

**DANE TECHNICZNE**

**Dane podstawowe**

Szuflada grzewcza do serwowania potraw CVap firmy Winston, model HBB0D2, z elektronicznym różnicowym układem sterowania umożliwia regulację temperatury potraw w zakresie od 90°F do 180°F (od 32°C do 82°C) oraz utrzymanie ich właściwej tekstury dzięki regulacji ustawienia temperatury w zakresie od 90°F do 180°F (od 32°C do 82°C). Maksymalna temperatura szuflady wynosi 250°F (121°C). Urządzenie pracuje w oparciu o technologię kontrolowanej pary CVap (patent nr 5,494,690), wykorzystując ją do podtrzymywania temperatury gorących potraw. Urządzenie wykorzystuje podgrzewacz powietrza i podgrzewacz wody do wytworzenia idealnego środowiska parowego odpowiadającego profilowi wilgotności konkretnych potraw.

**Budowa**

**Sterowanie**

Elektroniczne sterowanie różnicowe umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury i tekstury potraw.

**Pojemność**

2 pojemniki do gotowania na parze (304 × 508 × maks. 152 mm)  
4 półwymiarowe pojemniki do gotowania na parze (304 × 254 × maks. 152 mm)  
6 pojemników 1/3 do gotowania na parze (304 × 178 × maks. 152 mm)  
2 pojemniki GN 1/1

**Maksymalne obciążenie**

20 funtów (9,07 kg) na ruszt.

**Zasilanie**

Urządzenie dostarczane z przewodem zasilającym o długości co najmniej 84 cali (2134 mm) i wtyczką.

**Szuflady**

Przystosowane do dwóch pełnowymiarowych pojemników do gotowania na parze (o głębokości do 6 cali (152 mm)), czterech półwymiarowych pojemników do gotowania na parze, sześciu pojemników 1/3 do gotowania na parze lub dwóch pojemników GN 1/1. Łatwo się wsuwają i wysuwają.

**Materiały**

Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne wykonane ze stali nierdzewnej przeznaczonej do zastosowań komercyjnych i instytucjonalnych, co ułatwia czyszczenie i zapewnia długi okres żywotności urządzenia, pod warunkiem właściwej eksploatacji i pielęgnacji. Izolacja wokół całego urządzenia.

**Napełnianie wodą**

Ręcznie przy użyciu wlewu Easy Fill. 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.

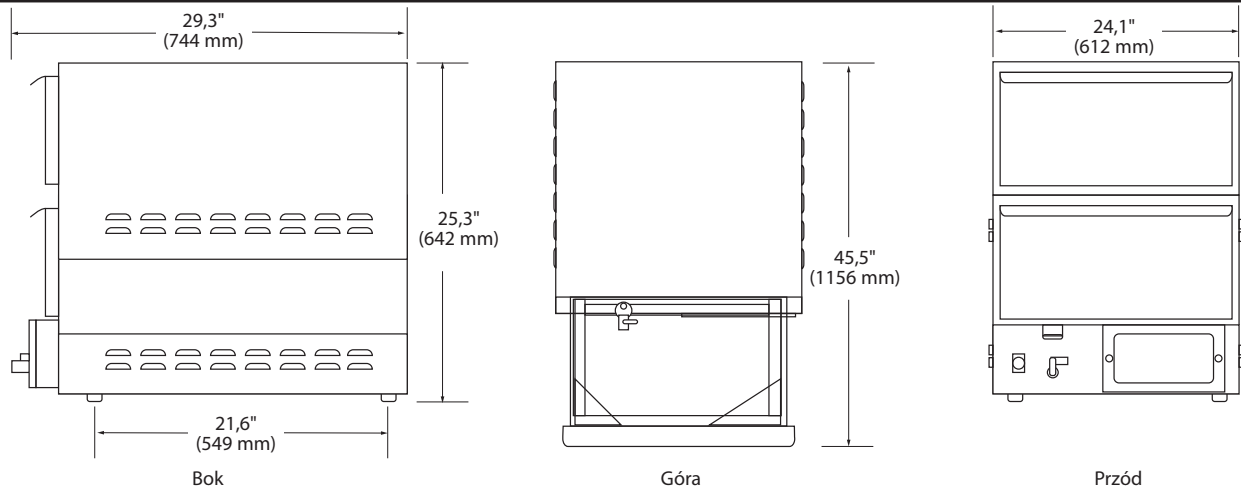


**HBB0D2**  
SZUFLADA GRZEWICZA  
DO SERWOWANIA POTRAW CVAP  
*Elektroniczne sterowanie różnicowe*

**MODEL Z DWIEMA SZUFLADAMI,  
BEZ WENTYLATORA (NA ILUSTRACJI)**



Szuflady grzewcze do serwowania potraw CVap® są przeznaczone do podtrzymywania temperatury różnych potraw oraz rozciągniętego w czasie serwowania różnych rodzajów dań. To doskonałe rozwiązanie do podtrzymywania temperatury, ogrzewania i serwowania.



Rysunki nie odwziewiedlają skali.

Pojemność	Wymiary, cal (mm)	V	Hz	Faza	A	W	NEMA	masa transp., funt (kg)	skrzynia transportowa
STANY ZJEDNOCZONE / KANADA									
2 PGP	W½ = 25,3" (642)	120	60	1	12,0	1440	USA 5-15P	140 (64)	11,7 (0,33)
4 PGP 1/2	W2 = 27,3" (693)						KANADA 5-20P		
6 PGP 1/3	W3 = 29,1" (739)								
2 GN 1/1	W4 = 29,3" (744)								
INNE KRAJE									
Maksymalna głębokość pojemnika to 152 mm	S = 24,1" (612) G = 29,3" (744)	230*	50/60	1	6,3	1440	Nie dotyczy	140 (64)	skontaktować się z fabryką

PGP = pojemnik do gotowania na parze (304 x 508 x maks. 63 mm) • GN = pojemnik GN • W½ = stopki odbojnikowe • W2 = nogi 51 mm W4 = nogi 102 mm • W6 = nogi 152 mm • W3 = kółka jezdne 76 mm

**TECHNOLOGIA CVAP** (patent amerykański nr 5,494,690) pozwala wytworzyć w szufladzie taką zawartość pary wodnej, jaka jest w żywności. Ten unikalny proces pozwala kontrolować utratę wilgotności w wyniku parowania oraz nasycenie potraw, dzięki czemu chrupiące dania zachowują chrupkość, a wilgotne nie ulegają wysuszeniu.

**ŁATWE W OBSŁUDZE STEROWANIE.** Elektroniczne sterowanie różnicowe z dwoma zestawami przycisków jest czytelne i niezawodne. Układ sterowania nigdy nie wymaga kalibracji u klienta.

**PRZYCISKI DO REGULACJI TEMPERATURY** umożliwiają kontrolowanie temperatury potraw w zakresie od 90°F do 180°F (od 32°C do 82°C). **PRZYCISKI DO REGULACJI TEKSTURY POTRAW** pomagają utrzymać teksturę świeżo przyrządzonej potrawy. W przypadku potraw wilgotnych należy ustawić temperaturę zbliżoną do temperatury potrawy, a w przypadku potraw kruchych — wyższą. Maksymalna temperatura szuflady wynosi 250°F (121°C).

**TRWAŁE I DOPRACOWANE WYKONANIE.** Wykonana z najwyższą precyzją konstrukcja z wysokiej klasy stali nierdzewnej i izolacja dookoła urządzenia.

**LEPSZA KONTROLA JAKOŚCI POTRAW.** Jakość dań jak tuż po przyrządzeniu oraz precyzyjne utrzymywanie temperatury serwowania przez dłuższy czas.

**ZGODNOŚĆ Z NORMAMI BRANŻOWYMI.** Urządzenia CVap są zgodne z normami krajowymi i międzynarodowymi, takimi jak UL, C-UL, UL w sprawie wymagań sanitarnych, CE i wiele innych.

**GWARANCJA.** Roczna gwarancja ograniczona. Gwarancja nie obowiązuje, jeśli urządzenie nie jest czyszczone prawidłowo. Pełna treść gwarancji dostępna na życzenie.

## INFORMACJE DO UWZGLĘDNIENIA PRZY SKŁADANIU ZAMÓWIENIA:

**Wyposażenie standardowe** (bez dodatkowych opłat):

- Napięcie: 120 V
- \* Informacje na temat dostępnych opcji innych napięć na życzenie.
- Stopki odbojnikowe ½" (13 mm)

**Wyposażenie opcjonalne** (za dopłatą):

- Nogi 2 cale (51 mm)
- Nogi 4 cale (102 mm)
- Nogi 6 cali (152 mm)
- Kółka jezdne 3 cale (76 mm)
- Pokrywa panelu sterowania
- Przedłużona gwarancja

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

PS2212 Taca perforowana do szuflady D

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