

SERIA CHV3

CHV3-04HP

Szafa grzewcza CVap z funkcją przyrządzania potraw i podtrzymywania temperatury: wyposażona w moduł sterowania C-Touch, funkcję pobierania danych temperatury na potrzeby systemu HACCP i funkcję konwekcji.

DANE PODSTAWOWE

Szafa grzewcza CVap z funkcją przyrządzania potraw i podtrzymywania temperatury firmy Winston, model _____. Urządzenie wykorzystuje moduł sterowania C-Touch z procesorem, który dzięki niewymagającym kalibracji termistorom umożliwia regulację temperatury powietrza i parownika w krokach co 1°C. Co najmniej osiem programowalnych kanałów z możliwością zablokowania, pobieranie danych do systemu HACCP w celu monitorowania temperatury za pośrednictwem USB oraz wentylator konwekcyjny.

KONFIGURACJA

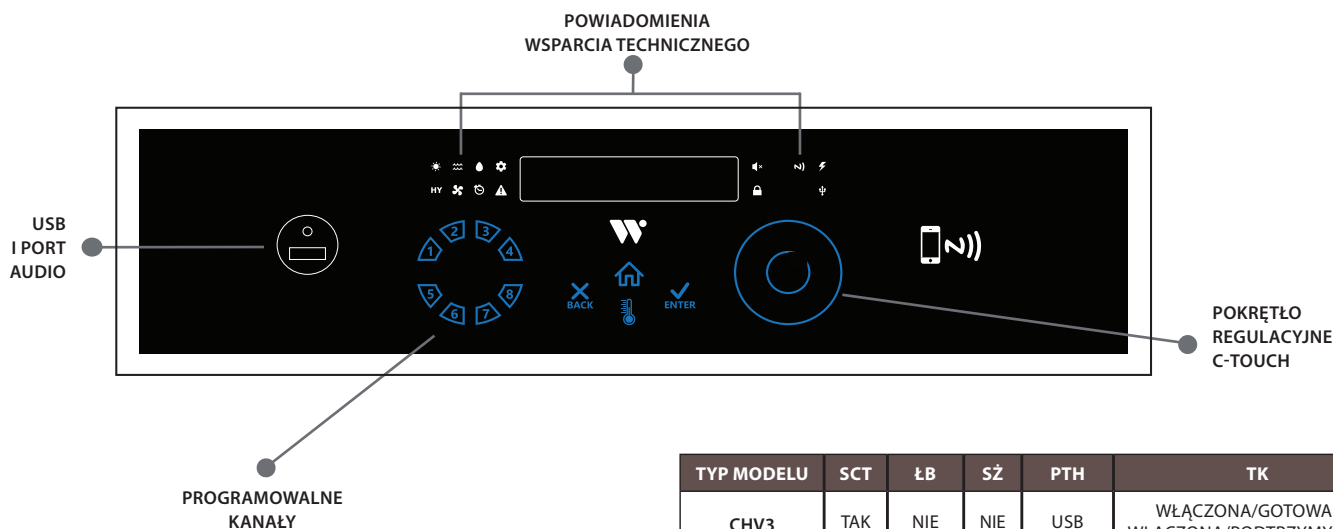
Jednokomorowa: wersja wysoce mobilna, zapewniająca użytkownikowi dobrą widoczność ponad szafą podczas transportu. W standardzie blaszane kółka o średnicy 7,6 cm.

ZALETY TECHNOLOGII CVAP

Piecy CVap z serii CHV to zasadniczo podrasowane szafy do przyrządzania i utrzymywania temperatury potraw. Sprawdzą się w tradycyjnym przyrządzaniu potraw „powoli i w niskiej temperaturze”, zapewniając przy tym doskonałą jakość kontroli i znacznie redukując utratę objętości potraw. Są na tyle wszechstronne, że można w nich piec, dusić, gotować lub przyrządzać dania na parze w niskiej temperaturze. Pozwolą również przyrządzać dania z większą precyzją w trybie sous vide. Przemawia za nami mnóstwo ciekawostek i danych naukowych, ale nie ma tu na nie dość miejsca. Aby uzyskać więcej informacji, przejdź na stronę www.winstonfoodservice.com i lepiej zapoznaj się z tematem.



Urządzenie przedstawiono w wersji z kółkami 2,5 cm



SCT — sterowanie C-Touch
 ŁB — łączność bezprzewodowa
 SŻ — sonda do żywności

PTH — pobieranie danych temperatury do systemu HACCP
 TK — tryb konwekcji
 DZ — dźwięk

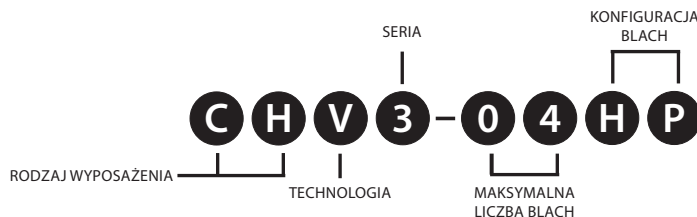
Dane techniczne szafy

CHV3-04HP

OPISY NUMERÓW MODELI

RODZAJE WYPOSAŻENIA

HO = PODTRZYMYWANIE
CH = GOTOWANIE/PODTRZYMYWANIE
RT = PODGRZEWANIE
UB = POJEMNIK UNIWERSALNY



KONFIGURACJE BLACH

HP = BLACHA PÓŁWYMIAROWA
SP = BLACHA PŁYTKA
UV = BLACHA UNIWERSALNA

NR MODELU	LICZBA BLACH*			WYMIARY ZEWNĘTRZNE**			PARAMETRY ELEKTRYCZNE					WAGA TRANSPORTOWA LBS(KG)	
	BLACHA PŁYTKA (45,7 x 66,0 cm)	PÓŁWYMIAROWA BLACHA PŁYTKA (45,7 x 33,0 cm)	BLACHA GŁĘBOKA (30,5 x 50,0 x 6,4 cm)	WYSOKOŚĆ CAL (MM)	GŁĘBOKOŚĆ CAL (MM)	SZEROKOŚĆ CAL (MM)	V	FAZA	W	A	NEMA***		MIĘDZYN.
CHV3-04HP	NIE DOTYCZY	4	4	36,38 (924)	26,45 (672)	20 (508)	120	1	2292	19,1	5-20P 	Skontaktować się z fabryką	160 (73)

* Liczbę blach oznaczono z uwzględnieniem regulowanego odstępu 3,5 cala (89 mm) i maksymalnego obciążenia wynoszącego 65 lb (29,25 kg) na ruszt. | ** Wymiary zewnętrzne uwzględniają dostępne standardowo wzmocnione blaszane kółka o średnicy 7,6 cm. W przypadku kółek o średnicy 2,5 cm należy odjąć 2,37 cala (60 mm), a w przypadku kółek o średnicy 12,7 cm należy dodać 2,14 cala (54 mm). W przypadku nóżek o długości 10,2 cm należy dodać 0,17 cala (4 mm), a w przypadku nóżek o długości 15,2 cm należy dodać 2,17 cala (55 mm). | *** NEMA — urządzenie dostarczane z przewodem zasilającym o długości co najmniej 84 cali (2134 mm) i wtyczką.

STEROWANIE: Sterowanie C-Touch z funkcją regulacji temperatury pary i powietrza w krokach po 1°C. Niewymagające kalibracji termistory sterowane procesorem umożliwiają precyzyjną regulację z dokładnością do ±3,6°C. Układ sterowania wyposażony w port audio umożliwia zaprogramowanie (i zablokowanie) do ośmiu kanałów oraz aktualizację oprogramowania za pośrednictwem USB.

MATERIAŁY: Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne wykonane ze stali nierdzewnej przeznaczonej do zastosowań komercyjnych i instytucjonalnych.

DRZWI: Izolowane drzwi z możliwością zmiany kierunku otwierania i uchwytami magnetycznymi. Drzwi mogą być wyposażone w szyby, tworzyć kombinację przelotową lub jedno i drugie.

WLEW WODY: Urządzenie jest wyposażone w automatyczny dopływ wody z gwintem NPT 1/4". Można go używać również do ręcznego napełniania. Wówczas urządzenie wykorzystuje czujnik niskiego poziomu wody. Zaleca się stosowanie niskozmineralizowanej wody pitnej lub dejonizatora/demineralizatora, aby ograniczyć do minimum uszkodzenia spowodowane korozją.

WYMAGANIA MONTAŻOWE: Urządzenia należy instalować z zachowaniem po bokach odstępów po 2 cale (51 mm). Nie wolno ich instalować w pobliżu źródeł ciepła, które mogłyby doprowadzić do rozgrzania zewnętrznej powierzchni szafy Winston do temperatury powyżej 93°C. Konkretnie wymagania dotyczące instalacji zawiera instrukcja posiadacza. Nie wymaga się instalowania urządzenia pod okapami typu 1 lub 2, jednak należy przestrzegać lokalnych przepisów BHP i przeciwpożarowych właściwych dla miejsca instalacji.

ZGODNOŚĆ Z NORMAMI BRANŻOWYMI: Urządzenie jest zgodne z wymogami norm krajowych i większością wymogów norm międzynarodowych, takich jak normy UL, C-UL, UL w sprawie wymagań sanitarnych, CE, MEA, EPA202 i inne.

GWARANCJA: Urządzenie jest objęte roczną gwarancją (nie dotyczy uszczelek, lampek/oświetlenia, węży, przewodu zasilającego, szklanych paneli i parownika). Gwarancja nie obowiązuje w przypadku nieprawidłowego czyszczenia oraz nieprawidłowej instalacji i/lub konserwacji. Pełna treść gwarancji dostępna na życzenie.

INFORMACJE DO UWZGLĘDNIENIA PRZY SKŁADANIU ZAMÓWIENIA:
Wyposażenie standardowe (bez dodatkowych opłat):

1. Preferowane napięcie i liczba faz:
120 V, jedna faza
2. Preferowane zawiasy: lewe lub prawe
3. Blaszane kółka o średnicy 7,6 cm

Wyposażenie opcjonalne (za dopłatą):

- Blaszane kółka 12,7 cm
- Drzwi z zamkiem*
- Konfiguracja przelotowa
- Konfiguracja przelotowa — szyby
- Nogi 15,2 cm
- Przedłużona gwarancja
- Kółka 2,5 cm
- Drzwi szklane
- Nogi 10,2 cm
- Uchwyt na przewód

* Klient musi zapewnić kłódkę we własnym zakresie.

Aksesoria i materiały eksploatacyjne (za dopłatą):

- | | |
|----------|--|
| PS2935-2 | Drucziana prowadnica — 04HP (2 szt.) |
| PS2429 | Zewnętrzny filtr wody do automatycznego doprowadzania wody |
| PS2696 | Mobilny układ odprowadzania wody |
| PS3167 | Zestaw węży spustowego |

CZĘŚCI ZAMIENNE, AKCESORIA I MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE FIRMY WINSTON SĄ DOSTĘPNE ONLINE POD ADRESEM:

foodservice.winstonind.com/parts-supplies