

SERIE CHV7

CHV7-04HP | CHV7-04UV | CHV7-05UV | CHV7-05UV-ST | CHV7-14UV

El gabinete de cocción y espera CVap más avanzado: Incluye control C-Touch, descargas de temperatura de HACCP, programación inalámbrica y convección conmutable.

ESPECIFICACIONES BREVES

Espera y cocción CVap de Winston, modelo _____. La unidad utiliza un control C-Touch con procesador, que hace uso de termistores sin calibración para ajustar la temperatura del aire y del vaporizador en incrementos de 33,8 °C. Las funciones deben incluir un mínimo de ocho canales programables que se puedan bloquear, descarga USB de HACCP para la supervisión de la temperatura, preparado para sonda de alimentos de cocción o supervisión, programación inalámbrica (a través de NFC) y control de encendido/apagado de los ventiladores de convección.

CONFIGURACIONES

Mostrador: Poca profundidad para permitir su colocación en un mostrador estándar de 762 mm. También se le pueden instalar ruedas de 254 mm para su uso por debajo del mostrador.

Mediano: Versiones fáciles de trasladar, que permiten al operador mirar por encima del armario durante el transporte. La mayoría de las unidades de tamaño medio también se pueden apilar para una mayor versatilidad. Algunas versiones se pueden utilizar debajo del mostrador con ruedas de 254 mm.

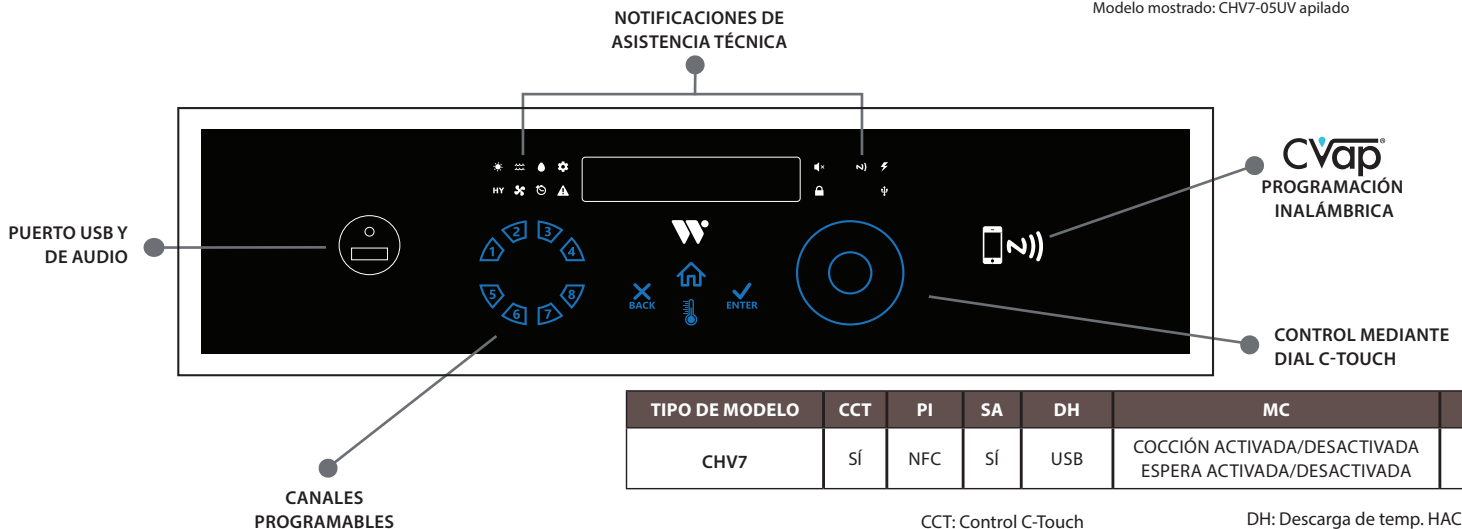
Tamaño completo: Proporciona la máxima capacidad para operadores que trabajan con grandes volúmenes.

VENTAJAS DE CVAP

El CVap CHV es esencialmente un armario de cocción y espera mejorado. Puede llevar a cabo una cocción tradicional «lenta y a baja temperatura»... con más control y unos rendimientos increíbles. También es lo suficientemente versátil como para hornear, estofar, escalfar o cocinar con vapor a baja temperatura, y se puede usar en modo sous vide para una mayor precisión. Los datos y la ciencia respaldan nuestros argumentos, pero aquí no tenemos espacio para detallarlos todos. Si desea obtener más información, visite nuestro sitio web, www.winstonfoodservice.com.



Modelo mostrado: CHV7-05UV apilado



CCT: Control C-Touch

PI: Programación inalámbrica

SA: Preparado para sonda de alimentos

DH: Descarga de temp. HACCP

MC: Modo de convección

A: Audio

Especificaciones del armario

CHV7-04HP | CHV7-04UV | CHV7-05UV | CHV7-05UV-ST | CHV7-14UV

DESCRIPCIÓN DEL NÚMERO DE MODELO

SERIE

CONFIGURACIÓN DE CUBETAS

TIPOS DE EQUIPOS

HO = ESPERA
 CH = COCCIÓN/ESPERA
 RT = RECALENTAMIENTO
 UB = RECIPIENTE UNIVERSAL

TIPO DE EQUIPO



TECNOLOGÍA

CAPACIDAD DE LA CUBETA

CONFIGURACIONES DE CUBETAS

HP = MEDIA CUBETA
 SP = CHAROLA
 UV = UNIVERSAL

N.º DE MODELO	CAPACIDAD*			DIMENSIONES EXTERIORES**			SISTEMA ELÉCTRICO					PESO EN TRANSPORTE KG	
	CHAROLA (457 mm x 660 mm)	MEDIA CHAROLA (457 mm x 330 mm)	REFRACTARIO RECTANGULAR GRANDE (304 mm x 508 mm x 63 mm)	ALTURA MM	PROFUNDIDAD MM	ANCHURA MM	VOLTIOS	FASE	VATIOS	AMPERIOS	NEMA***		INTERNACIONAL
CHV7-04HP	N/D	4	4	924	672	508	208	1	2814	13.53	6-20P	Llamar a la fábrica	73
							240	1	2808	11.7	6-20P		
CHV7-04UV	4	8	8	907	869	704	208	1	4992	24	6-30P	Llamar a la fábrica	90
							240	1	5220	21.75	6-30P		
CHV7-05UV	5	10	10	996	869	704	208	1	4992	24	6-30P	Llamar a la fábrica	113
							208	3	4992	14.7	15-20P		
							240	1	5220	21.75	6-30P		
CHV7-05UV - ST (Pareja apilada) ****	10 (2 x 5)	20 (2 x 10)	20 (2 x 10)	1950	869	704	208	1	4992	24	6-30P	Llamar a la fábrica	226
							208	3	4992	14.7	15-20P		
							240	1	5220	21.75	6-30P		
CHV7-14UV	14	28	28	1855	869	704	208	1	8133	39.1	6-50P	Llamar a la fábrica	190
							208	3	8130	23.7	15-30P		
							240	1	8126	33.86	6-50P		

* Capacidad: determinada por un espacio ajustable de 89 mm, con un límite de carga de 29,25 kg por rejilla. | ** Dimensiones exteriores: basadas en el uso de ruedas de la placa de alto rendimiento estándar de 76 mm. Reste 60 mm para las ruedas de 25,4 mm, sume 54 mm para las ruedas de 127 mm, sume 4 mm para las patas de 102 mm y sume 55 mm para las patas 152 mm. | *** NEMA: se suministra con un cable de alimentación y un enchufe de 2134 mm (mínimo). | **** Las unidades apiladas necesitan dos salidas. El vataje indicado es por unidad.

CONTROL: Control C-Touch con temperatura del aire y de vapor ajustable en incrementos de 33,8 °C. Termistores sin calibración controlados mediante procesador, con una precisión de +/- 16 °C. El control permite ocho canales programables (y bloqueables) y actualizaciones de software a través de USB. Los modelos CHV7 incluyen programación inalámbrica a través de NFC y control de encendido/apagado de los ventiladores de convección y están preparados para sonda de alimentos para supervisar la temperatura.

MATERIALES: Acero inoxidable para interiores y exteriores de calidad comercial e institucional.

PUERTAS: Puerta aislada reversible sobre el terreno con pomos magnéticos. Unidades de tamaño completo para incluir dos puertas holandesas. Las puertas se pueden solicitar con ventanas, atravesables, o una combinación de ambas.

LLENADO DE AGUA: Incluye el llenado automático de agua mediante una rosca americana cónica para tubos de 6,35 mm. Puede usarse para el llenado manual, que incluye la detección de un nivel de agua bajo. Se recomienda agua potable de baja mineralización. De lo contrario, use un desionizador/desmineralizador para reducir al mínimo los daños causados por la corrosión.

REQUISITOS DE INSTALACIÓN: Las unidades deben instalarse dejando un espacio libre de 51 mm a los lados y no deben instalarse cerca de nada que emita calor suficiente para que el exterior del armario Winston supere una temperatura superficial de más de 93 °C. Consulte el manual del propietario para ver los requisitos específicos de instalación. Por lo general, no es necesario instalar este equipo debajo de campanas tipo 1 o 2; sin embargo, debe comprobar los códigos locales referentes a las medidas sanitarias y antiincendios.

CUMPLIMIENTO DE NORMAS INDUSTRIALES: El equipo cumple con los requisitos nacionales y la mayoría de los internacionales, como UL, C-UL, saneamiento de UL, CE, MEA, EPA202 y otros.

GARANTÍA: Garantía limitada de un año (no incluye juntas, lámparas/indicadores luminosos, mangueras, cable de alimentación, paneles de vidrio y vaporizador). Renuncia de garantía por limpieza, instalación y/o mantenimiento incorrectos. Solicite el texto íntegro de la garantía.

CUANDO REALICE EL PEDIDO ESPECIFIQUE LO SIGUIENTE:

Estándar (sin coste adicional):

1. Preferencia de voltaje y fase:
208V o 240V, trifásico o monofásico
2. Preferencia de bisagra: Bisagra a la izquierda o a la derecha
3. Ruedas para placa de 76 mm

Opcional (coste adicional):

- Ruedas de placa de 127 mm
- Puerta con seguro**
- Atravesable
- Atravesable - Vidrio
- Base del amortiguador de protección***
- Paquete de transporte****
- Parte superior reforzada*****
- Ruedas de 254 mm*
- Puerta de vidrio
- Patas de 102 mm*
- Patas de 152 mm
- Recogedor de cable
- Garantía ampliada

* Solo modelos 04.

** Cantidad de 1 para congelador vertical. Cantidad de 2 para atravesable. El cliente debe proporcionar el/los candado(s). (para cada puerta)

*** No disponible para modelos 04-HP.

**** Disponible solo para 04UV y 05UV.

***** Disponible solo para 05UV.

Accesorios y suministros (coste adicional):

- PS2206-4 Rejilla de alambre cromada (paquete de 4)
- PS2206-5 Rejilla de alambre cromada (paquete de 5)
- PS2938-4 Rejilla de alambre de acero inoxidable (paquete de 4)
- PS2980-2 Riel de alambre (paquete de 2)
- PS2935-2 Riel de alambre - 04HP (paquete de 2)
- PS2429 Filtro de agua externo para llenado automático de agua
- PS2696 Sistema móvil de eliminación de agua
- PS3171 Kit de patas y estante para 04UV y 05UV
- PS3174 Kit de apilamiento para 04UV y 05UV
- PS3167 Kit de desagüe para pareja apilada
- AC1001 Sonda para alimentos de 76 mm con cable de 203 mm
- AC1002 Sonda para alimentos de 76 mm con cable de 102 mm
- AC1004 Sonda para alimentos de 152 mm con cable de 102 mm

¡PARA REPUESTOS, ACCESORIOS, Y SUMINISTROS EN LÍNEA DE WINSTON!

foodservice.winstonind.com/parts-supplies