

SERIA RTV7

RTV7-04UV | RTV7-05UV | RTV7-05UV-ST | RTV7-14UV

Najbardziej zaawansowany piec CVap z funkcją podgrzewania: wyposażony w moduł sterowania C-Touch, funkcję pobierania danych temperatury na potrzeby systemu HACCP, funkcję programowania bezprzewodowego i włączania/wyłączania konwekcji.

DANE PODSTAWOWE

Piec CVap firmy Winston z funkcją podgrzewania, 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, możliwość zainstalowania sondy do żywności na potrzeby gotowania lub monitorowania, programowanie bezprzewodowe (przy użyciu tagów NFC) oraz funkcja włączania/wyłączania wentylatorów konwekcyjnych.

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

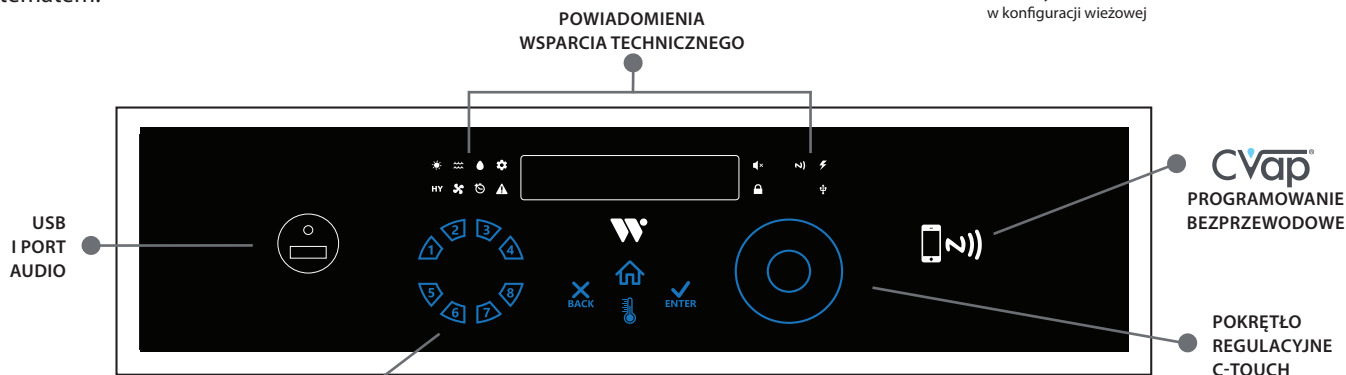
Pełnowymiarowa: maksymalna pojemność dla użytkowników, którym zależy na dużej pojemności.

ZALETY TECHNOLOGII CVAP

Piec CVap RTV to najszybszy spośród aktualnie dostępnych pieców CVap. Niektórzy nazywają go „kombiwarem dla ubogich”. My nie chcemy nikogo wprowadzać w błąd... to nie jest kombiwar. Tak, pozwala przyrządzać potrawy z precyzją sous vide, a także piec ciasta i inne potrawy, dusić, gotować czy przyrządzać na parze w niskiej temperaturze... DODATKOWO robi inne rzeczy, o których piec konwekcyjny może tylko pomarzyć. Ale nie upiecze 758 kurczaków w 4 minuty i 33 sekundy. Nie spłaci również hipoteki ani nie pokryje kosztów napraw. Przemawia za nami mnóstwo ciekawostek i danych naukowych, ale nie ma tu na nie dość miejsca. Aby uzyskać więcej informacji, przejdź na stronę www.winstonfoodservice.com i lepiej zapoznaj się z tematem.



Przedstawiony model: RTV7-05UV w konfiguracji wieżowej



POWIADOMIENIA
WSPARCIA TECHNICZNEGO

USB
I PORT
AUDIO

PROGRAMOWALNE
KANALY

CVap®
PROGRAMOWANIE
BEZPRZEWODOWE

POKRĘTŁO
REGULACYJNE
C-TOUCH

TYP MODELU	SCT	PB	SZ	PTH	TK	DZ
RTV7	TAK	NFC	TAK	USB	WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE GOTOWANIA WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PODTRZYMANIA	TAK

SCT — sterowanie C-Touch
PB — programowanie bezprzewodowe
SZ — możliwość instalacji sondy do żywności

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

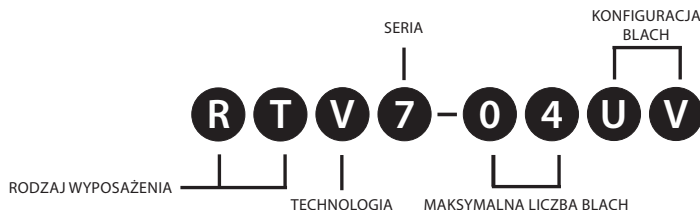
Dane techniczne szafy

RTV7-04UV | RTV7-05UV | RTV7-05UV-ST | RTV7-14UV

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.	
RTV7-04UV	4	8	8	35,70 (907)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	7837	37.68	6-50P	Skontaktować się z fabryką	198 (90)
							208	3	7840	24	15-30P		
							240	1	7836	32.65	6-50P		
RTV7-05UV	5	10	10	39,22 (996)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	7837	37.68	6-50P	Skontaktować się z fabryką	250 (113)
							208	3	7840	24	15-30P		
							240	1	7836	32.65	6-50P		
RTV7-05UV-ST (2 szt. w konfiguracji wieżowej) ****	10 (2 × 5)	20 (2 × 10)	20 (2 × 10)	76,8 (1950)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	7837	37.68	6-50P	Skontaktować się z fabryką	500 (226)
							208	3	7840	24	15-30P		
							240	1	7836	32.65	6-50P		
RTV7-14UV	14	28	28	73,02 (1855)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	3	11440	35.4	15-50P	Skontaktować się z fabryką	420 (190)
							240	3	11440	30.7	15-50P		

* Liczbe 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 nóżek o długości 10,2 cm należy dodać 0,17 cala (4 mm), a w przypadku nóżek o długości 15,2 cm należy dodać 2,17 cala (55 mm). | *** NEMA — urządzenie dostarczane z przewodem zasilającym o długości co najmniej 84 cali (2134 mm) i wtyczką. | **** Urządzenia w konfiguracji wieżowej wymagają dwóch gniazdek. Podana moc dotyczy jednego urządzenia.

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 RTV7 posiadają funkcję programowania bezprzewodowego za pomocą tagów NFC, włączania lub wyłączania wentylatorów konwekcyjnych oraz są przystosowane do instalacji sond do monitorowania temperatury żywności.

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.

WLEW WODY: Urządzenie jest wyposażone w automatyczny dopływ wody z gwintem NPT 1/4". Można go używać również do ręcznego napełniania. Wówczas urządzenie wykorzystuje czujnik niskiego poziomu wody. 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. Nie wymaga się instalowania urządzenia pod okapami typu 1 lub 2, jednak należy przestrzegać lokalnych przepisów BHP i przeciwpożarowych właściwych dla miejsca instalacji.

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.

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

INFORMACJE DO UWZGLĘDNIENIA PRZY SKŁADANIU ZAMÓWIENIA:

Wyposażenie standardowe (bez dodatkowych opłat):

- Preferowane napięcie i liczba faz:
208 V lub 240 V, trzy fazy lub jedna faza.
- Preferowane zawiasy: lewe lub prawe.
- Blaszane kółka o średnicy 7,6 cm

Wyposażenie opcjonalne (za dopłatą):

- Blaszane kółka 12,7 cm
- Drzwi z zamkiem **
- Uchwyt na przewód
- Oslona podstawy zabezpieczająca przed uderzeniami****
- Nogi 15,2 cm
- Przedłużona gwarancja
- Wzmocniona górna powierzchnia****
- Kółka 2,5 cm*
- Drzwi szklane
- Nogi 10,2 cm*
- Opakowanie transportowe****

* Tylko w modelach 04.

** Klient musi zapewnić kłódkę we własnym zakresie.

*** Opcja niedostępna w modelach 04-HP.

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

Akcesoria i materiały eksploatacyjne (za dopłatą):

- PS2206-4 Ruszt druciasty chromowany (4 szt.)
- PS2206-5 Ruszt druciasty chromowany (5 szt.)
- PS2938-4 Ruszt druciasty 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
- AC1001 Sonda do żywności 7,6 cm z przewodem o długości 2,4 m
- AC1002 Sonda do żywności 7,6 cm z przewodem o długości 1,2 m
- AC1004 Sonda do żywności 15,2 cm z przewodem o długości 1,2 m