

DANE TECHNICZNE

Dane podstawowe Szuflada grzewcza do serwowania potraw CVap firmy Winston, model HBB0N2, 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 szufladę.

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

Szuflada Przystosowana 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 wsuwa i wysuwa.

Materiały Wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i zapewnia długi okres żywotności urządzenia, pod warunkiem właściwej eksploatacji i pielęgnacji.

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.

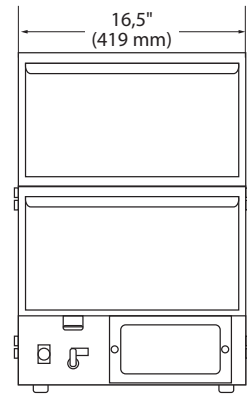
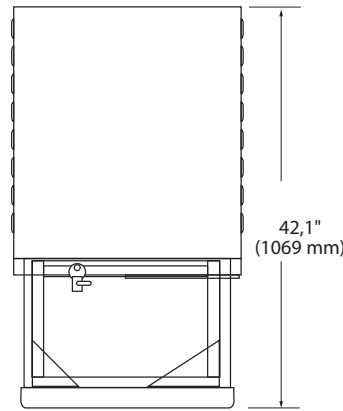
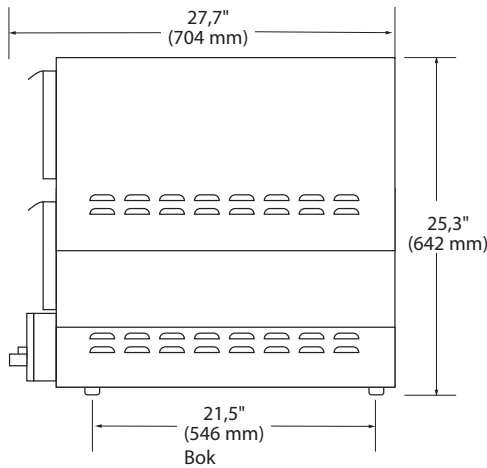


HBB0N2
SZUFLADA GRZEWCZA
DO SERWOWANIA POTRAW CVAP
Elektroniczne sterowanie różnicowe

**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.



Góra

Przód

Rysunki nie odzwierciedlają skali.

Pojemność	Wymiary, cal (mm)	V	Hz	Faza	A	W	NEMA	masa transp., funt (kg)	skrzynia transportowa	
2 PGP	W $\frac{1}{2}$ = 25,3" (642)	STANY ZJEDNOCZONE / KANADA							125 (57)	9,5 (0,27)
4 PGP 1/2	W2 = 27,3" (693)	120	60	1	12,0	1440	USA 5-15P 			
6 PGP 1/3	W3 = 29,1" (739)						KANADA 5-20P 			
2 GN 1/1	W4 = 29,3" (744)	INNE KRAJE							125 (57)	skontaktować się z fabryką
Maksymalna głębokość pojemnika to 152 mm	W6 = 31,3" (795) S = 16,5" (419) G = 27,7" (704)	230*	50/60	1	6,3	1440	Nie dotyczy			

PGP = pojemnik do gotowania na parze (304 x 508 x maks. 152 mm) • GN = pojemnik GN • W $\frac{1}{2}$ = 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 szafy wynosi 250°F (121°C).

TRWAŁE I DOPRACOWANE WYKONANIE. 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 1/2" (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):

PS3177 Taca perforowana do szuflady N

CZĘŚCI ZAMIENNE, AKCESORIA I MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE FIRMY WINSTON SĄ DOSTĘPNE ONLINE POD ADRESEM:
foodservice.winstonind.com/parts-supplies