

SERIE HOV7

HOV7-04HP | HOV7-04UV | HOV7-05SP | HOV7-05UV | HOV7-14SP | HOV7-14UV

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

ESPECIFICACIONES BREVES

Armario de espera Winston CVap, 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 incluyen un mínimo de ocho canales programables que se puedan bloquear, descarga USB de HACCP para la supervisión de la temperatura, 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.

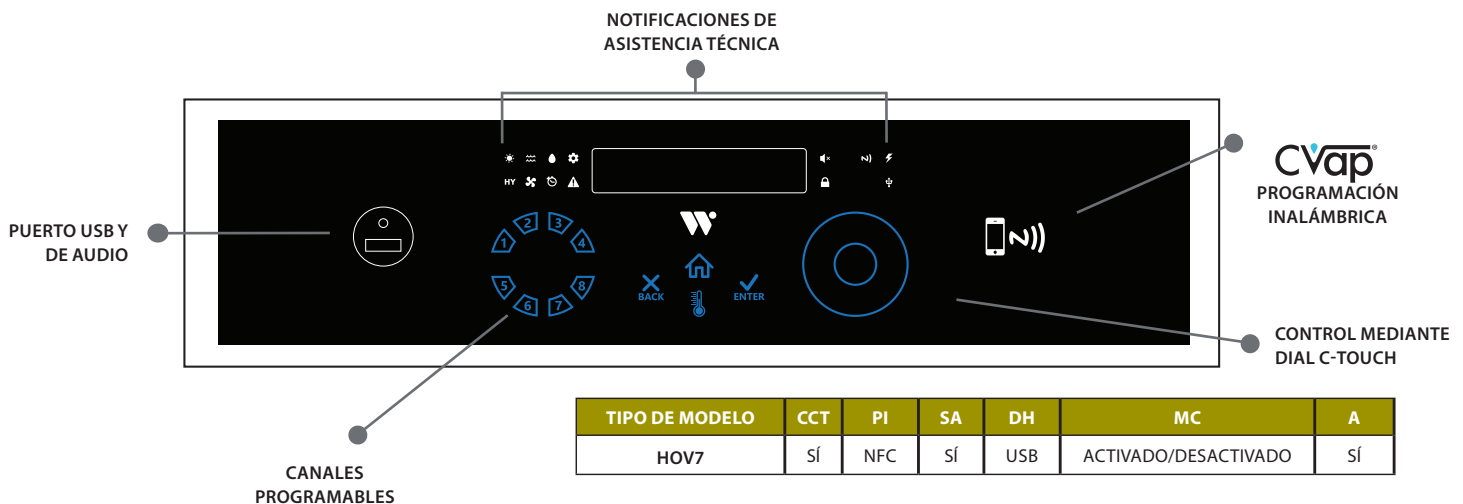
Tamaño completo: Proporciona la máxima capacidad para operadores que trabajan con grandes volúmenes.

VENTAJAS DE CVAP

El armario de espera humidificado original sigue siendo el mejor. La tecnología CVap utiliza conjuntamente calor seco y vapor para controlar la temperatura de los alimentos y mantenerlos tan jugosos o crujientes como se desee. Obtenga más información en winstonfoodservice.com.



Modelo mostrado: HOV7-14UV



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

HOV7-04HP | HOV7-04UV | HOV7-05SP | HOV7-05UV | HOV7-14SP | HOV7-14UV

DESCRIPCIÓN DEL NÚMERO DE MODELO

SERIE

CONFIGURACIÓN DE CUBETAS

TIPOS DE EQUIPOS

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



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	
HOV7-04HP	N/D	4	4	924	672	508	120	1	1824	15.20	5-20P	Llamar a la fábrica	73
HOV7-04UV	4	8	8	907	869	704	120	1	2292	19.1	5-20P	Llamar a la fábrica	90
HOV7-05SP	5	10	5	996	869	627	120	1	2292	19.1	5-20P	Llamar a la fábrica	107
HOV7-05UV	5	10	10	996	869	704	120	1	2292	19.1	5-20P	Llamar a la fábrica	113
HOV7-14SP	14	28	14	1855	869	627	120	1	2292	19.1	5-20P	Llamar a la fábrica	179
HOV7-14UV	14	28	28	1855	869	704	120	1	2292	19.1	5-20P	Llamar a la fábrica	190

* 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 un enchufe de 2134 mm (mínimo). La corriente promedio de entrada no superó el amperaje permitido para el circuito indicado.

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 HOV7 están preparados para sonda de alimentos para la supervisión de la temperatura, programación inalámbrica a través de NFC y control de encendido/apagado de los ventiladores de convección.

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: Operación manual con detección de nivel de agua bajo. Autollenado opcional. 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.

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 bisagra: Bisagra izquierda o derecha.
2. 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***
 - Garantía ampliada
 - Paquete de transporte***
 - Parte superior reforzada****
 - Ruedas de 254 mm*
 - Puerta de vidrio
 - Patas de 102 mm*
 - Patas de 152 mm*
 - Llenado de agua automático
 - Recogedor de cable
 - Puerta abatible*****
- * 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
- AC1005 Extensión superior de 106 mm (solo modelo 14UV)
- AC1006 Extensión superior de 206 mm (solo modelo 14UV)
- AC1002 Sonda para alimentos de 76 mm con cable de 102 mm
- AC1001 Sonda para alimentos de 76 mm con cable de 203 mm
- AC1004 Sonda para alimentos de 152 mm con cable de 102 mm

* No disponible para modelos 04-HP.

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