

CVar  
CHV/RTV

Класс серий 5 и 7



Печь для готовки и сохранения/регенерации с технологией CVar® серии 5 и 7

# OWNER'S MANUAL

**CHV5**

CHV5-04HP CHV5-14SP  
CHV5-04UV CHV5-14UV  
CHV5-05UV

**CHV7**

CHV7-04HP CHV7-05UV  
CHV7-04UV CHV7-14SP  
CHV7-05SP CHV7-14UV

**RTV5**

RTV5-04HP RTV5-14SP  
RTV5-04UV RTV5-14UV  
RTV5-05UV

**RTV7**

RTV7-04HP RTV7-05UV  
RTV7-04UV RTV7-14SP  
RTV7-05SP RTV7-14UV



**Winston**  
foodservice

2345 Carton Drive | Louisville, Kentucky 40299 USA (США)  
winstonfoodservice.com | (800) 234-52-86 | +1 (502) 495-54-00

СЕРИЙНЫЙ №:



## Предупреждения

### НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ПРОЧЕЕ

#### **! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

##### **Опасность загрязнения**

Может привести к серьезному заболеванию или повреждению оборудования. >> Ежедневно чистите оборудование, чтобы избежать загрязнения.

Ежедневно очищайте оборудование для безопасной эксплуатации. В противном случае в оборудовании будут накапливаться вредные отложения, которые могут привести к загрязнению пищи и нанести вред здоровью ваших клиентов.

#### **! ОПАСНО!** Опасность поражения электрическим током и опасность ожога

Может привести к серьезным травмам или смерти >>

Не пытайтесь ремонтировать это оборудование, если вы не являетесь лицензированным электриком или квалифицированным специалистом по обслуживанию.

В этом оборудовании используются высоковольтные электрические системы, высокотемпературные системы обогрева и горячий водяной пар. При неправильном использовании любая из этих опасностей может привести к серьезным травмам или смерти. Во избежание несчастного случая доверяйте обслуживание оборудования только специально обученному специалисту. Предоставьте данную страницу специалисту по обслуживанию.

#### **! ВНИМАНИЕ!** Опасность высокой температуры и масла

Может вызвать повреждение оборудования >> Избегайте размещения оборудования вблизи источников высокой температуры или в масляной атмосфере.

#### **! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Угроза безопасности, использование по назначению

Может привести к серьезным заболеваниям или повреждению оборудования. >> Контролируйте действия неподготовленных или молодых работников и лиц с ограниченными физическими возможностями.

1. Данное оборудование не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями либо с недостатком опыта или знаний (включая детей), если только они не используют его под надзором или не проинструктированы в отношении использования оборудования лицом, ответственным за их безопасность.
2. Не оставляйте детей без присмотра и не допускайте, чтобы они играли с оборудованием.
3. Данное оборудование предназначено для использования в коммерческих целях (например, на кухнях ресторанов, столовых, больниц) и на коммерческих предприятиях, таких как пекарни, скотобойни и так далее, но не для постоянного массового производства продуктов питания.

#### **! ВНИМАНИЕ!** Опасность воздействия высокой температуры

Может вызвать повреждение оборудования >>

Заполните испаритель водой до включения питания и следите за тем, чтобы в испарителе всегда была вода во время работы.

#### **УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ДО ВКЛЮЧЕНИЯ ПИТАНИЯ В ИСПАРИТЕЛЕ ДОСТАТОЧНО ВОДЫ. УРОВЕНЬ ВОДЫ ДОЛЖЕН БЫТЬ ПРИМЕРНО НА ЛИНИИ НАПОЛНЕНИЯ.**

КОГДА УСТРОЙСТВО НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ, ДВЕРЦЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ЗАКРЫТЫ. Если во время сервировки температура пищи становится слишком низкой, увеличьте настройку VAPOR TEMP на 10–20 °F (11–17 °C), чтобы поддерживать желаемую температуру пищи.

#### **! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

##### **Опасность ожога**

Во избежание ожогов не используйте загруженные контейнеры с жидкостью или продуктами для приготовления пищи, которые становятся жидкими при нагревании не на легко наблюдаемых, а на более высоких уровнях.

#### **! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

##### **Опасность ожога**

При открытии дверцы рабочей камеры может выходить горячий пар.

#### **! ОПАСНО!** Электрическое напряжение

Если шнур питания поврежден, во избежание опасности, он должен быть заменен производителем, его специалистом по обслуживанию или лицами с аналогичной квалификацией.

## Гарантийные обязательства, условия и положения

Ограниченная гарантия сроком на 1 год (кроме уплотнителей, ламп, шлангов, шнуров питания, стеклянных панелей, корзин для жарки, аккумуляторов и испарителей). Отказ от гарантийных обязательств при невыполнении очистки.

КОМПАНИЯ WINSTON В ЯВНОЙ ФОРМЕ ОТКАЗЫВАЕТСЯ ОТ ВСЕХ ПРОЧИХ ГАРАНТИЙ, ЯВНО ВЫРАЖЕННЫХ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫХ, ВКЛЮЧАЯ ЛЮБЫЕ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ГАРАНТИИ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ КОНКРЕТНОЙ ЦЕЛИ И ЛЮБЫЕ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ГАРАНТИИ КОММЕРЧЕСКОЙ ПРИГОДНОСТИ.

Подробности о гарантийных обязательствах, условиях и положениях см. по ссылке: <https://bit.ly/2Qzwi6G>.

Гарантийные обязательства и условия продажи являются неотъемлемой частью данного документа.



## Требования

### ОБЩИЕ ВОПРОСЫ ОБ УСТАНОВКЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Установите оборудование на прочную, плоскую, горизонтальную поверхность там, где температура окружающей среды не превышает 100 °F, а также в стороне от источников жировых испарений. Для надлежащей вентиляции оборудования оставьте зазор 2 дюйма с каждой стороны, особенно вокруг вентиляционных отверстий. Подключите оборудование к заземленной розетке с подходящим напряжением и фазой в соответствии с табличками с идентификационным кодом оборудования. *Ознакомьтесь с соответствующими инструкциями по установке.*

#### ВОДА

При заполнении оборудования водой вручную залейте в поддон испарителя примерно 2,5 галлона воды, если только это не агрегат 04-HP. Для агрегатов 04-HP требуется 1,25 галлона воды. При испарении воды содержащиеся в ней минералы откладываются на поверхности испарителя. Минеральные отложения препятствуют теплообмену. Они могут повредить нержавеющую сталь. Чтобы избежать минеральных отложений, ежедневно очищайте устройство. Рекомендуем обратиться в компанию по водоснабжению за консультацией по сокращению нароста отложений.

#### **ВНИМАНИЕ!**

##### **Опасность воздействия высокой температуры**

Может вызвать повреждение оборудования >> Для использования водяного пара заполните испаритель водой до включения питания и следите за тем, чтобы во время работы в испарителе всегда была вода.

В регионах с жесткой водой добавьте в воду одну столовую ложку (15 мл) белого уксуса или лимонного сока, чтобы избежать образования накипи. Обратитесь в местную компанию по водоснабжению за рекомендациями по обработке воды для защиты оборудования. Иногда вода имеет высокое содержание химических веществ и без обработки может повредить нержавеющую сталь. Во время испарения концентрация химических веществ в воде может повышаться и вступать в нежелательную реакцию с нержавеющей сталью.

#### ВЕНТИЛЯЦИЯ

**Зазоры для вентиляции:** Для надлежащей работы оборудованию необходимо пространство для циркуляции воздуха. Оставьте зазор не менее 51 мм (2 дюйма) с каждой стороны, особенно вокруг вентиляционных отверстий. Не устанавливайте оборудование рядом с легковоспламеняющимися материалами. Установите оборудование на входящие в комплект поворотные колеса или ножки. Оборудование можно устанавливать друг на друга только с помощью специального комплекта от Winston и в соответствии с инструкциями. Несоблюдение требований к вентиляции может привести к отмене гарантии.

#### **ВНИМАНИЕ!**

##### **Опасность высокой температуры и масла**

Может вызвать повреждение оборудования >> Избегайте размещения оборудования вблизи источников высокой температуры или в масляной атмосфере.

Не устанавливайте оборудование в местах с температурой окружающей среды (температурой воздуха) выше 38 °C (100 °F). Установите тепловой экран, чтобы защитить оборудование от чрезмерно высокой температуры и жировых испарений, если оборудование находится рядом с источниками тепла, пара или жировых испарений (например, грилем, пароваркой, духовым шкафом). Избыток тепла и жира в полостях оборудования может привести к сбою электрических компонентов.

**Вытяжной колпак.** Как правило, не требуется устанавливать оборудование под механической вентиляционной системой (вытяжным колпаком). Ознакомьтесь с местными санитарными требованиями и нормами пожарной безопасности.

#### СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПОДАЧИ ВОДЫ

Автоматическое наполнение водой доступно как дополнительная функция. Системы автоматической подачи воды должны подключаться к линии подачи питьевой воды. Температура поступающей воды не должна превышать 60 °C (140 °F), а давление должно составлять от 137,9 до 1034 кПа (20–150 фунтов/кв.дюйм). Оборудование с системой автоматической подачи воды НЕ ДОЛЖНО РАБОТАТЬ БЕЗ ВОДЫ. Это может привести к повреждению клапана в результате воздействия высокой температуры.

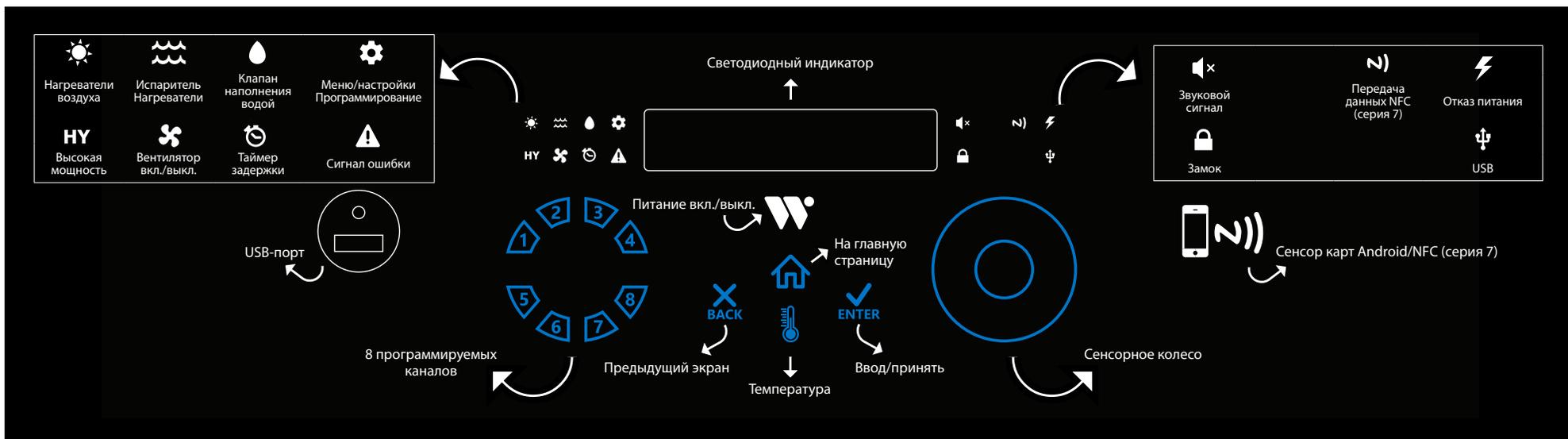
Пользователь и специалист по установке оборудования должны убедиться, что установка соответствует всем местным нормам и правилам водоснабжения.

#### Размещение в стойках

Предел нагрузки на стойку составляет 29,25 кг (65 фунтов).

## Контакты

Веб-сайт: <https://foodservice.winstonind.com/>  
 Эл. почта: [customercare@winstonind.com](mailto:customercare@winstonind.com)  
 Телефон: (800) 234-52-86 | +1 (502) 495-54-00  
 Факс: +1 (502) 495-54-58  
 Почтовый адрес: 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA (США)



## Новая система Winston CVap: Программирование управления

### ОСНОВЫ ДЛЯ ЗАПУСКА

**H<sub>2</sub>O** В агрегат залита ВОДА до линии наполнения?

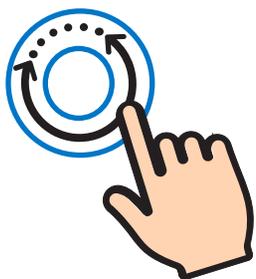
Нажмите на мигающий знак



Winston — W, — чтобы включить устройство.

Нажмите на логотип Winston — W, — чтобы в любой момент выключить устройство. В выключенном состоянии он будет мигать.

### ОБЛАСТЬ НАБОРА СЕНСОРНОГО КОЛЕСА



Поместите палец на область набора и перемещайте его по кругу по часовой стрелке или против нее, чтобы выбрать один из нужных вариантов.

Когда вы выбираете вариант для использования, всегда нажимайте ВВОД, чтобы продолжить.

### БЫСТРОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

#### Готовка и сохранение (CHV), шкафы для сохранения (HOV) или печи регенерации (RTV)

1. После заполнения устройства водой включите его.
2. Выберите желаемый предварительно установленный канал. На устройстве загорится надпись PREHEAT («ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ»).
3. После того, как на устройстве загорится надпись HEATED («НАГРЕТО»), поместите пищу в печь и нажмите ВВОД.
4. После этого снова нажмите на канал для выхода.

#### Полезные советы: выбор канала

1. Если перед запуском цикла был выбран неправильный канал, его можно изменить, коснувшись подсвеченного номера канала и выбрав другой канал.
2. Если вы хотите остановить цикл во время операции готовки и сохранения, вы можете нажать на подсвеченный канал либо кнопку возврата, чтобы выйти из канала, а затем нажать ВВОД.



## Главное меню

- **View Channel** («Просмотр канала») — выберите этот пункт, чтобы увидеть свои настройки на любом канале.
- **Program Channel** («Программировать канал») — выберите этот пункт, чтобы запрограммировать каждый канал.
- **Delay Start** («Отложенный запуск») — подготовьтесь заранее, поскольку желаемый канал включится автоматически. Можно установить задержку до 99 часов.
- **Settings** («Настройки») — позволяет выполнять специальные регулировки устройства.
  - o **Security** («Безопасность») — используя код **2345**, можно блокировать или разблокировать устройство, обеспечивая только повседневную работу.
  - o **Volume** («Громкость») — регулировка громкости динамиков.
  - o **Display** («Дисплей») — устанавливайте показание температуры на дисплее на отображение температуры воздуха или испарителя.
  - o **Temperature Scale** («Температурная шкала») — выбор между шкалой Фаренгейта или Цельсия.
  - o **Time and Date** («Дата и время») — настройте календарь в устройстве, чтобы обеспечить точность при загрузке НАССР («Анализа опасностей и критических контрольных точек»).
  - o **Fill System** («Система заполнения») — отрегулируйте настройку датчика уровня воды (отключен, датчик или поплавков) и водяного клапана (отключен или включен).
  - o **Tuning** («Подстройка») — калибруйте температуру пара в зависимости от размера и модели устройства для достижения максимальной точности.
  - o **Clear НАССР** («Очистить НАССР») — очищает сохраненные записи НАССР.
- **USB** — получает данные НАССР по температуре, загружает настройки или выполняет обновления программного обеспечения.
- **About** («О программе») — информирует пользователя о версиях программного обеспечения во время поиска и устранения неполадок.
- **Reboot** («Перезагрузка») — обеспечивает перезагрузку устройства.

## Предварительно запрограммированные каналы

### ГОТОВКА И СОХРАНЕНИЕ

- Канал 1:** 135 CVap® Staging™ (стиль су-вид) **Timer/1:30/135/SV/ConvOn/InfHold/135/SV/ConvOn**  
**Канал 2:** 145 CVap® Staging™ (Стиль су вид) **Timer/1:30/145/SV/ConvOn/InfHold/145/SV/ConvOn**  
**Канал 3:** 165 CVap® Staging™ (стиль су-вид) **Timer/1:30/165/165/ConvOn/InfHold/165/165/ConvOn**  
**Канал 4:** Тушение (ребрышки в тот же день, барбекю на ночь и т. д.) **Timer/4:00/200/240/HYOff/ConvOn/InfHold/150/152/ConvOn**  
**Канал 5:** Мягкий пар (овощи длительной выдержки, заварные кремы и т. д.) **Timer/Inf/200/200/ConvOn**  
**Канал 6:** Жаркое из говядины (стейк на ребрышках) **Timer/6:00/130/180/HYOn/ConvOn/Inf/130/131/ConvOn**  
**Канал 7:** Готовка на максимальном режиме (длительное время при максимальном паре и подаче воздуха) **Timer/Inf/200/350/ConvOn**  
**Канал 8:** Универсальное сохранение **Timer/Inf/150/175/ConvOn**

### РЕГЕНЕРАЦИЯ

- Канал 1:** Влажная выпечка (готовые завтраки, пицца, печенье и т. д.) **Timer/:30/200/300/HYOff/ConvOn/Inf/150/152/ConvOn**  
**Канал 2:** Выпечка (продукты в панировке, торты и т. д.) **Timer/:40/150/350/HYOff/ConvOn/Inf/140/170/ConvOn**  
**Совет шеф-повара: если в устройстве больше 6 полок, добавьте 10 минут**  
**Канал 3:** Регенерация (готовые блюда, запеканки, печеный картофель и т. д.) **Timer/1:00/200/350/HYOff/ConvOn/Inf/200/350/ConvOn**  
**Совет шеф-повара: если в устройстве больше 6 полок, добавьте 10–20 минут**  
**Канал 4:** Хрустящая выпечка (жареные картофельные шарики, продукты в панировке и т. д.) **Timer/:30/130/350/HYOff/ConvOn/Inf/130/180/ConvOn**  
**Совет шеф-повара: если в устройстве больше 6 полок, добавьте 15–20 минут**  
**Канал 5:** Мягкий пар (овощи длительной выдержки, заварные кремы и т. д.) **Timer/Inf/200/200/ConvOn**  
**Канал 6:** Жаркое из говядины (стейк на ребрышках) **Timer/5:00/130/160/HYOn/ConvOn/Inf/130/131/ConvOn**  
**Канал 7:** Готовка на максимальном режиме (длительное время при максимальном паре и подаче воздуха) **Timer/Inf/200/350/ConvOn**  
**Канал 8:** Универсальное сохранение **Timer/Inf/150/170/ConvOn**

\* Примечание. Может потребоваться корректировка времени в зависимости от продукта, размеров загрузки или модели.

## Программирование каналов

### С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СРЕДСТВ УПРАВЛЕНИЯ

1. В области набора пальцем выберите пункт **Program Channel** («Программировать канал»), затем нажмите ВВОД.
2. Когда на устройстве появится надпись **Select Channel** («Выбрать канал»), выберите номер, под которым вы хотите его сохранить (1-8).
3. После выбора канала используйте область набора для **Select Process** («Выбор процесса»). Вы можете выбрать *только* **Cook & Hold** («Готовить и сохранять») или **Holding** («Сохранять»), затем нажмите ВВОД.
4. Если выбран процесс Cook & Hold, с помощью области набора выберите **Cook Type** («Тип готовки»). Вариантами являются **Timer** («Таймер») или **Probe** («Зонд») (*только* для моделей серии 7), затем нажмите ВВОД. Timer будет готовить в течение заданного времени, а Probe будет готовить до достижения желаемой температуры зонда в пище.
5. Для приготовления по времени используйте область набора для настройки времени (**XX:YY**, где XX — часы, а YY — минуты), затем нажмите ВВОД.
6. Для приготовления с использованием зонда (*только* модели серии 7) с помощью области набора выберите желаемую **Probe Temperature** («Температура зонда»), затем нажмите ВВОД.
7. В области набора установите **Cooking Vapor Temperature** («Температура варочного пара»). Возможны следующие варианты: **Off** или **90–200°F** (выкл. или 32–93 °C), затем нажмите ВВОД.
8. С помощью области набора установите **Cooking Air Temperature** («Температуру воздуха для приготовления»). Возможны следующие варианты: **Off** («Выкл.»), **Sous Vide \*** («Су-вид») или **up to 350°F** («до 350 °F») (177 °C), затем нажмите ВВОД. \* Примечание: Режим Sous Vide («Су-вид») доступен при установке температуры пара в пределах 90–150 °F и будет иметь максимальную точность для фактических температур пищи (без использования теплого воздуха).
9. С помощью области набора выберите **Convection Cooking** («Конвекционное приготовление»). Выбрать можно **On** («Вкл.») или **Off** («Выкл.»), затем нажмите ВВОД. (*только серия 7*)
10. Используйте область набора для выбора **High Yield** («Высокая мощность»). Выбрать можно **On** («Вкл.») или **Off** («Выкл.»), затем нажмите ВВОД. Высокая мощность используется только при приготовлении с таймером и снижает температуру воздуха во время начального подрумянивания, чтобы максимально увеличить выход продукта.
11. С помощью области набора настройте сигнал для **Holding Time** («Времени сохранения»). Возможные варианты: **Infinite** («Длительное») (без сигнала) или 01-99:00, затем нажмите ВВОД. Если вы не хотите использовать сигнал, установите значение Infinite.
12. С помощью области набора настройте **Holding Vapor Temperature** («Температура пара сохранения»). Возможны следующие варианты: **Off** или **90–200 °F** (выкл. или 32–93 °C), затем нажмите ВВОД.
13. С помощью области набора настройте **Holding Air Temperature** («Температура воздуха сохранения»). Возможны следующие варианты: **Off** («Выкл.»), **Sous Vide \*** («Су-вид») или **up to 350°F** («до 350 °F») (177 °C), затем нажмите ВВОД. \* Примечание: В режиме Sous Vide эта температура будет иметь максимальную точность для фактических температур пищи (без использования какого-либо дополнительного нагрева воздуха).
14. С помощью области набора выберите **Convection Holding** («Конвекционное сохранение»). Выбрать можно **On** («Вкл.») или **Off** («Выкл.»), затем нажмите ВВОД. (*только серия 7*)
15. Устройство сохраняет ваши настройки, а затем возвращается на **Home Screen** («Главная страница»).

## Обновление встроенного программного обеспечения

1. Включите шкаф. Текущая версия встроенного программного обеспечения будет показана на экране при загрузке.
2. Перейдите по ссылке <https://foodservice.winstonind.com/firmware-updates/>, чтобы узнать, установлена ли текущая версия.
3. При необходимости следуйте инструкциям по обновлению встроенного программного обеспечения.

## Загрузка отчетов HACCP

1. Вставьте USB-накопитель
2. С помощью области набора перейдите к заголовку USB и нажмите клавишу ВВОД.
3. Под заголовком USB с помощью области набора выберите DOWNLOAD HACCP RECORD («ЗАГРУЗИТЬ ОТЧЕТ HACCP») и нажмите ВВОД.
4. На дисплее отобразится надпись DOWNLOADING («ЗАГРУЗКА»), а индикатор USB будет мигать.
5. По завершении управление вернется в меню, и на дисплее появится надпись DOWNLOAD HACCP RECORDS («ЗАГРУЗИТЬ ОТЧЕТЫ HACCP»).
6. Извлеките USB-накопитель.

### Полезные советы: Программирование канала с помощью элемента управления

1. В любой момент после нажатия кнопки ВВОД вы можете нажать кнопку HOME («На главную страницу»), чтобы завершить программирование. Все, что выбрано нажатием ВВОДА, уже будет сохранено.
2. В любой момент во время программирования вы можете нажать BACK («НАЗАД»), чтобы вернуться к предыдущим параметрам.

## Процедуры

### ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА

Принадлежности и расходные материалы, необходимые для очистки

- Поддон для слива из испарителя
- Бактерицидное моющее средство, пригодное для применения в пищевой промышленности
- Средство для удаления накипи

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

#### Опасность коррозии

Может вызвать повреждение оборудования >> Ежедневно чистите устройство, чтобы избежать коррозии.

Ежедневно очищайте испаритель, чтобы избежать скопления хлоридов (солей). Хлориды могут вызвать коррозию емкости конденсатора, что может привести к протечкам. Гарантия производителя не распространяется на протечки в результате коррозии, вызванной нерегулярной очисткой.

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

#### Опасность ожога

Может привести к серьезным травмам >> Дайте оборудованию остыть в течение не менее 30 минут.

### процедура очистки

**Убедитесь, что любое химическое средство, используемое для очистки оборудования, не содержит натрия и других веществ, которые могут вызвать коррозию металла.**

1. Отключите питание. Дайте оборудованию остыть.
2. Поместите пустой контейнер под сливной кран и откройте кран, чтобы слить воду из испарителя.
3. Снимите и вымойте направляющие стойки бактерицидным моющим средством, предназначенным для применения в пищевой промышленности. Сполосните и дождитесь высыхания.

4. Снимите крышку испарителя и промойте, затем дайте крышке высохнуть.
5. Обрызгайте камеру для пищи и испаритель бактерицидным моющим средством, предназначенным для применения в пищевой промышленности.
6. Протрите внутренние поверхности, чтобы удалить все остатки пищи.
7. Проверьте, нет ли накипи на поверхности емкости и зонда. При необходимости используйте средство для удаления накипи, например Citranox. Прочтите ВСЕ предупреждения и следуйте инструкциям на упаковке средства для удаления накипи.

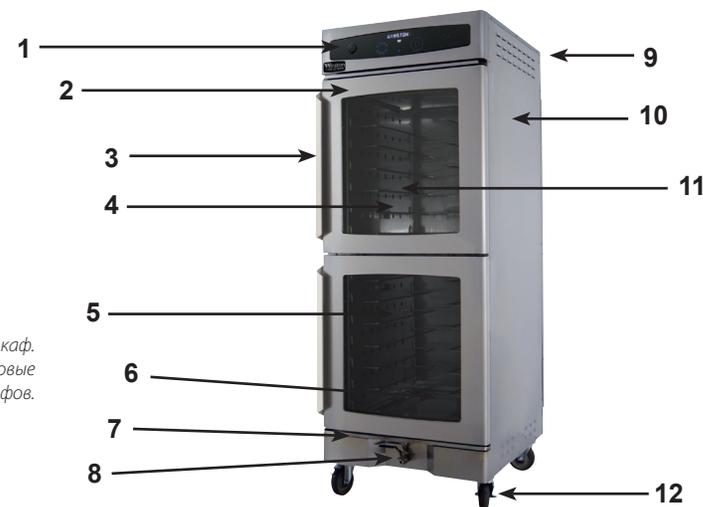
### ⚠ ОПАСНО!

#### Электрическое напряжение

Может привести к серьезным травмам или повреждению оборудования. >> Не мойте внешнюю поверхность оборудования или элементы управления под струей воды.

8. Промойте все внутренние поверхности, включая испаритель, и вытрите сухим полотенцем. **Не мойте внешнюю поверхность оборудования или элементы управления под струей воды.**
9. Установите на место направляющие стойки.
10. Установите на место крышку испарителя.
11. Закройте сливной кран.
12. Подключите оборудование к источнику питания и подготовьте к использованию.

## Обозначение компонентов



Полноразмерный шкаф.  
Элементы одинаковые  
для всех шкафов.

1. На панели управления находится кнопка питания и декоративная накладка. Позволяет оператору выбирать температуру и консистенцию пищи. Накладку можно снять для обслуживания или замены микропроцессора.
2. Уплотнитель дверцы обеспечивает герметичность тепловой камеры и удержание тепла и пара.
3. Дверцу и защелку можно перенести на другую сторону при установке.
4. Регулируемые направляющие размещены по обеим сторонам внутри оборудования и удерживают лотки, противни и полки.
5. Тепловая камера — отделение для готовки и сохранения с двойной системой подогрева и идеальными условиями.
6. Испаритель и нагреватели (не показаны) производят пар для тепловой камеры путем нагревания воды в испарителе.
7. Желоб собирает влагу, которая конденсируется на дверце.
8. Сливной кран предназначен для слива воды из испарителя.
9. Держатель шнура (расположен на задней стенке некоторых моделей) предназначен для хранения шнура питания.
10. Паспортная табличка содержит номер модели и серийный номер (необходимые для обслуживания и заказа запасных частей) и сведения о напряжении, мощности и электрических характеристиках. На ярлыке с требованиями к электропитанию указано, что оборудование необходимо подключить к отдельной отходящей линии.
11. Нагреватели воздуха (не показаны) обеспечивают нагрев для точного контроля консистенции пищи.
12. Поворотные колеса в разблокированном положении позволяют легко передвигать шкаф.

МОДЕЛЬ №	ЕМКОСТЬ *			ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ **			ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ					МЕЖДУНАРОДНЫЕ	ВЕС ПОСТАВКИ ФУНТЫ (КГ)
	ФОРМА-ЛИСТ (18 x 26 дюймов)	ФОРМА-ЛИСТ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА (18 x 13 дюймов)	ГОСТИНИЧНЫЙ ПРОТИВЕНЬ (12 x 20 x 2,5 дюйма)	ВЫСОТА ДЮЙМЫ (ММ)	ГЛУБИНА ДЮЙМЫ (ММ)	ШИРИНА ДЮЙМЫ (ММ)	НАПРЯЖЕНИЕ (В)	КОЛ-ВО ФАЗ	МОЩНОСТЬ (ВТ)	СИЛА ТОКА (А)	NEMA ***		
CHV5-04HP CHV7-04HP	НЕТ	4	4	36,38 (924)	26,45 (672)	20 (508)	208	1	2814	13.53	6-20P	Обратитесь на фабрику	160 (73)
							240	1	2808	11.7	6-20P		
CHV5-04UV CHV7-04UV	4	8	8	35,70 (907)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	4992	24	6-30P	Обратитесь на фабрику	198 (90)
							240	1	5220	21.75	6-30P		
CHV5-05UV CHV7-05UV	5	10	10	39,22 (996)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	4992	24	6-30P	Обратитесь на фабрику	250 (113)
							208	3	4992	14.7	15-20P		
CHV5-05UV-ST CHV7-05UV-ST (Спаренные) ****	10 (2 x 5)	20 (2 x 10)	20 (2 x 10)	76,8 (1950)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	4992	24	6-30P	Обратитесь на фабрику	500 (226)
							208	3	4992	14.7	15-20P		
CHV5-14UV CHV7-14UV	14	28	28	73,02 (1855)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	8130	39.1	6-50P	Обратитесь на фабрику	420 (190)
							208	3	8130	23.7	15-30P		
							240	1	8130	33.86	6-50P		

\* Емкость определяется регулируемым зазором 3,5 дюйма (89 мм) с пределом нагрузки 65 фунтов (29,25 кг) на стойку. | \*\* Габаритные размеры основаны на использовании стандартных поворотных колес размером 3 дюйма для тяжелых условий эксплуатации. Вычтите 2,37 дюйма (60 мм) для 1-дюймовых колес, добавьте 2,14 дюйма (54 мм) для 5-дюймовых колес, добавьте 0,17 (4 мм) для 4-дюймовых ножек и прибавьте 2,17 (55 мм) для 6-дюймовых ножек. | \*\*\* NEMA — поставляется со шнуром питания длиной 84 дюйма (2134 мм) с вилкой. | \*\*\*\* Для спаренных устройств требуется два выхода. Мощность указана для каждого устройства.

МОДЕЛЬ №	ЕМКОСТЬ *			ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ**			ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ					МЕЖДУНАРОДНЫЕ	ВЕС ПОСТАВКИ ФУНТЫ (КГ)
	ФОРМА-ЛИСТ (18 x 26 дюймов)	ФОРМА-ЛИСТ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА (18 x 13 дюймов)	ГОСТИНИЧНЫЙ ПРОТИВЕНЬ (12 x 20 x 2,5 дюйма)	ВЫСОТА ДЮЙМЫ (ММ)	ГЛУБИНА ДЮЙМЫ (ММ)	ШИРИНА ДЮЙМЫ (ММ)	НАПРЯЖЕНИЕ (В)	КОЛ-ВО ФАЗ	МОЩНОСТЬ (ВТ)	СИЛА ТОКА (А)	NEMA***		
RTV5-04UV RTV7-04UV	4	8	8	35,70 (907)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	7837	37.68	6-50P	Обратитесь на фабрику	198 (90)
							208	3	7840	24	15-30P		
							240	1	7836	32.65	6-50P		
RTV5-05UV RTV7-05UV	5	10	10	39,22 (996)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	7837	37.68	6-50P	Обратитесь на фабрику	250 (113)
							208	3	7840	24	15-30P		
							240	1	7838	32.65	6-50P		
RTV5-05UV-ST RTV7-05UV-ST (Спаренные) ****	10 (2 x 5)	20 (2 x 10)	20 (2 x 10)	76,8 (1950)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	7837	37.68	6-50P	Обратитесь на фабрику	500 (226)
							208	3	7840	24	15-30P		
							240	1	7838	32.65	6-50P		
RTV5-14UV RTV7-14UV	14	28	28	73,02 (1855)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	3	11440	35.4	15-50P	Обратитесь на фабрику	420 (190)
							240	3	11440	30.7	15-50P		

\* Емкость - определяется регулируемым зазором 3,5 дюйма (89 мм) с пределом нагрузки 65 фунтов (29,25 кг) на стойку. | \*\* Габаритные размеры - основаны на использовании стандартных поворотных колес размером 3 дюйма для тяжелых условий эксплуатации. Вычтите 2,37 дюйма (60 мм) для 1-дюймовых колес, добавьте 2,14 дюйма (54 мм) для 5-дюймовых колес, добавьте 0,17 (4 мм) для 4-дюймовых ножек и прибавьте 2,17 (55 мм) для 6-дюймовых ножек. | \*\*\*NEMA - Поставляется со шнуром питания длиной 84 дюйма (2134 мм) с вилкой. | \*\*\*\* Для спаренных устройств требуется два выхода. Мощность указана для каждого устройства.



# CVap CHV/RTV

Класс серий 5 и 7