

SÉRIE RTV7

RTV7-04UV | RTV7-05UV | RTV7-05UV-ST | RTV7-14UV

Le four de remise en température le plus performant : Inclut des commandes C-Touch, téléchargement de températures HACCP, programmation sans fil et une convection réglable.

SPÉCIFICATIONS ABRÉGÉES

Four de remise en température 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

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 four de remise en température CVap est le four à cuisson CVap le plus rapide offert actuellement. Des gens le nomme « Le combo de l'homme pauvre ». Nous voulons être honnêtes, ce n'est pas un combo. Oui, il peut cuisiner avec une précision sous vide, ou cuire, ou braiser, ou rôtir, ou pocher, ou cuire à la vapeur à basse température... ET il fait aussi autre chose dont un four à convection ne peut que rêver. Mais, il ne pourra pas rôtir 758 poulets en 4 minutes, 33 secondes. Il ne va pas non plus vous obliger à refinancer votre maison pour en acheter un ou à payer des réparations. Nous sommes fortement appuyés par la science, mais l'espace est restreint ici. Si vous voulez en connaître davantage, visitez notre site Web au www.winstonfoodservice.com, et venez vous amuser avec nous.



Modèle présenté : RTV7-05UV empilé

TECHNIQUE
AVIS DE SOUTIEN

TYPE DE MODÈLE	CTC	WP	FP	HD	CM	AP
RTV7	OUI	CPP	OUI	USB	CUISSON MARCHÉ/ARRÊT CONSERVATION MARCHÉ/ARRÊT	OUI

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

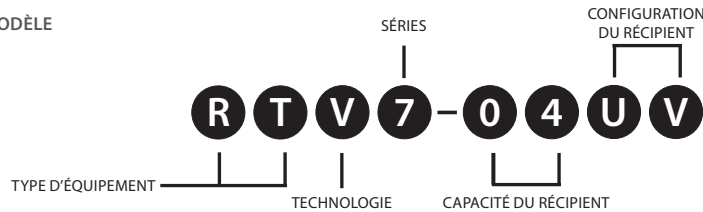
Spécifications de l'armoire

RTV7-04UV | RTV7-05UV | RTV7-05UV-ST | RTV7-14UV

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	
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		
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	7836	32,65	6-50P		
RTV7-05UV-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	7837	37,68	6-50P	Contactez l'usine	500 (226)
							208	3	7840	24	15-30P		
							240	1	7836	32,65	6-50P		
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.

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 RTV7 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.

MATÉRIEAUX : 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.

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 émettant 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/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.

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**
- Rembobineur de cordon
- Base de protection du pare-chocs***
- Emballage de transport****
- Partie supérieure renforcée*****
- Roues d'un pouce*
- Porte en verre
- Jambes de 4 po*
- Jambes de 6 po
- Garantie prolongée

* 04 modèles seulement.

** Le client doit fournir le cadenas.

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

**** Offert pour les modèles 04UV et 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

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

foodservice.winstonind.com/parts-supplies