

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Краткие характеристики Тепловой шкаф Winston CVap с секциями (модель HBB0N2) с электронным дифференциальным управлением обеспечивает контроль температуры пищевых продуктов и поддержание консистенции пищи с помощью настроек температуры в диапазоне от 90 до 180 °F (от 32 до 82 °C). Максимальная температура в шкафу 250 °F (121 °C). Использует технологию регулируемого пара (патент № 5,494,690) в качестве способа и устройства для хранения горячих продуктов, состоящего из воздушонагревателя и водонагревателя, обеспечивающих идеальное содержание водяного пара в зависимости от характеристик влажности пищи.

Конструкция

Управление	Электронное дифференциальное управление позволяет точно контролировать температуру и консистенцию пищи.
Емкость	2 противня для мармита (12дюймов x 20дюймов x до 6 дюймов) 4 противня для мармита половинного размера (12 дюймов x 10 дюймов x до 6 дюймов) 6 противней для мармита размера одна треть (12 дюймов x 7 дюймов x до 6 дюймов) 2 гастроемкости 1/1
Допустимый вес	20 фунтов (9,07 кг) на шкаф.
Электрическое подключение	Имеет шнур питания длиной 84 дюйма (2134 мм) с вилкой.
Шкаф	Вмещает два противня для мармита полного размера (глубиной до 6 дюймов), четыре противня половинного размера, шесть противней размером одна треть или две гастроемкости 1/1. Легко вынимать и заменять.
Материалы	Внутренняя поверхность из нержавеющей стали обеспечивает простоту очистки и долгий срок службы при разумном использовании и уходе.
Заполнение водой	Управляется вручную с помощью удобной заправочной горловины. 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.

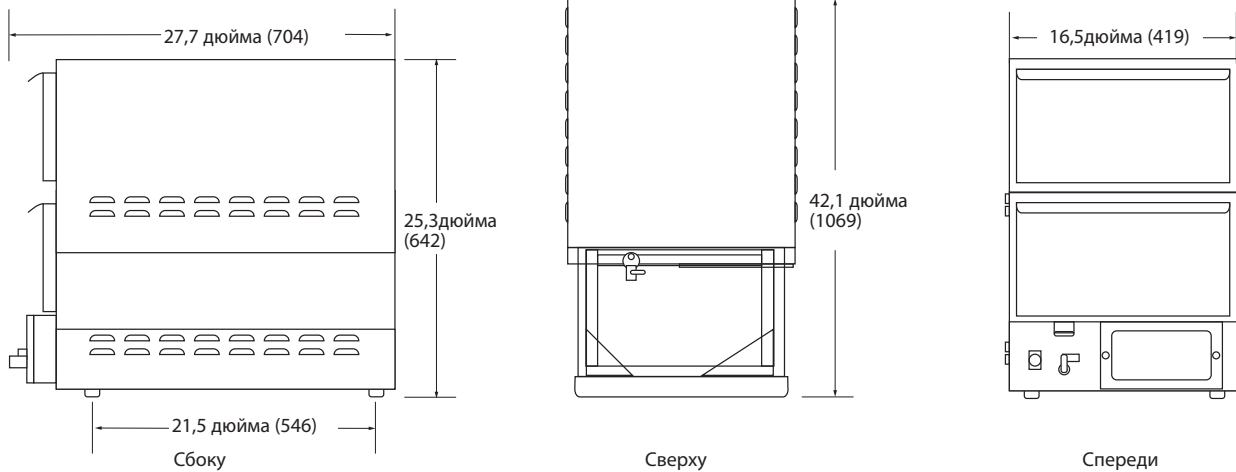


HBB0N2
ТЕПЛОЙ ШКАФ CVAP
С СЕКЦИЯМИ
Электронное дифференциальное управление

**МОДЕЛЬ ДВОЙНОГО ШКАФА
БЕЗВЕНТИЛЯТОРНАЯ (НА РИСУНКЕ)**



Тепловые шкафы CVAP® с секциями предназначены для высококачественного хранения и подачи разнообразных блюд в течение длительного времени. Они идеально подходят для хранения, подогрева и сервировки.



Чертежи выполнены не в масштабе.

Емкость	Размеры в дюймах (мм)	Напряжение (В)	Частота (Гц)	Фазы	Сила тока (А)	Мощность (Вт)	Схема	Вес поставки фунты (кг)	Объем поставки	
2 STP 4 STP половинного размера 6 STP размером одна треть 2 GP 1/1 Вмещает противни глубиной до 6 дюймов	H½ = 25,3 дюйма (642) H2 = 27,3 дюйма (693) H3 = 29,1 (739) H4 = 29,3 (744) H6 = 31,3 (795) W = 16,5 дюйма (419) D = 27,7 (704)	США / КАНАДА								
		120	60	1	12,0	1440	США 5-15P Канада 5-20P	125 (57)	9,5 (0,27)	
		МЕЖДУНАРОДНЫЕ								
		230*	50/60	1	6,3	1440	НЕТ	125 (57)	обратитесь на фабрику	

STP = противень для мармита (12 x 20 x до 6 дюймов) • GP = гостроемкость • H½ = амортизационные подставки • H2 = 2-дюймовые ножки, H4 = 4-дюймовые ножки • H6 = 6-дюймовые ножки • H3 = 3-дюймовые поворотные колеса

ТЕХНОЛОГИЯ РЕГУЛИРУЕМОГО ПАРА (патент США № 5,494,690) устанавливает содержание водяного пара в шкафу такое же, как и в пище. Этот уникальный процесс контролирует испарение и насыщение влагой, поэтому хрустящие пищевые продукты остаются хрустящими, а влажные - влажными.

ПРОСТЫЕ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ СРЕДСТВА УПРАВЛЕНИЯ Два набора кнопок электронного дифференциального управления интуитивно понятны и надежны. Эти элементы управления не нуждаются в калибровке в полевых условиях. КНОПКИ FOOD TEMP позволяют контролировать температуру пищи от 90 до 180 °F (от 32 до 82 °C). КНОПКИ FOOD TEXTURE поддерживают консистенцию только что приготовленной пищи. Устанавливают температуру, близкую к температуре пищи для влажных продуктов, и более высокую для хрустящих продуктов. Максимальная температура в шкафу 250 °F (121 °C).

СОЗДАН НА ДОЛГИЕ ГОДЫ благодаря высококачественной конструкции из нержавеющей стали и теплоизоляции по всему периметру.

ОБЕСПЕЧИВАЕТ ЛУЧШИЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИЩИ, поддерживает блюда вашего меню качества только что приготовленных и с точной температурой подачи в течение длительного времени.

ОТВЕЧАЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ОТРАСЛИ, Оборудование CVap соответствует национальным и международным требованиям, таким как UL, C-UL, UL Sanitation, CE и т.д.

ГАРАНТИЯ. Ограниченная гарантия на один год. Отказ от гарантийных обязательств при невыполнении очистки. Раскрытие полной информации по гарантийным обязательствам по запросу.

ПРИ ЗАКАЗЕ УКАЖИТЕ СЛЕДУЮЩЕЕ:

Стандарт (без дополнительных расходов):

1. Напряжение: 120 В
* Узнайте о возможных дополнительных международных значениях напряжения.
2. Амортизационные подставки ½ дюйма (13 мм)

Дополнительно (дополнительные расходы):

1. Ножки 2 дюйма (51 мм)
2. Ножки 4 дюйма (102 мм)
3. Ножки 6 дюймов (152 мм)
4. Поворотные колеса 3 дюйма (76 мм)
5. Крышка узла управления
6. Расширенная гарантия

Приспособления и расходные материалы (за дополнительную плату):

PS3177 Перфорированный поддон для шкафа-N

ДЛЯ ОНЛАЙН-ЗАКАЗА ДЕТАЛЕЙ, ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ И РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ WINSTON!

foodservice.winstonind.com/parts-supplies