

Жарочный и тепловой шкаф CVar: Включает сенсорное управление, загрузку температуры HACCP и конвекционную готовку.

КРАТКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Жарочный и тепловой шкаф Winston CVar, модель _____.
Устройство для использования сенсорного управления с процессором, в котором используются термисторы без калибровки для регулировки температуры испарителя и воздуха с шагом 1 °F. Функции должны включать в себя не менее восьми программируемых каналов с возможностью блокировки, загрузку HACCP через USB для контроля температуры и конвекционный вентилятор.

КОНФИГУРАЦИЯ

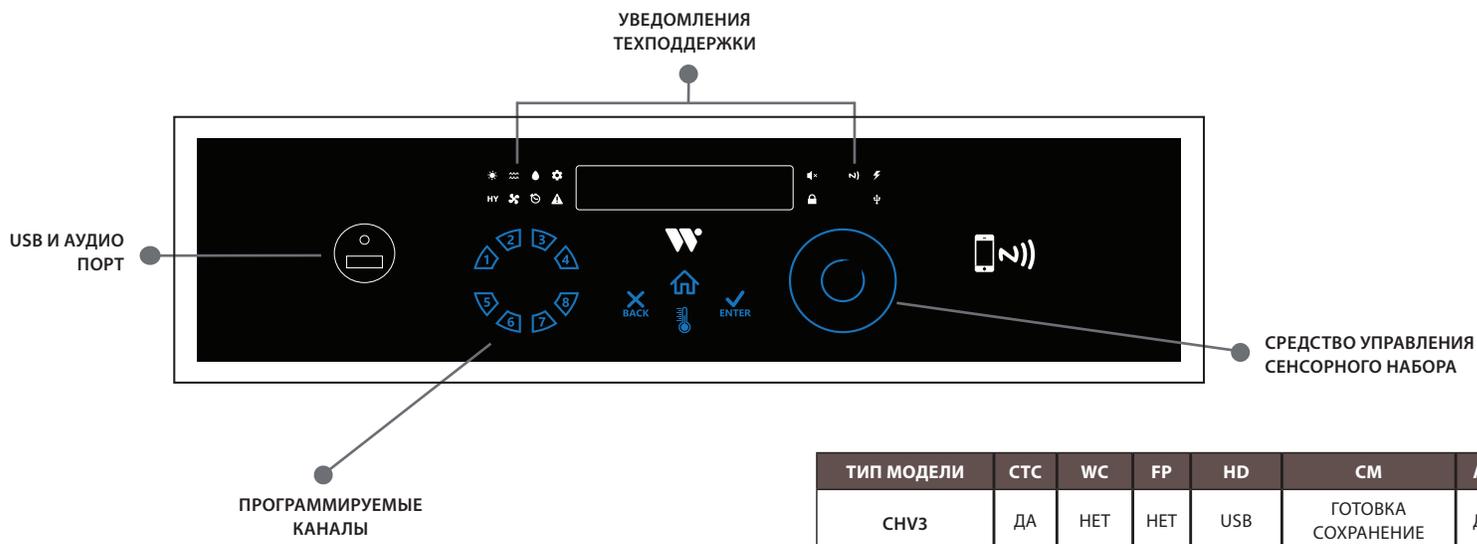
Половинный размер: Мобильная версия, позволяющая оператору легко наблюдать за шкафом при транспортировке. В стандартной комплектации агрегат оснащен 3-дюймовыми поворотными колесами с пластинами.

ПРЕИМУЩЕСТВА CVAR

CVar CHV — это, по сути, усовершенствованный метод «Готовки и сохранения». Он может выполнять традиционное «низкотемпературное и медленное» приготовление пищи в огромных объемах с улучшенным управлением. Его также можно использовать для запекания, тушения, варки или приготовления на пару при низкой температуре, а также его можно использовать в режиме су-вид для повышения точности. У нас есть научные исследования и данные, поддерживающие нашу точку зрения, но здесь недостаточно места, чтобы все их привести. Если вы тоже любите докапываться до деталей, посетите наш веб-сайт www.winstonfoodservice.com, чтобы узнать больше.



Устройство с колесами (1 дюйм)



СТС — сенсорное управление

WC — беспроводная связь

FP — зонд для пищи

HD — загрузка температуры HACCP

CM — режим конвекции

AP — аудио

Технические характеристики шкафа

CHV3-04HP

ОПИСАНИЯ ПО НОМЕРАМ МОДЕЛЕЙ

ТИПЫ ОБОРУДОВАНИЯ

HO = СОХРАНЕНИЕ
 CH = ГОТОВКА/СОХРАНЕНИЕ
 RT = РЕГЕНЕРАЦИЯ
 UV = УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ШКАФ



КОНФИГУРАЦИИ ПРОТИВНЕЙ

HP = ПРОТИВЕНЬ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА
 SP = ФОРМА-ЛИСТ
 UV = УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

МОДЕЛЬ №	ЕМКОСТЬ *			ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ**			ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ					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***		МЕЖДУНАРОДНЫЕ
CHV3-04HP	НЕТ	4	4	36,38 (924)	26,45 (672)	20 (508)	120	1	2292	19,1	5-20P	Обратитесь на фабрику	160 (73)

* 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.

УПРАВЛЕНИЕ: Сенсорное управление с настройкой температуры пара и воздуха с шагом 1 °F. Термисторы без калибровки, управляемые процессором с точностью до +/-2 °F. Система управления имеет аудио порт и позволяет использовать восемь программируемых (и блокируемых) каналов, поддерживает обновления программного обеспечения через USB.

МАТЕРИАЛЫ: Промышленного производства и использования, из нержавеющей стали внутри и снаружи.

ДВЕРЦЫ: Изолированная дверца с магнитными ручками с легко заменяемой областью. Дверцы могут иметь окна, быть проходными или комбинированными.

ЗАПОЛНЕНИЕ ВОДОЙ: Включает в себя систему автоматической подачи воды с использованием стандартной трубной резьбы (NPT) 1/4 дюйма. Может использоваться как система ручной подачи, которая включает в себя обнаружение низкого уровня воды. Рекомендуется использовать питьевую воду с низким содержанием минералов, в противном случае используйте деионизатор/деминерализатор, чтобы минимизировать коррозионные повреждения.

ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ: Устройства устанавливаются с зазором 2 дюйма (51 мм) по бокам и не должны устанавливаться в непосредственной близости от источников тепла, которое могло бы нагреть внешнюю поверхность шкафа Winston до температуры > 200 °F. Конкретные требования по установке см. в Руководстве пользователя. Как правило, это оборудование не требуется устанавливать под вытяжками типа 1 или 2. Тем не менее, ознакомьтесь с местными правилами охраны здоровья и пожарной безопасности на предмет специальных требований для конкретного местоположения.

ОТВЕЧАЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ОТРАСЛИ: Оборудование соответствует всем национальным и большинству международных требований, таких как UL, C-UL, UL Sanitation, CE, MEA, EPA202 и другим.

ГАРАНТИЯ: Ограниченная гарантия сроком на 1 год (кроме уплотнителей, ламп/светильников, шлангов, шнуров питания, стеклянных панелей и испарителей). Отказ от гарантии в связи с ненадлежащей очисткой, установкой и (или) обслуживанием. Раскрытие полной информации по гарантийным обязательствам по запросу.

ПРИ ЗАКАZE УКАЖИТЕ СЛЕДУЮЩЕЕ:
Стандарт (без дополнительных расходов):

1. Предпочтительное напряжение и количество фаз: 120 В, одна фаза
2. Предпочтительное направление шарнира: Левый или правый шарнир
3. Поворотные колеса 3 дюйма

Дополнительно (дополнительные расходы):

- 5-дюймовые поворотные колеса с пластинами
- Дверца с замком*
- Сквозной проход
- Сквозной проход стеклянный
- Держатель шнура
- 1-дюймовые колеса
- Стеклопанельная дверь
- 4-дюймовые ножки
- 6-дюймовые ножки
- Расширенная гарантия

* Заказчик должен предоставить висячий замок.

Приспособления и расходные материалы (за дополнительную плату):

- | | |
|----------|---------------------------------------------------------------|
| PS2935-2 | Проволочная направляющая — 04HP (2 полки) |
| PS2429 | Внешний водяной фильтр для системы автоматической подачи воды |
| PS2696 | Мобильная система удаления воды |
| PS3167 | Комплект сливного шланга |

ДЛЯ ОНЛАЙН-ЗАКАЗА ДЕТАЛЕЙ, ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ И РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ WINSTON!
foodservice.winstonind.com/parts-supplies