

SERIA HOV7

HOV7-04HP | HOV7-04UV | HOV7-05SP | HOV7-05UV | HOV7-14SP | HOV7-14UV

Najbardziej zaawansowana szafa grzewcza CVap: wyposażona w moduł sterowania C-Touch, funkcję pobierania danych temperatury na potrzeby systemu HACCP, funkcję programowania bezprzewodowego i włączania/wyłączania konwekcji.

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, programowanie bezprzewodowe (przy użyciu tagów NFC) oraz funkcja włączania/wyłączania wentylatorów konwekcyjnych.

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.

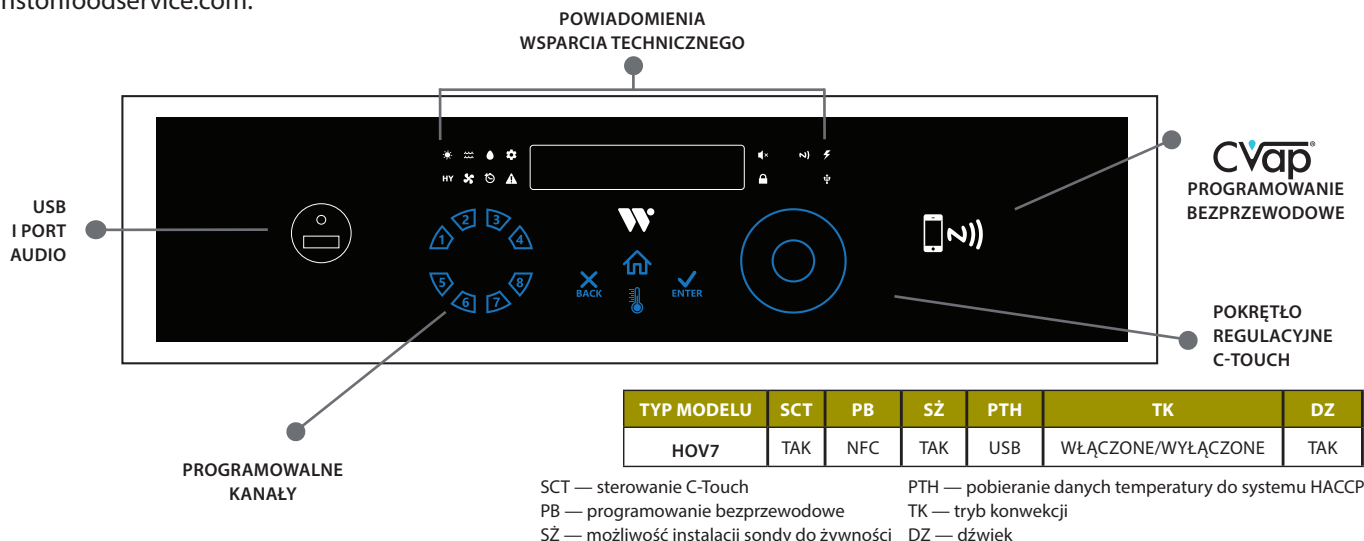
Pełnowymiarowa: maksymalna pojemność dla użytkowników, którym zależy na dużej pojemności.

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:
HOV7-14UV



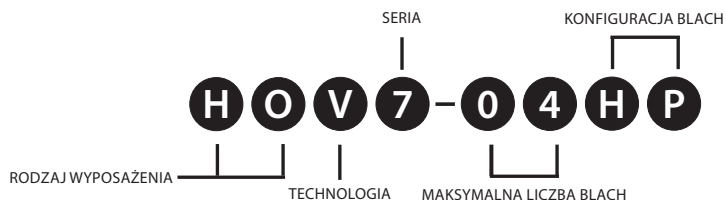
Dane techniczne szafy

HOV7-04HP | HOV7-04UV | HOV7-05SP | HOV7-05UV | HOV7-14SP | HOV7-14UV

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 TRANSPORTOWA LBS(KG)	
	BLACHA PŁYTKA (45,7 x 66,0 cm)	PÓLWYMIAROWA BLACHA PŁYTKA (45,7 x 33,0 cm)	BLACHA GŁĘBOKA (30,5 x 50,0 x 6,4 cm)	WYSOKOŚĆ CAL (MM)	GŁĘBOKOŚĆ CAL (MM)	SZEROKOŚĆ CAL (MM)	V	FAZA	W	A	NEMA***		MIĘDZYN.
HOV7-04HP	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)
HOV7-04UV	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)
HOV7-05SP	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)
HOV7-05UV	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)
HOV7-14SP	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)
HOV7-14UV	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 odstepu 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. Modele HOV7 są przystosowane do zainstalowania sondy do żywności na potrzeby monitorowania temperatury, posiadają funkcję programowania bezprzewodowego przy użyciu tagów NFC oraz możliwość włączania/wyłączania wentylatorów konwekcyjnych.

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. 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 uszczelkę, 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
- Osłona 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 drucziany chromowany (4 szt.)*
- PS2206-5 Ruszt drucziany chromowany (5 szt.)*
- PS2938-4 Ruszt drucziany ze stali nierdzewnej (4 szt.)*
- PS2980-2 Drucziana prowadnica (2 szt.)
- PS2935-2 Drucziana 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)
- AC1002 Sonda do żywności 7,6 cm z przewodem o długości 1,2 m
- AC1001 Sonda do żywności 7,6 cm z przewodem o długości 2,4 m
- AC1004 Sonda do żywności 15,2 cm z przewodem o długości 1,2 m

* Opcja niedostępna w modelach 04-HP.

CZĘŚCI ZAMIENNE, AKCESORIA I MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE FIRMY WINSTON SĄ DOSTĘPNE ONLINE POD ADRESEM:

foodservice.winstonind.com/parts-supplies