

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------------|--|
| Краткие характеристики | Тепловой шкаф Winston CVap с секциями (модель HBB5N1) 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

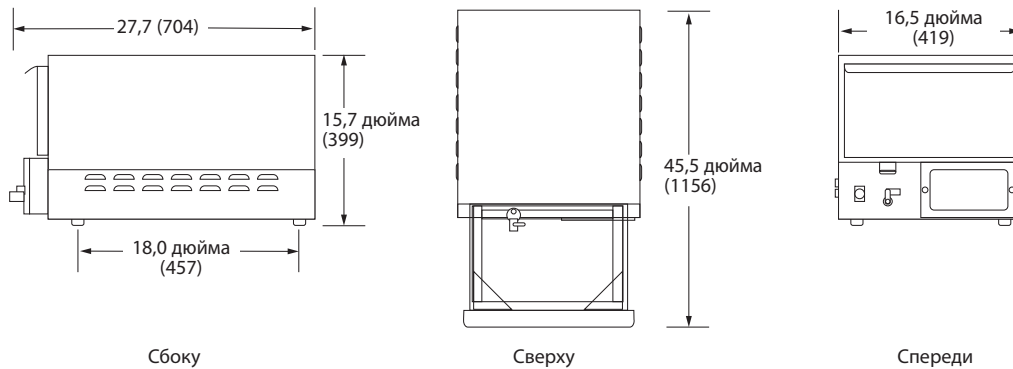
| | |
|----------------------------------|--|
| Управление | Электронное дифференциальное управление позволяет точно контролировать температуру и консистенцию пищи. |
| Емкость | 1 противень для мармита (12 x 20 x 6 дюймов) 2 противня для мармита половинного размера (12 x 10 x 6 дюймов) 3 противня для мармита размером одна треть (12 x 6,7 x 6 дюймов) 1 гастроемкость 1/1 Допустимы противни глубиной до 6 дюймов |
| Допустимый вес | 20 фунтов (9,07 кг) на шкафу. |
| Электрическое подключение | Имеет шнур питания длиной 84 дюйма (2134 мм) с вилкой. |
| Шкафы | Вмещает один противень для мармита полного размера [глубиной 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. |



HBB5N1
ТЕПЛОЙ 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.



Чертежи выполнены не в масштабе.

| Емкость | Размеры в дюймах (мм) | Напряжение (В) | Частота (Гц) | Фазы | Сила тока (А) | Мощность (Вт) | пема | Вес поставки фунты (кг) | Объем поставки |
|---|---|----------------|--------------|------|---------------|---------------|--------------|-------------------------|-----------------------|
| 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) W = 16,5 дюйма (419) D = 27,7 (704) | США / КАНАДА | | | | | | | |
| | | 120 | 60 | 1 | 13,1 | 1572 | США 5-15P | 95 (43) | 6,2 (0,18) |
| | | | | | | | КАНАДА 5-20P | | |
| | | МЕЖДУНАРОДНЫЕ | | | | | | | |
| | | 230* | 50/60 | 1 | 6,8 | 1572 | НЕТ | 95 (43) | 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
 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. 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, MEA 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