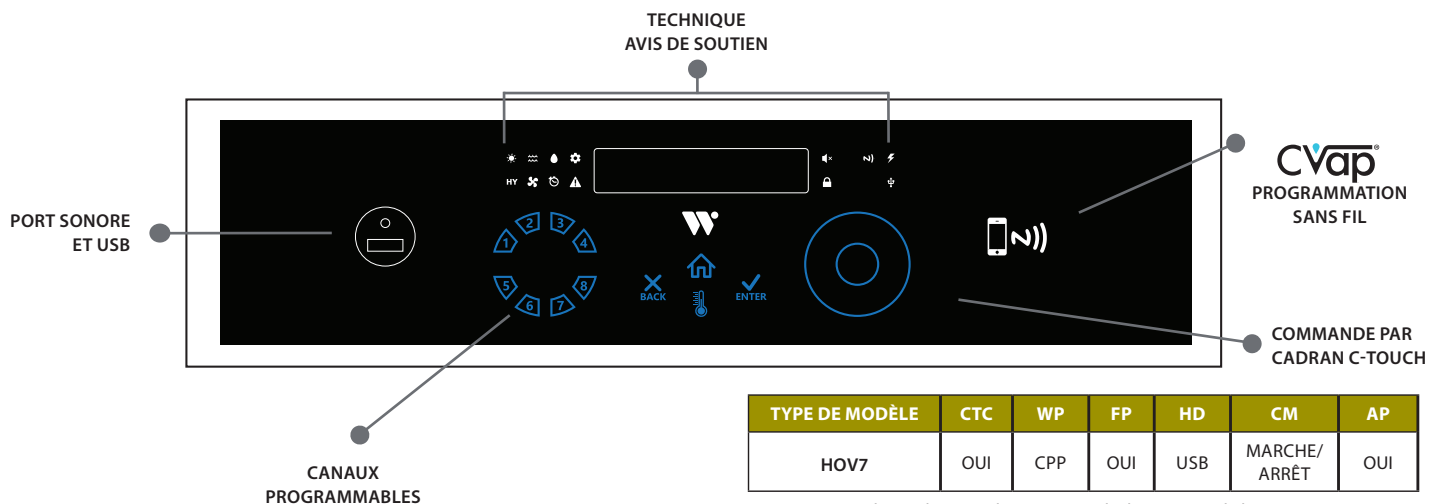
Pleine grandeur : Offre un maximum de capacité pour des applications de haut volume.

AVANTAGE CVAP

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 : HOV7-14UV



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

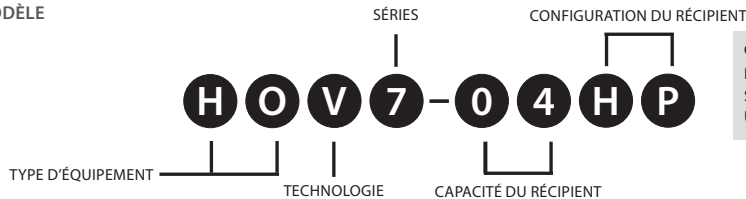
Spécifications de l'armoire







HOV7-04HP | HOV7-04UV | HOV7-05SP | HOV7-05UV | HOV7-14SP | HOV7-14UV

DESCRIPTIONS DU NUMÉRO DE MODÈLE

TYPES D'ÉQUIPEMENTS

HO = CONSERVATION
CH = CUISSON/EN ATTENTE
RT = REMETTRE EN TEMPÉRATURE
UN = BAC 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
HOV7-04HP	S. O.	4	4	36,38 (924)	26,45(672)	20 (508)	120	1	1824	15.20	5-20P 	Contactez l'usine	160 (73)
HOV7-04UV	4	8	8	35,70 (907)	34,23 (869)	27,70 (704)	120	1	2292	19.1	5-20P 	Contactez l'usine	198 (90)
HOV7-05SP	5	10	5	39,22 (996)	34,23 (869)	24,70 (627)	120	1	2292	19.1	5-20P 	Contactez l'usine	235 (107)
HOV7-05UV	5	10	10	39,22 (996)	34,23 (869)	27,70 (704)	120	1	2292	19.1	5-20P 	Contactez l'usine	250 (113)
HOV7-14SP	14	28	14	73,02 (1855)	34,23 (869)	24,70 (627)	120	1	2292	19.1	5-20P 	Contactez l'usine	394 (179)
HOV7-14UV	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. Les modèles HOV7 utilisent un thermomètre pour aliments pour le contrôle de la température, une programmation sans fil CPP et des commandes marche/arrêt pour les ventilateurs de convection.

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/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.

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)

*** 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 emplée
- AC1005 Prolongement supérieur de 4,25 po (modèle 14UV seulement)
- AC1006 Prolongement supérieur de 8,125 po (modèle 14UV seulement)
- AC1002 Thermomètre pour aliments de 3 po avec câble de 4 pi
- AC1001 Thermomètre pour aliments de 3 po avec câble de 8 pi
- AC1004 Thermomètre pour aliments de 6 po avec câble de 4 pi

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

POUR DES PIÈCES DE SERVICE, ACCESSOIRES ET FOURNITURES EN LIGNE!
foodservice.winstonind.com/parts-supplies