

ESPECIFICACIONES

Especificaciones breves Cajón de espera/servicio Winston CVap, modelo HBB0D2 con controles diferenciales electrónicos para controlar la temperatura de los alimentos de 32 a 82 °C y conservar la textura de los alimentos con ajustes de 32 a 82 °C. Temperatura máxima del cajón 121 °C. Utiliza la tecnología de vapor controlado (patente n.º 5 494 690) como método y aparato para conservar calientes los alimentos, que consiste en un calentador de aire y un calentador de agua para obtener un contenido de vapor de agua ideal en relación con la humedad de los alimentos.

Construcción

Control	El control diferencial electrónico permite controlar la temperatura y la textura de los alimentos de forma precisa.
Capacidad	2 cubetas para mesa de vapor (304,8 mm x 508 mm x hasta 152 mm) 4 medias cubetas para mesa de vapor (304,8 mm x 254 mm x hasta 152 mm) 6 cubetas de un tercio para mesa de vapor (304,8 mm x 177,8 mm x hasta 152 mm) 2 cubetas Gastronorm 1/1
Tolerancia de peso	9,07 kg por rejilla.
Sistema eléctrico	Se entrega con un cable de alimentación de 2134 mm (mínimo) y un enchufe.
Cajones	Alberga dos cubetas de mesa de vapor completas (hasta 152 mm de profundidad), cuatro medias cubetas de mesa de vapor, seis cubetas de mesa de vapor de un tercio o dos bandejas gastronorm 1/1. Fácil de quitar y reemplazar.
Materiales	Interior y exterior de acero inoxidable de calidad comercial e institucional para facilitar la limpieza y prolongar la vida útil con un uso y cuidado razonables. Aislamiento de todo el perímetro.
Llenado de agua	Se maneja manualmente con un pico de llenado fácil. 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 un 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.

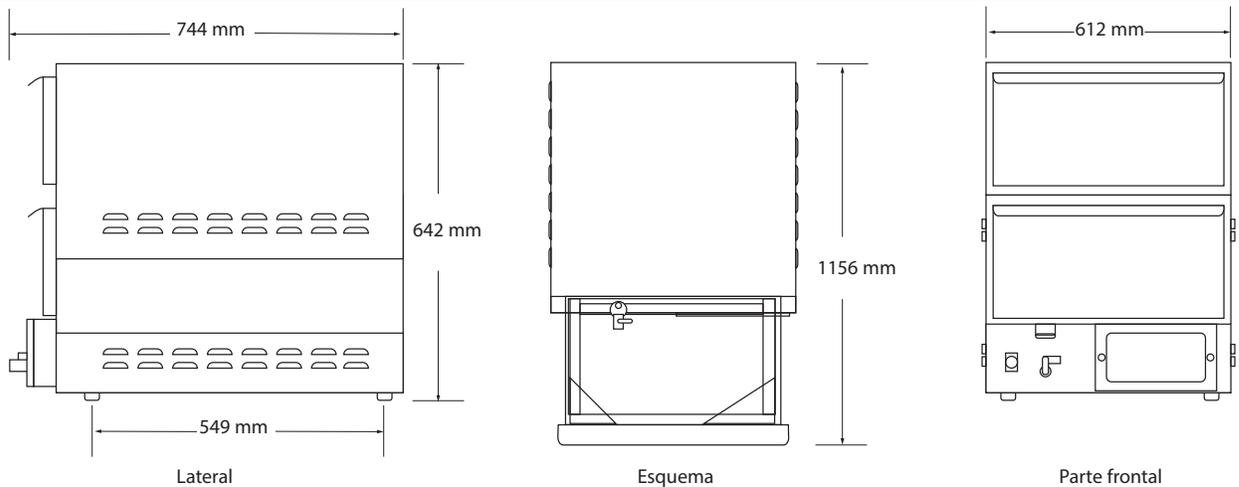


HBB0D2
CAJÓN DE ESPERA/SERVICIO CVAP
Controles diferenciales electrónicos

**MODELO DE DOS CAJONES
SIN VENTILADOR (MOSTRADO)**



Los cajones de espera/servicio CVap® se han diseñado para albergar y servir una amplia variedad de elementos del menú durante períodos prolongados.
Son ideales para albergar, calentar y servir.



Los dibujos no están a escala.

capacidad	tamaño en (mm)	voltios	hercios	ph	amperios	vatios	nema	peso en transporte (kg)	culo de transporte
2 CMV 4 medias CMV 6 CMV de un tercio 2 CG 1/1	Alt.½ = 642 mm Alt.2 = 693 mm Alt.3 = 739 mm Alt.4 = 744 mm Alt.6 = 795 mm Anch. = 612 mm Prof. = 744 mm	EE.UU./CANADÁ							
		120	60	1	12,0	1440	US 5-15P	64	0,33
INTERNACIONAL									
Acepta cubetas de hasta 152 mm de profundidad		230*	50/60	1	6,3	1440	N/A	64	llamar a la fábrica

CMV = Cubeta para mesa de vapor (304,8 mm x 508 mm x 63,5 mm) • CG = Cubeta Gastronorm • Alt.½ = amortiguadores de las patas • Alt.2 = patas de 51 mm
Alt.4 = patas de 102 mm • Alt.6 = patas de 152 mm • Alt.3 = ruedas giratorias de 76,2 mm

TECNOLOGÍA DE VAPOR CONTROLADO (patente de EE. UU. n.º 5 494 690). Ajusta el contenido de vapor de agua del cajón al del alimento. Este proceso exclusivo controla la evaporación y la saturación de la humedad, por lo que los alimentos crujientes permanecen crujientes y los alimentos húmedos permanecen húmedos.

CONTROLES FÁCILES DE USAR Dos juegos de teclas de control diferencial electrónico fáciles de entender y fiables. Estos controles nunca necesitan ser calibrados sobre el terreno.
LAS TECLAS DE TEMPERATURA DE ALIMENTOS permiten controlar la temperatura de los alimentos desde 32 a 82 °C.
LAS TECLAS DE TEXTURA DE ALIMENTOS mantienen la textura de una cocción reciente. Ajuste una temperatura próxima a los alimentos húmedos o más alta para los alimentos crujientes. Temperatura máxima del cajón 121 °C.

CONSTRUIDO CON MANO DE OBRA DE CALIDAD PARA DURAR. Construido con mano de obra de calidad para durar, construcción de acero inoxidable de alta calidad y aislamiento en todo el perímetro.

PERMITE UN MEJOR CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS. Conserve los elementos del menú con la calidad de una cocción reciente y las temperaturas de servicio exactas durante períodos prolongados.

CONFORME CON LAS NORMAS DEL SECTOR. El equipo CVap cumple con los requisitos nacionales e internacionales como UL, C-UL, normas de saneamiento de UL, CE y otros.

GARANTÍA. Garantía limitada de un año. Exención de garantías en caso de no haber limpiado adecuadamente. Solicite el texto íntegro de la garantía.

CUANDO REALICE EL PEDIDO ESPECIFIQUE LO SIGUIENTE:

Estándar (sin coste adicional):

1. Voltaje: 120 V
* Pregunte acerca de otros voltajes internacionales disponibles.
2. Amortiguadores de las patas 13 mm

Opcional (coste adicional):

1. Patas de 51 mm
2. Patas de 102 mm
3. Patas de 152 mm
4. Ruedas de 76 mm
5. Cubierta del control
6. Garantía ampliada

Accesorios y suministros (coste adicional):

PS2212 Bandeja para cajón perforada-D

¡PARA REPUESTOS, ACCESORIOS, Y SUMINISTROS EN LÍNEA DE WINSTON!
foodservice.winstonind.com/parts-supplies