

SERIA CHV7

CHV7-04HP | CHV7-04UV | CHV7-05UV | CHV7-05UV-ST | CHV7-14UV

Najbardziej zaawansowana szafa grzewcza CVap z funkcją przyrządzenia potraw i podtrzymywania temperatury: wyposażona w moduł sterowania C-Touch, funkcję pobierania danych temperatury na potrzeby systemu HACCP, funkcję programowania bezprzewodowego i włączania/wyłączania konwekcji.

DANE PODSTAWOWE

Szafa grzewcza CVap z funkcją przyrządzenia 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, możliwość zainstalowania sondy do żywności na potrzeby gotowania lub monitorowania, programowanie bezprzewodowe (przy użyciu tagów NFC) oraz funkcja włączania/wyłączania wentylatorów konwekcyjnych.

KONFIGURACJE

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

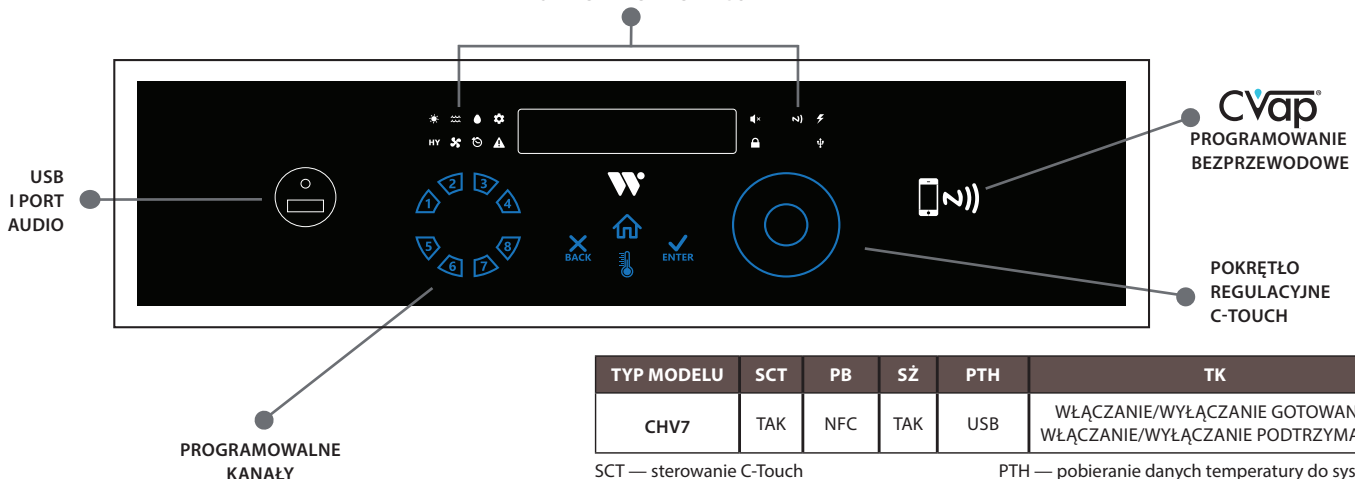
Jednokomorowa: wersje wysoce mobilne, zapewniające użytkownikowi dobrą widoczność ponad szafą podczas transportu. Większość szaf jednokomorowych można montować w konfiguracji wieżowej, dzięki czemu są bardziej wszechstronne. Dostępne są również wersje do zabudowy z kółkami 25,4 mm.

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

ZALETY TECHNOLOGII CVAP

Piece CVap z serii CHV to zasadniczo podrasowane szafy do przyrządzenia i utrzymywania temperatury potraw. Sprawdzają się w tradycyjnym przyrządzeniu 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.


 Przedstawiony model: CHV7-05UV
w konfiguracji wieżowej

**POWIADOMIENIA
WSPARCIA TECHNICZNEGO**


TYP MODELU	SCT	PB	SŻ	PTH	TK	DZ
CHV7	TAK	NFC	TAK	USB	WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE GOTOWANIA WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PODTRZYMANIA	TAK

SCT — sterowanie C-Touch

PB — programowanie bezprzewodowe

SŻ — możliwość instalacji sondy do żywności

PTH — pobieranie danych temperatury do systemu HACCP

TK — tryb konwekcji

DZ — dźwięk

Dane techniczne szafy

CHV7-04HP | CHV7-04UV | CHV7-05UV | CHV7-05UV-ST | CHV7-14UV

OPISY NUMERÓW MODELI

RODZAJE WYPOSAŻENIA

 HO = PODTRZYMIWANIE
 CH = GOTOWANIE/PODTRZYMIWANIE
 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 × 66,0 cm)	PÓŁWYMIAROWA BLACHA PŁYTKA (45,7 × 33,0 cm)	BLACHA GŁĘBOKA (30,5 × 50,0 × 6,4 cm)	WYSOKOŚĆ CAL (MM)	GŁĘBOKOŚĆ CAL (MM)	SZEROKOŚĆ CAL (MM)	V	FAZA	W	A	NEMA***		MIĘDZYN.
CHV7-04HP	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		
CHV7-04UV	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		
CHV7-05UV	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		
CHV7-05UV-ST (2 szt. w konfiguracji wieżowej) ****	10 (2 × 5)	20 (2 × 10)	20 (2 × 10)	76,8 (1950)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	3	4992	14.7	15-20P	Skontaktować się z fabryką	500 (226)
							208	1	4992	24	6-30P		
							240	1	5220	21.75	6-30P		
CHV7-14UV	14	28	28	73,02 (1855)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	8133	39.1	6-50P	Skontaktować się z fabryką	420 (190)
							208	3	8130	23.7	15-30P		
							240	1	8126	33.86	6-50P		

* Liczba 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 nożek o długości 10,2 cm należy dodać 0,17 cala (4 mm), a w przypadku nożek 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 termistery 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. Modele CHV7 posiadają funkcję programowania bezprzewodowego za pomocą tagów NFC, włączania lub wyłączania wentylatorów konwekcyjnych oraz są przystosowane do instalacji sond do monitorowania temperatury żywności.

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

DRZWI: Izolowane drzwi z możliwością zmiany kierunku otwierania i uchwyty magnetycznymi. Urządzenia pełnowymiarowe posiadają dwójce 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 uszczelkek, 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

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
- Osłona podstawy zabezpieczająca przed uderzeniami***
- Uchwyt na przewód
- Przedłużona gwarancja
- Kółka 2,5 cm*
- Drzwi szklane
- Nogi 10,2 cm*
- 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 drucziany chromowany (4 szt.)
- PS2206-5 Ruszt drucziany chromowany (5 szt.)
- PS2938-4 Ruszt drucziany ze stali nierdzewnej (4 szt.)
- PS2980-2 Drucziana prowadnica (2 szt.)
- PS2935-2 Drucziana 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
- AC1001 Sonda do żywności 7,6 cm z przewodem o długości 2,4 m
- AC1002 Sonda do żywności 7,6 cm z przewodem o długości 1,2 m
- AC1004 Sonda do żywności 15,2 cm z przewodem o długości 1,2 m