

**СЕРИЯ CHV5**

CHV5-04HP | CHV5-04UV | CHV5-05UV | CHV5-05UV-ST | CHV5-14UV

Жарочный и тепловой шкаф CVap: Включает сенсорное управление, загрузку температуры НАССР и конвекционную готовку.

**КРАТКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Жарочный и тепловой шкаф Winston CVap, 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 НАССР через USB для контроля температуры и конвекционный вентилятор.

**КОНФИГУРАЦИИ**

**Длинный рабочий стол:** Небольшая глубина для размещения на стандартной 30-дюймовой столешнице. Также может быть оснащен 1-дюймовыми колесами для использования под столешницей.

**Половинный размер:** Мобильные версии, позволяющие оператору легко наблюдать за шкафом при транспортировке. Для повышения универсальности большинство блоков половинного размера также можно устанавливать один над другим. Некоторые версии доступны для использования под стойкой с 1-дюймовыми колесами.

**Полноразмерный:** Обеспечивает максимальную емкость для операторов большой проходимости.

**ПРЕИМУЩЕСТВА CVAP**

CVap 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](http://www.winstonfoodservice.com) чтобы узнать больше.



Модель: CHV5-05UV, устанавливаемые одна над другой



CTC - Сенсорное управление  
 WC - Беспроводная связь  
 FP — зонд для пищи готов  
 HD — загрузка температуры НАССР  
 CM - Режим конвекции  
 AP - Аудио

**Технические характеристики шкафа**

CHV5-04HP | CHV5-04UV | CHV5-05UV | CHV5-05UV-ST | CHV5-14UV

## ОПИСАНИЯ ПО НОМЕРАМ МОДЕЛЕЙ

## ТИПЫ ОБОРУДОВАНИЯ

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

ТИП ОБОРУДОВАНИЯ



## 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)	НEMA***	МЕЖДУНАРОДНЫЕ	
CHV5-04HP	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	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	5	10	10	39,22 (996)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	4992	24	6-30P	Обратитесь на фабрику	250 (113)
							240	1	5220	21,75	6-30P		
CHV5-05UV (Спаренные) ****	10 (2 x 5)	20 (2 x 10)	20 (2 x 10)	76,80 (1950)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	4992	24	6-30P	Обратитесь на фабрику	500 (226)
							240	1	5220	21,75	6-30P		
CHV5-14UV	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.

**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 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. Полноразмерные устройства имеют две голландские дверцы. 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):**

- Предпочтительное напряжение и количество фаз:  
208 или 240 В, три или одна фаза
- Предпочтительное направление шарнира: Левый или правый шарнир
- Поворотные колеса 3 дюйма

**Дополнительно (дополнительные расходы):**

- 5-дюймовые поворотные колеса с пластинами
  - Дверца с замком \*\*
  - Сквозной проход
  - Сквозной проход стеклянный
  - Расширенная гарантия
  - Основание защитного бампера \*\*\*
  - Усиленный верх \*\*\*\*
  - 1-дюймовые колеса \*
  - Стеклопанельная дверь
  - 4-дюймовые ножки \*
  - 6-дюймовые ножки
  - Держатель шнура
  - Транспортная упаковка \*\*\*
- \* Только модели 04.  
 \*\* Единичного объема только на вход. Двойного объема на сквозной проход. Заказчик должен предоставить всисый замок (на каждую дверцу).  
 \*\*\* Отсутствует для моделей 04-HP.  
 \*\*\*\* Имеется только для 04UV и 05UV.  
 \*\*\*\*\* Имеется только для 05UV.

**Приспособления и расходные материалы (за дополнительную плату):**

- PS2206-4 Хромированный проволочный стеллаж (4 полки)
- PS2206-5 Хромированный проволочный стеллаж (5 полок)
- PS2938-4 Проволочный стеллаж из нержавеющей стали (4 полки)
- PS2980-2 Проволочная направляющая (2 полки)
- PS2935-2 Проволочная направляющая - 04HP (2 полки)
- PS2429 Внешний водяной фильтр для системы автоматической подачи воды
- PS2696 Мобильная система удаления воды
- PS3171 Комплект ножек и полок для 04UV и 05UV
- PS3174 Комплект для вертикального соединения для 04UV и 05UV
- PS3167 Комплект для слива спаренной установки

Для онлайн-заказа деталей, принадлежностей и расходных материалов WINSTON!  
[foodservice.winstonind.com/parts-supplies](http://foodservice.winstonind.com/parts-supplies)