

SERIA HOV5

HOV5-04HP | HOV5-04UV | HOV5-05SP | HOV5-05UV | HOV5-14SP | HOV5-14UV

Szafa grzewcza CVap: wyposażona w moduł sterowania C-Touch, funkcję pobierania danych temperatury na potrzeby systemu HACCP i funkcję konwekcyjnego podtrzymywania temperatury.

DANE PODSTAWOWE

Szafa grzewcza CVap firmy Winston, model _____. Urządzenie wykorzystuje moduł sterowania C-Touch z procesorem, który dzięki niewymagającym kalibracji termistorom umożliwia regulację temperatury powietrza i parownika w krokach co 1°C. Co najmniej osiem programowalnych kanałów z możliwością zablokowania, pobieranie danych do systemu HACCP w celu monitorowania temperatury za pośrednictwem USB oraz wentylator konwekcyjny.

KONFIGURACJE

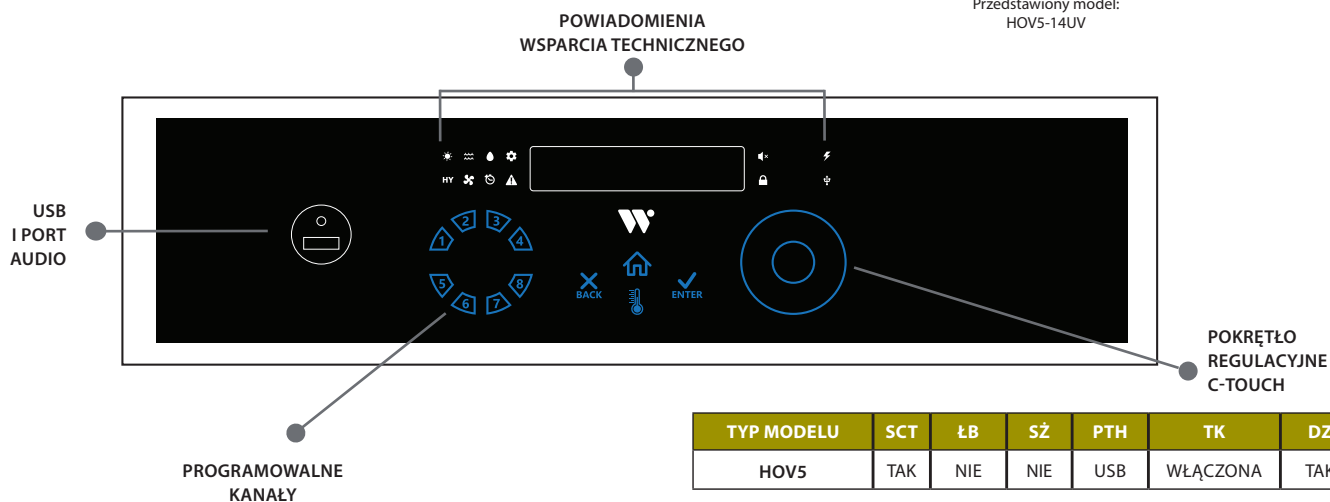
Nablatowa: urządzenie jest płytke, dzięki czemu można je ustawić na standardowym blacie o szerokości 76 cm. Po zamontowaniu kółek 25,4 mm urządzenie można ustawić w zabudowie.

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. Dostępne są również wersje do zabudowy z kółkami 25,4 mm.

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:
HOV5-14UV

TYP MODELU	SCT	ŁB	SŻ	PTH	TK	DZ
HOV5	TAK	NIE	NIE	USB	WŁĄCZONA	TAK

SCT — sterowanie C-Touch

ŁB — łączność bezprzewodowa

SŻ — możliwość instalacji sondy do żywności

PTH — pobieranie danych temperatury do systemu HACCP

TK — tryb konwekcji

DZ — dźwięk

Dane techniczne szafy

HOV5-04HP | HOV5-04UV | HOV5-05SP | HOV5-05UV | HOV5-14SP | HOV5-14UV

OPISY NUMERÓW MODELI

RODZAJE WYPOSAŻENIA

HO = PODTRZYMYWANIE
CH = GOTOWANIE/PODTRZYMYWANIE
RT = PODGRZEWANIE
UB = POJEMNIK UNIWERSALNY



KONFIGURACJE BLACH

HP = BLACHA PÓLWYMIAROWA
SP = BLACHA PŁYTKA
UV = BLACHA UNIWERSALNA

NR MODELU	LICZBA BLACH*			WYMIARY ZEWNĘTRZNE**			PARAMETRY ELEKTRYCZNE					WAGA TRANS-PORTOWA LBS(KG)	
	BLACHA PŁYTKA (45,7 × 66,0 cm)	PÓLWYMIAROWA 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.
HOV5-04HP	NIE DOTYCZY	4	4	36,38 (924)	26,45 (672)	20 (508)	120	1	1824	15,20	5-20P	Skontaktować się z fabryką	160 (73)
HOV5-04UV	4	8	8	35,70 (907)	34,23 (869)	27,70 (704)	120	1	2292	19,1	5-20P	Skontaktować się z fabryką	198 (90)
HOV5-05SP	5	10	5	39,22 (996)	34,23 (869)	24,70 (627)	120	1	2292	19,1	5-20P	Skontaktować się z fabryką	235 (107)
HOV5-05UV	5	10	10	39,22 (996)	34,23 (869)	27,70 (704)	120	1	2292	19,1	5-20P	Skontaktować się z fabryką	250 (113)
HOV5-14SP	14	28	14	73,02 (1855)	34,23 (869)	24,70 (627)	120	1	2292	19,1	5-20P	Skontaktować się z fabryką	394 (179)
HOV5-14UV	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)

* Liczba 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 2,5 cm należy odjąć 2,37 cala (60 mm), a w przypadku kółek o średnicy 12,7 cm należy dodać 2,14 cala (54 mm). W przypadku nożek o długości 10,2 cm należy dodać 0,17 cala (4 mm), a w przypadku nożek 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 C-Touch 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. Układ sterowania umożliwia zaprogramowanie (i zablokowanie) do ośmiu kanałów oraz aktualizację oprogramowania za pośrednictwem USB.

MATERIAŁY: Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne wykonane ze stali nierdzewnej przeznaczonej 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 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. Konkretne 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 uszczelki, 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 12,7 cm
- Drzwi z zamkiem**
- Konfiguracja przelotowa
- Konfiguracja przelotowa — szyby
- Ostłona podstawy zabezpieczająca przed uderzeniami***
- Automatyczny dopływ wody
- Przedłużona gwarancja
- Opakowanie transportowe***
- Wzmocniona górna powierzchnia****
- Kółka 2,5 cm*
- Drzwi szklane
- Nogi 10,2 cm*
- Nogi 15,2 cm
- Uchwyt na przewód
- Drzwi uchylane do góry*****

* Tylko w modelach 04.

** Wymagana 1 szt. w konfiguracji podstawowej i 2 szt. w konfiguracji przelotowej. Klient musi zapewnić klódki we własnym zakresie (do każdego drzwi).

*** Opcja niedostępna w modelach 04-HP.

**** Opcja dostępna tylko w modelach 04UV i 05UV.

***** 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.)
- PS2935-2 Druciana prowadnica — 04HP (2 szt.)
- PS2429 Zewnętrzny filtr wody do automatycznego doprowadzania wody
- PS2696 Mobilny układ odprowadzania wody
- PS3171 Zestaw nóg z półką do modeli 04UV i 05UV
- PS3174 Zestaw do konfiguracji wieżowej do modeli 04UV i 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)

* Opcja niedostępna w modelach 04-HP.

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