

SÉRIE UBV7

UBV7-04HP | UBV7-08SG

Les armoires de conservation universelles CVap les plus avancées : elles intègrent une commande C-Touch ou à membrane, le téléchargement des données de température conformes à la norme HACCP, la programmation en ligne et la convection commutable.

SPÉCIFICATIONS ABRÉGÉES

Armoire de conservation universelle Winston CVap, modèle _____.
 L'unité utilise une commande tactile C-Touch ou à membrane à processeur pour contrôler des thermistances sans étalonnage afin de régler les températures de l'évaporateur et de l'air par incréments de 1 °F (0,56 °C). Les caractéristiques incluent un minimum de huit canaux programmables verrouillables, USB, téléchargement HACCP pour le contrôle de la température, une programmation en ligne et une commande marche/arrêt des ventilateurs de convection.

CONFIGURATIONS

Comptoir : Peu de profondeur pour permettre le placement sur un comptoir standard de 30 pouces. Peut également être équipé de roues de 1 po pour une utilisation sous le comptoir.

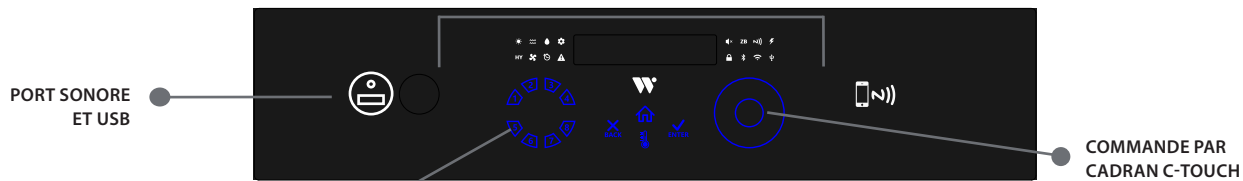
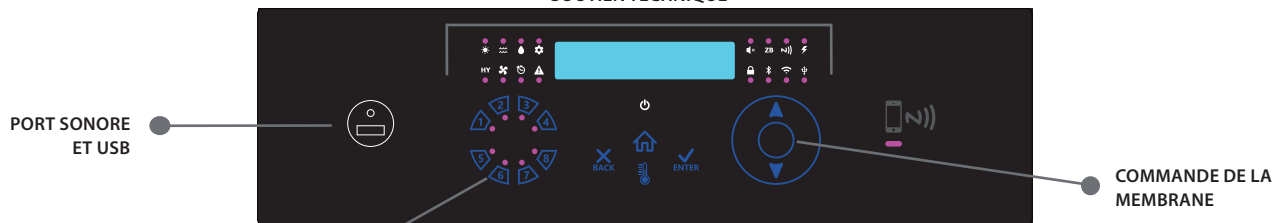
Demi-grandeur : Modèles mobiles simples qui permet à l'opérateur de voir au-dessus de l'armoire lors du déplacement.

AVANTAGE CVAP

L'armoire de conservation humidifiée originale demeure le meilleur choix. La technologie CVap utilise la chaleur sèche et la vapeur, en tandem, pour contrôler la température des aliments et les maintenir aussi moelleux ou croustillants que vous le souhaitez. Pour en connaître davantage, visitez le winstonfoodservice.com.



Modèle présenté : UBV7-8SG

NOTIFICATIONS RELATIVES AU SOUTIEN TECHNIQUE

NOTIFICATIONS RELATIVES AU SOUTIEN TECHNIQUE


| TYPE DE MODÈLE | CTC | FP | HD | CM | AP |
|----------------|-----|-----|-----|--------------|-----|
| UBV7 | * | NON | USB | MARCHE/ARRÊT | OUI |

CTC – Disponible en version C-Touch ou à membrane CM – Mode de convection
 FP – Thermomètre pour aliments AP – Sonore
 HD – Téléchargement de la température HACCP

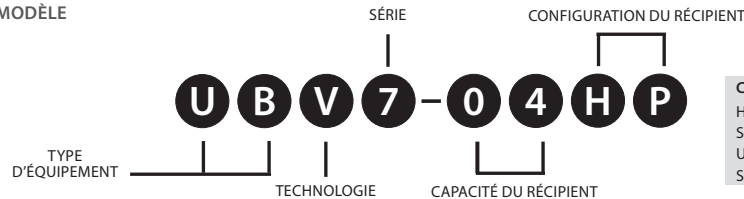
Spécifications de l'armoire

UBV7-04HP | UBV7-08SG

DESCRIPTIONS DU NUMÉRO DE MODÈLE

TYPES D'ÉQUIPEMENTS

HO = CONSERVATION
 CH = CUISSON/EN ATTENTE
 RT = REMETTRE EN TEMPÉRATURE
 UB = BAC UNIVERSEL

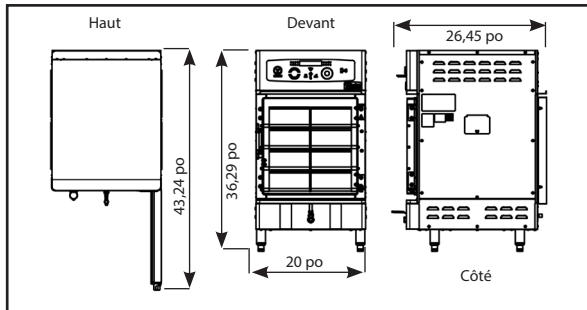


CONFIGURATIONS DU RÉCIPIENT

HP – DEMI-RÉCIPIENT
 SP – PLAQUE À PÂTISSERIE
 UV – UNIVERSEL
 SG – POÊLE À FRITURE

| N° DE MODÈLE | CAPACITÉ | | | DIMENSIONS EXTÉRIEURES** | | | | VOLTS | PHASE | WATTS | AMPÈRES | NEMA*** | INTERNATIONAL | POIDS DE LIVRAISON LB (KG) |
|--------------|--------------------------|--|---------------------------------------|-------------------------------|-------------------|-----------------------|-------------------|-------|-------|-------|---------|---------|-------------------|----------------------------|
| | POÊLE À FRITURE (2,5 po) | DEMI-PLAQUE À PÂTISSERIE (18 po x 13 po) | PLAT D'HÔTEL (12 po x 20 po x 2,5 po) | DIMENSIONS STANDARD DES PIEDS | HAUTEUR (PO) (MM) | PRO-FONDEUR (PO) (MM) | LARGEUR (PO) (MM) | | | | | | | |
| UBV7-04HP | S. O. | 4 | 4 | JAMBES 4 PO | 36,29 (922) | 26,45 (672) | 20 (508) | 120 | 1 | 1647 | 13,73 | 5-20P | Contactez l'usine | 160 (73) |
| UBV7-08SG | 8 | S. O. | S. O. | JAMBES 4 PO | 36,29 (922) | 26,45 (672) | 20 (508) | 120 | 1 | 1647 | 13,73 | 5-20P | Contactez l'usine | 160 (73) |

Dimensions extérieures – la hauteur de l'armoire est calculée en fonction d'une jambe de 4 po. La hauteur de l'armoire avec les autres options est : Jambe 6 po = 38,29 po, roues 1,5 po = 34,06 po, roues 3 po = 36,54 po, roues 5 po = 38,85 po | *NEMA – Fourni avec un cordon d'alimentation et fiche de 84 po (2 134 mm) (minimum). L'entrée moyenne de tension n'a pas excédé l'ampérage permis pour le circuit indiqué.



COMMANDE : Commande tactile C-Touch ou à membrane avec des températures de vapeur et d'air à régler par incréments de 1 °F (0,56 °C). Thermistances sans étalonnage contrôlées par processeur, précises à +/- 2 °F (1,1 °C). La commande permet huit canaux programmables (et verrouillables), accepte les mises à jour logicielles via USB. Les modèles UBV7 permettent la programmation en ligne ainsi que la commande marche/arrêt des ventilateurs à convection.

MATÉRIAUX : L'intérieur et l'extérieur sont en acier inoxydable de qualité institutionnelle.

PORTES : Porte à charnières à droite, équipée de 4 ou 8 portes rabattables donnant accès aux compartiments. Permet de retirer directement les produits de l'armoire sans perturber les conditions optimales de conservation dans les autres compartiments.

REMPLISSAGE D'EAU : Fonctionnement manuel et une faible détection d'eau. Le remplissage automatique est facultatif. Une eau potable faible en minéraux est recommandée, sinon utiliser un déioniseur/déminéralisateur pour minimiser les dommages dus à la corrosion.

EXIGENCES D'INSTALLATION : Les unités doivent être installées avec un espace libre de 2 po (51 mm) sur les côtés et ne doivent pas être installées à proximité de toute chose émettant de la chaleur qui permettrait à l'extérieur de l'armoire Winston de dépasser des températures de surface de >200 °F (93,33 °C). Référez-vous au manuel du propriétaire pour les exigences d'installation précises.

CONFORMES AUX NORMES INDUSTRIELLES : L'équipement répond aux exigences domestiques et à la plupart des exigences internationales telles que UL, C-UL, UL Sanitation, CE, MEA, EPA202 et autres.

GARANTIE : Garantie limitée d'un an (excluant les joints, lampes/éclairages, boyaux, cordons d'alimentation, panneaux de verre et évaporateur). Exclusion de la garantie en cas de nettoyage, d'installation et/ou d'entretien inappropriés. Demandez une déclaration de garantie complète.

VEUILLEZ SPÉCIFIER LES INFORMATIONS SUIVANTES LORSQUE VOUS PASSEZ UNE COMMANDE :

Standard (aucuns frais additionnels) :

- Préférence de charnière : Charnière à droite uniquement.
- Pieds : Veuillez vous reporter au tableau ci-dessus pour connaître les dimensions standard des pieds. Les options supplémentaires comprennent des roues de 1,5 po, des roulettes de 3 po, des roulettes de 5 po et des pieds de 6 po.

Facultatif (frais additionnels) :

- Passage traversant d'eau
- Remplissage automatique
- Garantie prolongée

Accessoires et fournitures (frais additionnels) :

- PS2429 Filtre à eau externe pour un remplissage automatique
- PS2696 Système mobile d'élimination de l'eau

POUR DES PIÈCES DE SERVICE, ACCESSOIRES ET FOURNITURES EN LIGNE!
foodservice.winstonind.com/parts-supplies