

## DANE TECHNICZNE

### Dane podstawowe

Szuflada grzewcza do serwowania potraw CVap firmy Winston, model HBB5D1, 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

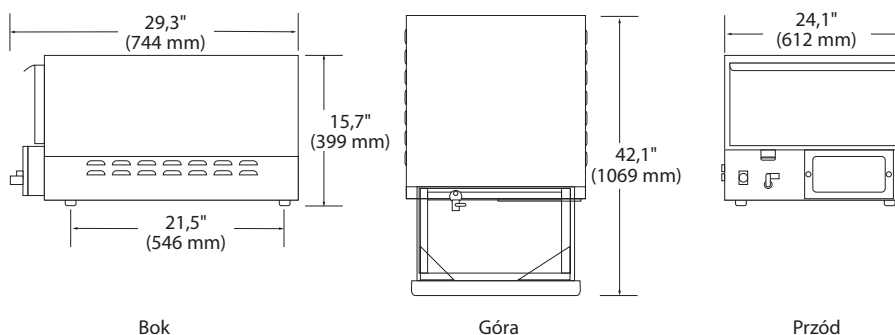
Sterowanie	Elektroniczne sterowanie różnicowe umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury i tekstury potraw.
Pojemność	1 pojemnik do gotowania na parze (304 × 508 × 152 mm) 2 półwymiarowe pojemniki do gotowania na parze (304 × 254 × 152 mm) 3 pojemniki 1/3 do gotowania na parze (304 × 160 × 152 mm) 1 pojemnik GN 1/1
Maksymalne obciążenia	20 funtów (9,07 kg) na szufladę.
Zasilanie	Urządzenie dostarczane z przewodem zasilającym o długości co najmniej 84 cali (2134 mm) i wtyczką.
Szuflady	Przystosowane do jednego pełnowymiarowego pojemnika do gotowania na parze (o głębokości do 6 cali (152 mm)), dwóch półwymiarowych pojemników do gotowania na parze, trzech pojemników 1/3 do gotowania na parze lub jednego pojemnika GN 1/1. Łatwo się wsuwają i wysuwają.
Materiały	Powierzchnie 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.
Podgrzewacze	Pojemność około 0,8 gal (3 l) wody.
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.



**HBB5D1**  
SZUFLADA GRZEWCA  
DO SERWOWANIA POTRAW CVAP  
*Elektroniczne sterowanie różnicowe*



*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.*



Pojemność	Wymiary, cal (mm)	V	Hz	Faza	A	W	NEMA	masa transp., funt (kg)	skrzynia transportowa
STANY ZJEDNOCZONE / KANADA									
1 PGP	W½ = 15,7" (399)	120	60	1	13,1	1572	USA 5-15P	110 (50)	8,7 (0,25)
2 PGP 1/2	W2 = 17,2" (437)						KANADA 5-20P		
3 PGP 1/3	W3 = 18,9" (480)								
1 GN 1/1	W4 = 19,7" (500)	INNE KRAJE							
Maksymalna głębokość pojemnika to 152 mm	S = 24,1" (612) G = 29,3" (744)	230*	50/60	1	6,8	1572	Nie dotyczy	110 (50)	skontaktować się z fabryką

PGP = pojemnik do gotowania na parze 304 × 508 × 51 mm (o głębokości do 152 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.** 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.** Wentylator radialny pozwala utrzymać wyższą jakość potraw przy częstym otwieraniu szuflady, wokół całej szuflady osadzono uszczelki, a temperaturę wody można odczytać na wyświetlaczu cyfrowym.

**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)