

DANE TECHNICZNE

Dane podstawowe Szuflada grzewcza do serwowania potraw CVap firmy Winston, model HBB5N1, 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

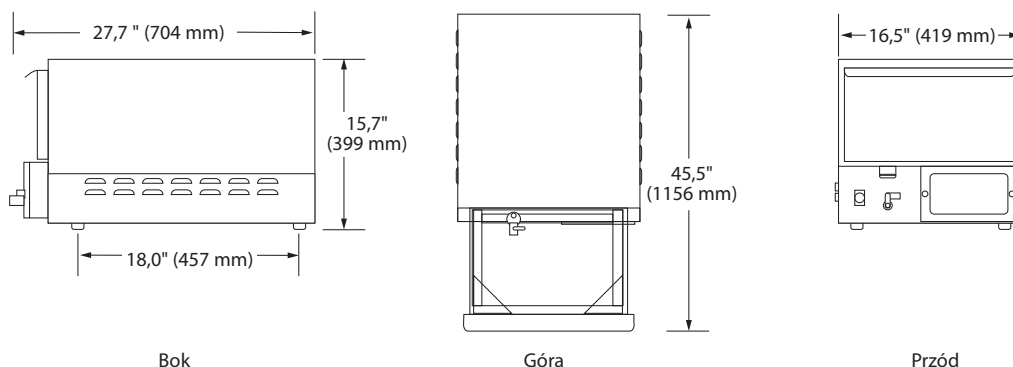
Sterowanie	Elektroniczne sterowanie różnicowe umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury i tekstury potraw.
Pojemność	1 pojemnik do gotowania na parze (304 × 508 × 152 mm) 2 półwymiarowe pojemniki do gotowania na parze (304 × 254 × 152 mm) 3 pojemniki 1/3 do gotowania na parze (304 × 170 × 152 mm) 1 pojemnik GN 1/1 Przystosowane do pojemników o głębokości 152 mm
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.
Szuflady	Przystosowane do jednego pełnowymiarowego pojemnika do gotowania na parze (o głębokości 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.



HBB5N1
SZUFLADA GRZEWCZA
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.



Rysunki nie odwziewiedlają skali.

Pojemność	Wymiary, cal (mm)	V	Hz	Faza	A	W	NEMA	masa transp., funt (kg)	skrzynia transportowa		
STANY ZJEDNOCZONE / KANADA											
1 PGP	W $\frac{1}{2}$ = 15,7" (399)	120	60	1	13,1	1572	USA 5-15P	95 (43)	6,2 (0,18)		
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)										
	W6 = 21,7" (551)	INNE KRAJE									
	S = 16,5" (419)	230*	50/60	1	6,8	1572	Nie dotyczy	95 (43)	skontaktować się z fabryką		
	G = 27,7" (704)										

PGP = pojemnik do gotowania na parze 304 × 508 × 51 mm (o głębokości do 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 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, MEA 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):

PS3177 Taca perforowana do szuflady N

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