HBB5D1

Тепловой шкаф CVap® с секциями

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Краткие характеристики	Тепловой шкаф Winston CVap с секциями (модель HBB5D1) 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 воздухонагревателя 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	1 противень для мармита (12 x 20 x 6 дюймов) 2 противня для мармита половинного размера (12 x 10 x 6 дюймов) 3 противня для мармита размера одна треть (12 x 6,3 x 6 дюймов) 1 гастроемкость 1/1
Предел загрузки	20 фунтов (9,07 кг) на шкаф.
Электрическое подключение	Имеет шнур питания длиной 84 дюйма (2134 мм) с вилкой.
Шкафы	Вмещает один противень для мармита полного размера [глубиной до 6 дюймов (152 мм)], два противня половинного размера, три противня размером одна треть или одну гастроемкость 1/1. Легко вынимать и заменять.
Материалы	Внутренняя поверхность из нержавеющей стали коммерческого и специализированного качества, обеспечивающая простоту очистки и долгий срок службы при разумном использовании и уходе.
Испаритель	Содержит около 0,8 галлона (3 л) воды.
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.

HBB5D1

ТЕПЛОВОЙ ШКАФ CVAP С СЕКЦИЯМИ

Электронное дифференциальное управление

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.

WINSTON FOODSERVICE
2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA (США)
winstonfoodservice.com | 800.234.5286 | +1.502.495.5400

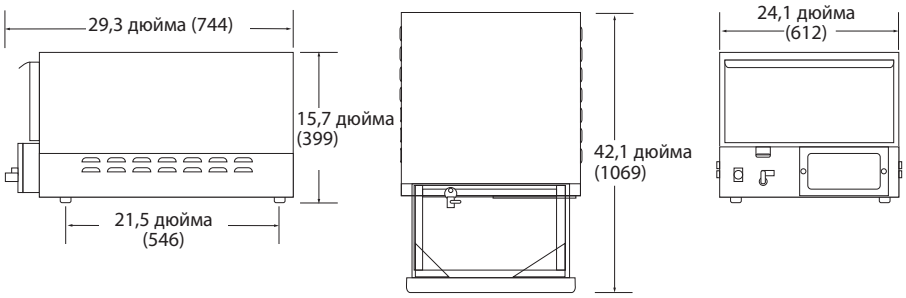
Возможны изменения технических характеристик без предварительного уведомления.

ЗАДАНИЕ

ИЗДЕЛИЕ №

HBB5D1

Тепловой шкаф CVap® с секциями



Сбоку Сверху Спереди

Емкость	Размеры в дюймах (мм)	Напряжение (В)	Частота (Гц)	Фазы	Сила тока (А)	Мощность (Вт)	nema	Вес поставки фунты (кг)	Объем поставки
						США / КАНАДА			
1 STP 2 STP половинного размера 3 STP размером одна треть 1 GP 1/1	H½ = 15,7 дюйма (399) H2 = 17,2 дюйма (437) H3= 18,9 (480) H4= 19,7 (500) H6= 21,7 (551)	120	60	1	13,1	1572	США 5-15P КАНАДА 5-20P	110 (50)	8,7 (0,25)
						МЕЖДУНАРОДНЫЕ			
Вмещает противни глубиной до 6 дюймов	W = 24,1 дюйма (612) D= 29,3 (744)	230*	50/60	1	6,8	1572	НЕТ	110 (50)	обратитесь на фабрику

STP = противень для мармита (12 x 20 x 2,5 дюйма) (до 6 дюймов) • GP = гастроемкость • 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 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 Создан на долгие годы благодаря высококачественной конструкции из нержавеющей стали и теплоизоляции по всему периметру.

ОБЕСПЕЧИВАЕТ ЛУЧШИЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИЩИ Оснащен радиальным вентилятором для улучшения качества пищи при частом открывании шкафа, прокладками по всему периметру шкафа и цифровым индикатором температуры воды.

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):

PS2212 Перфорированный поддон для шкафа-D

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

WINSTON FOODSERVICE
2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA (США)
winstonfoodservice.com | 800.234.5286 | +1.502.495.5400

Возможны изменения технических характеристик без предварительного уведомления.

Copyright © 2021
doc20210708wlp1 rev01 | 07.08.21