

Szafa grzewcza CVap: z membranowym panelem sterowania i funkcją konwekcyjnego podtrzymywania temperatury.

DANE PODSTAWOWE

Szafa grzewcza CVap firmy Winston, model _____. Urządzenie wykorzystuje membranowy panel sterowania z procesorem, który dzięki niewymagającym kalibracji termistorom umożliwia regulację temperatury powietrza i parownika w krokach co 1°C.

KONFIGURACJE

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.

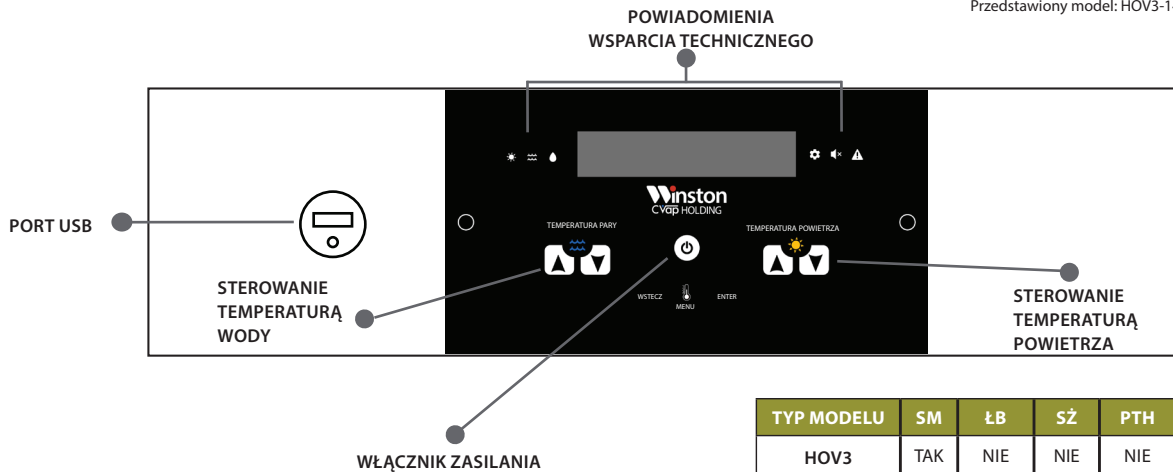
Pełnowymiarowa: maksymalna pojemność dla użytkowników, którym zależy na dużej pojemności.

ZALETY TECHNOLOGII CVAP®

Oryginalna szafa grzewcza do podtrzymywania temperatury potraw w wilgotnym środowisku to wciąż najlepsze rozwiązanie. Technologia CVap wykorzystuje ciepło pochodzące z suchego powietrza oraz pary wodnej do kontrolowania temperatury i tekstury potraw, które pozostają odpowiednio soczyste lub chrupkie. Więcej informacji znajdziesz na stronie winstonfoodservice.com.



Przedstawiony model: HOV3-14UV



TYP MODELU	SM	ŁB	SZ	PTH	TK	DZ
HOV3	TAK	NIE	NIE	NIE	WŁĄCZONA	NIE

SM — membranowy panel sterowania
 ŁB — łączność bezprzewodowa
 SZ — możliwość instalacji sondy do żywności

PTH — pobieranie danych temperatury do systemu HACCP
 TK — tryb konwekcji
 DZ — dźwięk

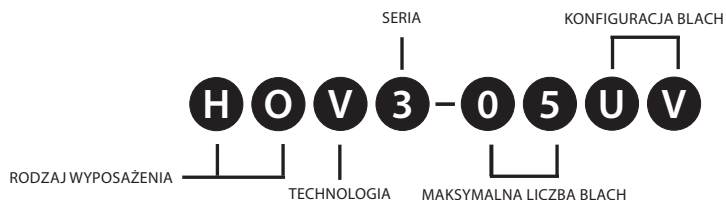
Dane techniczne szafy

HOV3-05UV | HOV3-10UV | HOV3-14UV

OPISY NUMERÓW MODELI

RODZAJE WYPOSAŻENIA

HO = PODTRZYMYWANIE
CH = GOTOWANIE/PODTRZYMYWANIE
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.	
HOV3-05UV	5	10	10	39.22(996)	34.23(869)	27.70(704)	120	1	1800	15	5-15P	Skontaktować się z fabryką	250 (113)
HOV3-10UV	10	20	20	61.16(1554)	34.23(869)	27.70(704)	120	1	1800	15	5-15P	Skontaktować się z fabryką	303(138)
HOV3-14UV	14	28	28	73.02(1855)	34.23(869)	27.70(704)	120	1	2292	19.1	5-20P	Skontaktować się z fabryką	420 (190)

* Liczbę 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 12,7 cm należy dodać 2,14 cala (54 mm), a w przypadku nóg o długości 15,2 cm należy dodać 2,17 cala (55 mm). | *** NEMA — urządzenie dostarczane z przewodem zasilającym o długości co najmniej 84 cale (2134 mm) i wtyczką. Średnie natężenie prądu wejściowego nie może przekraczać amperażu dopuszczalnego dla wskazanego obwodu.

STEROWANIE: Sterowanie membranowe z funkcją regulacji temperatury pary i powietrza w krokach po 1°C. Niewymagające kalibracji termistory sterowane procesorem umożliwiają precyzyjną regulację z dokładnością do ±3,6°C oraz aktualizację oprogramowania za pośrednictwem USB.

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

DRZWI: Izolowane drzwi z możliwością zmiany kierunku otwierania i uchwyty magnetycznymi. Urządzenia pełnowymiarowe posiadają dwoje otwieranych niezależnie drzwi. Drzwi mogą być wyposażone w szyby, tworzyć kombinację przelotową lub jedno i drugie.

WLEW WODY: Obsługiwany ręcznie, posiada czujnik niskiego poziomu wody. Opcjonalnie automatyczny układ napełniania wodą. Zaleca się stosowanie niskomineralizowanej 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.

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 uszczelek, 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.

INFORMACJE DO UWZGLĘDNIENIA PRZY SKŁADANIU ZAMÓWIENIA:

Wyposażenie standardowe (bez dodatkowych opłat):

- Preferowane zawiasy: lewe lub prawe
- Blaszane kółka o średnicy 7,6 cm

Wyposażenie opcjonalne (za dopłatą):

- Blaszane kółka o średnicy 7,6 cm
- Konfiguracja przelotowa
- Automatyczny doptyw wody
- Konfiguracja przelotowa — szyby
- Wzmocniona górna powierzchnia*
- Osłona podstawy zabezpieczająca przed uderzeniami
- Opakowanie transportowe
- Przedłużona gwarancja
- Nogi 15,2 cm
- Drzwi szklane
- Uchwyt na przewód

* Opcja dostępna tylko w modelach 05UV.

Akcesoria i materiały eksploatacyjne (za dopłatą):

- | | |
|----------|----------------------------------------------------|
| PS2206-4 | Ruszt druciany chromowany (4 szt.) |
| PS2206-5 | Ruszt druciany chromowany (5 szt.) |
| PS2938-4 | Ruszt druciany ze stali nierdzewnej (4 szt.) |
| PS2980-2 | Druciana prowadnica (2 szt.) |
| PS2696 | Mobilny układ odprowadzania wody |
| PS3171 | Zestaw nóg z półką do modeli 05UV |
| PS3174 | Zestaw do konfiguracji wieżowej do modeli 05UV |
| PS3167 | Zestaw odpływu do urządzeń w konfiguracji wieżowej |
| AC1005 | Nadstawka 108 mm (tylko w modelu 14UV) |
| AC1006 | Nadstawka 206 mm (tylko w modelu 14UV) |

CZĘŚCI ZAMIENNE, AKCESORIA I MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE FIRMY

WINSTON SĄ DOSTĘPNE ONLINE POD ADRESEM:

foodservice.winstonind.com/parts-supplies