

**SERIA CHV5**

CHV5-04HP | CHV5-04UV | CHV5-05UV | CHV5-05UV-ST | CHV5-14UV

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.

**KONFIGURACJE**

**Nablatowa:** urządzenie jest płytkie, dzięki czemu można je ustawić na standardowym blacie o szerokości 76 cm. Po zamontowaniu kółek 25,4 mm urządzenie można ustawić w zabudowie.

**Jednokomorowa:** wersje wysoce mobilne, zapewniające użytkownikowi dobrą widoczność ponad szafą podczas transportu. Większość szaf jednokomorowych można montować w konfiguracji wieżowej, dzięki czemu są bardziej wszechstronne. Dostępne są również wersje do zabudowy z kółkami 25,4 mm.

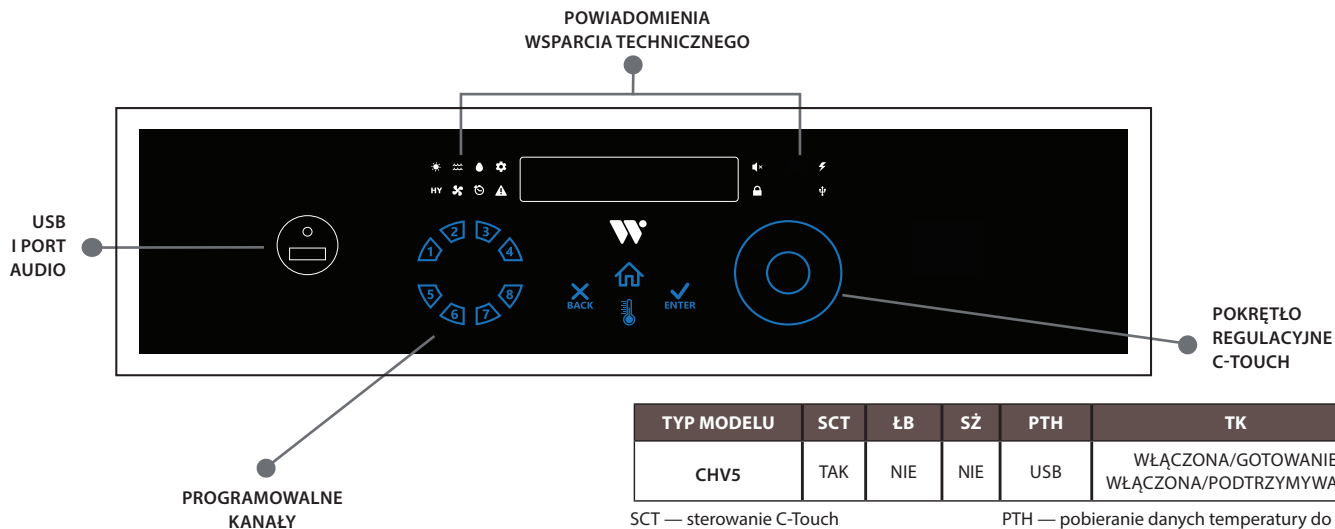
**Pełnowymiarowa:** maksymalna pojemność dla użytkowników, którym zależy na dużej pojemności.

**ZALETY TECHNOLOGII CVAP**

Piece CVap z serii CHV to zasadniczo podrasowane szafy do przyrządzania i utrzymywania temperatury potraw. Sprawdzają 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](http://www.winstonfoodservice.com) i lepiej zapoznaj się z tematem.



Przedstawiony model: CHV5-05UV w konfiguracji wieżowej

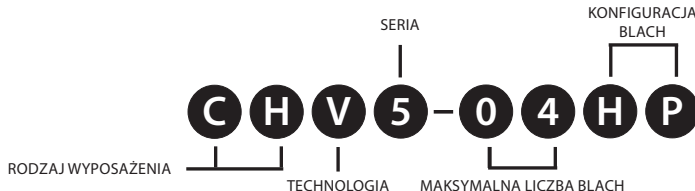


**Dane techniczne szafy**

CHV5-04HP | CHV5-04UV | CHV5-05UV | CHV5-05UV-ST | CHV5-14UV

## 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.	
CHV5-04HP	NIE DOTYCZY	4	4	36,38 (924)	26,45 (672)	20 (508)	208	1	2814	13.53	6-20P	Skontaktować się z fabryką	160 (73)
							240	1	2808	11.7	6-20P		
CHV5-04UV	4	8	8	35,70 (907)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	4992	24	6-30P	Skontaktować się z fabryką	198 (90)
							240	1	5220	21.75	6-30P		
CHV5-05UV	5	10	10	39,22 (996)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	4992	24	6-30P	Skontaktować się z fabryką	250 (113)
							240	1	5220	21.75	6-30P		
CHV5-05UV-ST (2 szt. w konfiguracji wieżowej) ****	10 (2 x 5)	20 (2 x 10)	20 (2 x 10)	76,80 (1950)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	4992	24	6-30P	Skontaktować się z fabryką	500 (226)
							208	3	4992	14.7	15-20P		
							240	1	5220	21.75	6-30P		
CHV5-14UV	14	28	28	73,02 (1855)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	8130	39.1	6-50P	Skontaktować się z fabryką	420 (190)
							208	3	8130	23.7	15-30P		
							240	1	8130	33.86	6-50P		

\* Liczba blach oznaczono z uwzględnieniem regulowanego odstepu 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. | \*\*\*\* Urządzenia w konfiguracji wieżowej wymagają dwóch gniazdek. Podana moc dotyczy jednego urządzenia.

**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 umożliwia zaprogramowanie (i zablokowanie) do ośmiu kanałów oraz aktualizację oprogramowania za pośrednictwem USB.

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

**DRZWI:** Izolowane drzwi z możliwością zmiany kierunku otwierania i uchwyty magnetycznymi. Urządzenia pełnowymiarowe posiadają dwoje otwieranych niezależnie drzwi. 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.

**CZĘŚCI ZAMIENNE, AKCESORIA I MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE FIRMY WINSTON SĄ DOSTĘPNE ONLINE POD ADRESEM:**  
[foodservice.winstonind.com/parts-supplies](http://foodservice.winstonind.com/parts-supplies)

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

1. Preferowane napięcie i liczba faz: 208 V lub 240 V, trzy fazy lub 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
- Uchwyt na przewód
- Osłona podstawy zabezpieczająca przed uderzeniami\*\*\*
- Opakowanie transportowe\*\*\*
- Wzmocniona górna powierzchnia\*\*\*\*

\* Tylko w modelach 04.

\*\* Wymagana 1 szt. w konfiguracji podstawowej i 2 szt. w konfiguracji przelotowej. Klient musi zapewnić kłódki we własnym zakresie (do każdego drzwi).

\*\*\* Opcja niedostępna w modelach 04-HP.

\*\*\*\* Opcja dostępna tylko w modelach 04UV i 05UV.

\*\*\*\*\* Opcja dostępna tylko w modelach 05UV.

**Akcesoria i materiały eksploatacyjne (za dopłatą):**

- PS2206-4 Ruszt druczany chromowany (4 szt.)
- PS2206-5 Ruszt druczany chromowany (5 szt.)
- PS2938-4 Ruszt druczany ze stali nierdzewnej (4 szt.)
- PS2980-2 Druczana prowadnica (2 szt.)
- PS2935-2 Druczana prowadnica — 04HP (2 szt.)
- PS2429 Zewnętrzny filtr wody do automatycznego doprowadzania wody
- PS2696 Mobilny układ odprowadzania wody
- PS3171 Zestaw nóg z półką do modeli 04UV i 05UV
- PS3174 Zestaw do konfiguracji wieżowej do modeli 04UV i 05UV
- PS3167 Zestaw odpływu do urządzeń w konfiguracji wieżowej