

CVap®
CHV/RTV

series de clase 5 y 7



Horno de cocción y espera/recalentamiento serie 5 y 7 con tecnología CVap®

MANUAL DEL PROPIETARIO

CHV5

CHV5-04HP CHV5-14SP
CHV5-04UV CHV5-14UV
CHV5-05UV

CHV7

CHV7-04HP CHV7-05UV
CHV7-04UV CHV7-14SP
CHV7-05SP CHV7-14UV

RTV5

RTV5-04HP RTV5-14SP
RTV5-04UV RTV5-14UV
RTV5-05UV

RTV7

RTV7-04HP RTV7-05UV
RTV7-04UV RTV7-14SP
RTV7-05SP RTV7-14UV



Winston
foodservice

2345 Carton Drive | Louisville, Kentucky, 40299, EE. UU.
winstonfoodservice.com | 800 234 5286 | +1 502 495 5400

N.º DE SERIE:



Advertencias

MAL USO Y OTRAS

⚠ **ADVERTENCIA:**

Riesgo de contaminación

Puede causar enfermedades graves o daños al equipo >> Limpie el equipo a diario para evitar el riesgo de contaminación.

Limpie el equipo a diario para garantizar un funcionamiento seguro. De no hacerlo podrían desarrollarse depósitos dañinos, aumentando la posibilidad de contaminación de los alimentos y poniendo en peligro a sus clientes.

⚠ **PELIGRO:**

Riesgo eléctrico y riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones graves o la muerte >> Solo los electricistas autorizados o los técnicos de mantenimiento cualificados pueden realizar operaciones de mantenimiento en este equipo.

Este equipo utiliza sistemas eléctricos de alto voltaje, sistemas de calefacción de alta temperatura y vapor de agua caliente. En caso de un uso incorrecto, cualquiera de estos riesgos puede causar lesiones graves o la muerte. Para evitar accidentes, haga que el equipo sea reparado únicamente por personal capacitado. Por favor, ponga esta página a disposición del técnico de mantenimiento.

⚠ **PRECAUCIÓN:**

Peligro de alta temperatura y grasa

Puede causar daños al equipo >> Evite colocar el equipo en entornos con temperaturas elevadas o atmósferas cargadas de grasa.

⚠ **ADVERTENCIA:**

Advertencia de seguridad, uso previsto

Puede causar enfermedades graves o dañar el equipo >> Supervise su uso por parte de personas sin formación, jóvenes o con discapacidad.

1. Este equipo no está diseñado para su uso por parte de personas (incluidos niños) que no estén en plena posesión de sus facultades mentales, sensoriales o físicas o que no tengan experiencia o cualificación, a menos que lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad y conforme a sus instrucciones sobre el uso del equipo.
2. Los niños deben permanecer bajo supervisión para garantizar que no juegan con el equipo.
3. Este equipo está diseñado para uso comercial, por ejemplo en cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y empresas como panaderías, carnicerías, etc. No está diseñado para la producción continuada de alimentos a gran escala.

⚠ **PRECAUCIÓN:**

Peligro de temperaturas elevadas

Puede causar daños al equipo >> Llene el vaporizador con agua antes de encenderlo y no deje que se seque.

ASEGÚRESE DE QUE EL VAPORIZADOR TIENE UN SUMINISTRO ADECUADO DE AGUA ANTES DE ENCENDER EL INTERRUPTOR DE ALIMENTACIÓN. EL NIVEL DE AGUA DEBE ESTAR APROXIMADAMENTE EN LA LÍNEA DE LLENADO.

MANTENGA LAS PUERTAS CERRADAS CUANDO NO ESTÉ EN USO. Si la temperatura de los alimentos es demasiado baja en el momento de servir, aumente el ajuste de VAPOR TEMP (TEMPERATURA DEL VAPOR) en 11-17 °C para mantener la temperatura deseada de los alimentos.

⚠ **ADVERTENCIA:**

Riesgo de quemaduras

Para evitar quemaduras, evite utilizar recipientes cargados con líquidos o productos cocinados que se vuelven líquidos al calentarse a niveles más altos de los que se pueden observar fácilmente.

⚠ **ADVERTENCIA:**

Riesgo de quemaduras

Al abrir la puerta del compartimento de cocción puede salir vapor caliente.

⚠ **PELIGRO:**

Riesgo eléctrico

Si el cable de alimentación está en mal estado, el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas deben sustituirlo para evitar riesgos.

Garantía y términos y condiciones de venta

Garantía limitada de UN año (excluyendo juntas, luces, mangueras, cables de alimentación, panel de vidrio, freidoras, pilas y vaporizadores). Exención de garantías en caso de no haber limpiado adecuadamente.

WINSTON RENUNCIA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO DETERMINADO.

Para obtener más información sobre la garantía y las condiciones de venta, consulte: <https://bit.ly/2Qzwi6G>.

Tanto la garantía como las condiciones de venta forman parte integrante del presente documento.



Requisitos

INSTALACIÓN GENERAL

Instale el equipo en una superficie sólida, plana y nivelada y en un lugar donde la temperatura ambiente no supere los 38 °C y alejado de vapores cargados de grasa de otros equipos. Para ventilar de forma adecuada el equipo, deje un espacio libre de 51 mm en todos los lados, especialmente alrededor de los orificios de ventilación. Enchufe el equipo a un toma de corriente con conexión a tierra con el voltaje correcto que indican las etiquetas de identificación del equipo. *Lea las siguientes instrucciones de instalación.*

agua

Si llena manualmente el equipo con agua, llene la cubeta del vaporizador con aproximadamente 9,5 litros de agua, a menos que sea una unidad 04-HP. Las unidades 04-HP necesitan 4,8 litros de agua. A medida que el agua se evapora, los minerales de esta se depositan en la superficie del vaporizador. Estos depósitos minerales impiden una transferencia de calor adecuada. Los depósitos también se pueden degradar y dañar el acero inoxidable. Para evitar los depósitos minerales, limpie el equipo a diario. Es recomendable que se ponga en contacto con la empresa de suministro de agua para que le aconsejen cómo reducir al mínimo la acumulación de depósitos.



PRECAUCIÓN:

Peligro de temperaturas elevadas

Puede causar daños al equipo >>
Si utiliza calor de vapor, llene el vaporizador con agua antes de encenderlo y evite que se quede sin agua.

En lugares con agua dura, añada una cucharada (15 ml) de vinagre blanco o zumo de limón al agua para reducir al mínimo la acumulación de costra. Quizás desee ponerse en contacto con la autoridad local de suministro de agua para que le aconsejen un posible tratamiento del agua para proteger el equipo. Algunos suministros de agua contienen químicos que pueden dañar el acero inoxidable (si se utiliza sin tratar). El proceso de evaporación puede concentrar los productos químicos del agua a un nivel que cause una reacción dañina con el acero inoxidable.

ventilación

Espacios de ventilación: Para que funcione correctamente, el equipo necesita suficiente espacio para que el aire circule. Deje al menos 51 mm de espacio libre en todos los lados, especialmente alrededor de los orificios de ventilación. Evite colocar el equipo cerca de cualquier elemento combustible. Debe instalarse con las ruedas o patas suministradas. Los equipos pueden apilarse unos sobre otros solo si se utiliza el kit de apilamiento suministrado por Winston y siguiendo las instrucciones incluidas con el mismo. La garantía puede quedar anulada si no satisface estos requisitos de ventilación.



PRECAUCIÓN:

Peligro de alta temperatura y grasa

Puede causar daños al equipo >>
Evite colocar el equipo en entornos con temperaturas elevadas o atmósferas cargadas de grasa.

No coloque el equipo en un lugar donde la temperatura ambiente (temperatura del aire alrededor del equipo) supere los 38 °C. Puede ser necesaria una protección térmica para evitar que una excesiva exposición al calor y a los vapores cargados de grasa afecten el equipo si se encuentra cerca de dispositivos generadores de calor, vapor o grasa (como parrillas, vaporeras, hornos, etc.). El exceso de calor y grasa dentro de del equipo puede hacer que los componentes eléctricos fallen.

Campana extractora: Por lo general, este equipo no necesita instalarse debajo un sistema de ventilación mecánica (campana extractora). Compruebe los códigos referentes a las medidas sanitarias y antiincendios en su localidad.

llenado de agua automático

El llenado de agua automático está disponible como función opcional. Los sistemas de llenado automático de agua deben estar conectados un suministro de agua potable. La temperatura máxima del agua entrante no puede superar los 60 °C y la presión del agua entrante debe estar entre 20 y 150 psi (137,9 kPa a 1034 kPa). Los equipos con sistemas de llenado automático de agua NO DEBEN HACERSE FUNCIONAR SIN AGUA. Pueden producirse daños en la válvula de agua a causa del calor.

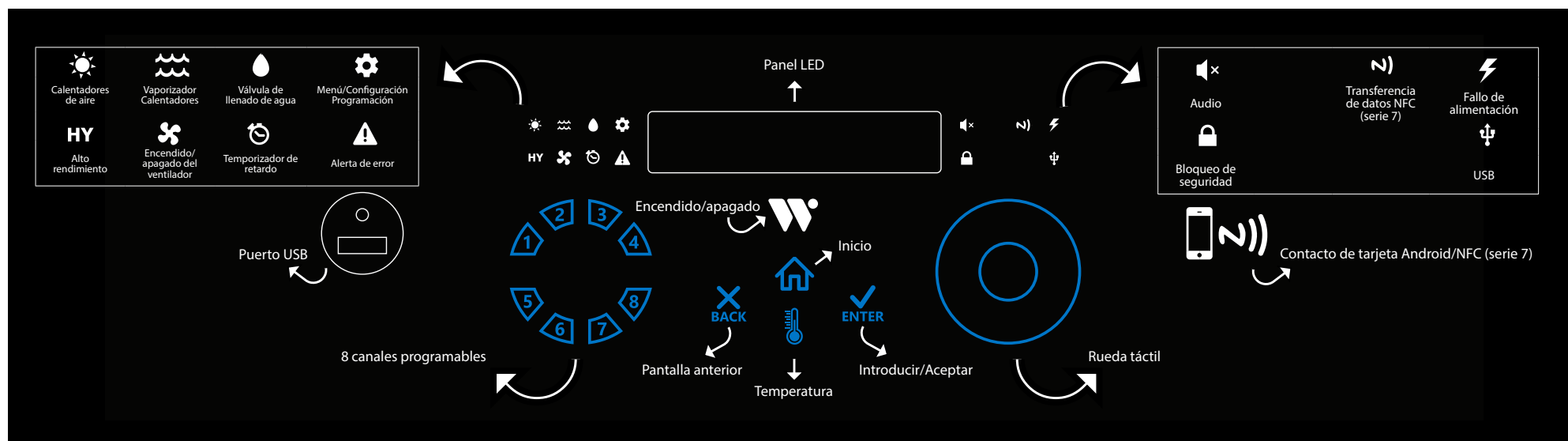
El propietario y el instalador son los responsables de garantizar que la instalación cumple con toda la normativa de plomería local y estatal.

estantería

El límite de carga por rejilla es de 29,25 kg.

Información de contacto

Internet: <https://foodservice.winstonind.com/>
Correo electrónico: customercare@winstonind.com
Teléfono: 800 234 5286 | +1 502 495 5400
Fax: 1 502 495 5458
Dirección: 2345 Carton Drive | Louisville, Kentucky, 40299, EE. UU.



Nuevo Winston CVap: Programación de control

CONCEPTOS BÁSICOS PARA LA PUESTA EN MARCHA

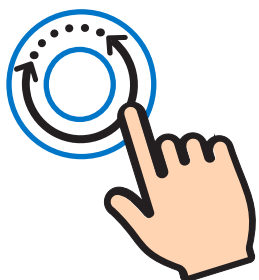
H₂O ¿Ha llenado la unidad agua hasta la línea?



Pulse la «W» de Winston que parpadea para encender la unidad.

Pulse el logotipo «W» de Winston en cualquier momento para apagar la unidad. Mientras esté apagado parpadeará.

EL DIAL DE RUEDA TÁCTIL



Coloque el dedo en la parte del dial y muévelo en círculo en ambas direcciones para elegir entre todas sus opciones.

Cuando seleccione la opción que desee utilizar, pulse ENTER para continuar.

USO RÁPIDO

Cocción y espera (CHV), armarios de espera (HOV) u hornos de recalentamiento (RTV)

1. Una vez que la unidad esté llena de agua, enciéndala.
2. Seleccione el canal con el preajuste que desee. La unidad indicará PREHEAT (PRECALENTAMIENTO).
3. Si la unidad indica HEATED (CALENTADO), introduzca el alimento en el horno y pulse ENTER.
4. Cuando termine, toque de nuevo el canal para salir.

Consejos útiles: selección del canal

1. Si ha seleccionado un canal incorrecto antes de comenzar un ciclo, puede cambiarse tocando el número de canal iluminado y seleccionando otro.
2. Si desea detener el ciclo durante una fase de cocción y espera, pulse el canal iluminado o la tecla de BACK (ATRÁS) para salir del canal y luego pulse ENTER.

Menú principal

- **View Channel (Ver canal):** seleccione esta opción para ver los ajustes de cualquier canal.
- **Program Channel (Programar canal):** seleccione esta opción para programar cada canal.
- **Delay Start (Inicio diferido):** prepárese de antemano haciendo que el canal que desea se encienda automáticamente. Se puede configurar con un retardo de hasta 99 horas.
- **Settings (Ajustes):** le permite realizar ajustes especiales en la unidad.
 - o Security (Seguridad): el uso del código **2345** bloquea o desbloquea la unidad, permitiendo solamente el funcionamiento general diario.
 - o Volume (Volumen): ajusta el volumen de los altavoces.
 - o Display (Pantalla): ajusta la lectura de temperatura de la pantalla para mostrar la temperatura del aire o del vaporizador.
 - o Temperature Scale (Escala de temperatura): permite seleccionar entre Fahrenheit o Celsius.
 - o Time and Date (Hora y fecha): configure el calendario de la unidad para una mayor precisión de las descargas de HACCP.
 - o Fill System (Sistema de llenado): ajuste la configuración del sensor de nivel de agua (inhabilitado, sonda o flotador) y la válvula de agua (deshabilitada o habilitada).
 - o Tuning (Ajuste fino): calibra la temperatura del vapor según el tamaño y el modelo de la unidad con una precisión máxima.
 - o Clear HACCP (Borrar HACCP): borra los registros de HACCP guardados.
- **USB:** obtenga los datos de temperatura de HACCP, cargue ajustes o actualice el software.
- **About (Acerca de):** indica la versión del software para la solución de problemas.
- **Reboot (Reiniciar):** permite reiniciar la unidad.

Canales preprogramados

COCCIÓN Y ESPERA

Canal 1: 135 CVap® Staging™ (estilo Sous Vide) **Timer/1:30/135/SV/ConvOn/InfHold/135/SV/ConvOn**
Canal 2: 145 CVap® Staging™ (estilo Sous Vide) **Timer/1:30/145/SV/ConvOn/InfHold/145/SV/ConvOn**
Canal 3: 165 CVap® Staging™ (estilo Sous Vide) **Timer/1:30/165/165/ConvOn/InfHold/165/165/ConvOn**
Canal 4: Estofado (costillas del mismo día, barbacoa nocturna, etc.) **Timer/4:00/200/240/HYOff/ConvOn/InfHold/150/152/ConvOn**
Canal 5: Vapor suave (tiempo infinito: verduras al vapor, natillas, etc.) **Timer/Inf/200/200/ConvOn**
Canal 6: Asado de carne (costillar) **Timer/6:00/130/180/HYOn/ConvOn/Inf/130/131/ConvOn**
Canal 7: Cocción máxima (tiempo infinito — máximo vapor y aire) **Timer/Inf/200/350/ConvOn**
Canal 8: Espera multiuso **Timer/Inf/150/175/ConvOn**

RECALENTAMIENTO

Canal 1: Horneado húmedo (desayunos preenvasados, pizza, galletas, etc.) **Timer/:30/200/300/HYOff/ConvOn/Inf/150/152/ConvOn**
Canal 2: Hornear (productos empanados, pasteles, etc.) **Timer/:40/150/350/HYOff/ConvOn/Inf/140/170/ConvOn**
Consejo del chef: añada 10 minutos si la unidad tiene más de 6 estantes
Canal 3: Recalentar (precocinados, guisos, patatas al horno, etc.) **Timer/1:00/200/350/HYOff/ConvOn/Inf/200/350/ConvOn**
Consejo del chef: añada de 10 a 20 minutos si la unidad tiene más de 6 estantes
Canal 4: Horneado crujiente (Tots, productos empanados, etc.) **Timer/:30/130/350/HYOff/ConvOn/Inf/130/180/ConvOn**
Consejo del chef: añada de 15 a 20 minutos si la unidad tiene más de 6 estantes
Canal 5: Vapor suave (tiempo infinito: verduras al vapor, natillas, etc.) **Timer/Inf/200/200/ConvOn**
Canal 6: Asado de carne (costillar) **Timer/5:00/130/160/HYOn/ConvOn/Inf/130/131/ConvOn**
Canal 7: Cocción máxima (tiempo infinito — máximo vapor y aire) **Timer/Inf/200/350/ConvOn**
Canal 8: Espera multiuso **Timer/Inf/150/170/ConvOn**

* Nota: Es posible que sea necesario ajustar el tiempo en función del producto, el volumen de la carga o el tamaño del modelo.

Canales de programa

USO DEL CONTROL

1. Mueva el dedo sobre el dial y seleccione **Program Channel**... luego pulse ENTER.
2. Cuando la unidad indique **Select Channel** (Seleccionar canal), seleccione el número para guardar (1-8).
3. Después de seleccionar el canal, use el dial para seleccionar **Select Process** (Seleccionar proceso). Las opciones son **Cook & Hold** (Cocción y espera) o **Holding** (Espera), luego pulse ENTER.
4. Si selecciona el proceso Cook & Hold, use el dial para seleccionar **Cook Type** (Tipo de cocción). Las opciones son **Timer** (Temporizador) o **Probe** (Sonda) (solo para los modelos de la serie 7), luego pulse ENTER. El temporizador cocinará durante un tiempo determinado y la sonda cocinará hasta que la detecte la temperatura deseada del alimento.
5. En la cocción por tiempo, use el dial para ajustar el tiempo (**XX:YY**: XX son las horas e YY los minutos), luego pulse ENTER.
6. Para cocinar con la sonda (modelos de la serie 7 *solamente*), use el dial para seleccionar **Probe Temperature** (Temperatura de la sonda), luego pulse ENTER.
7. Use el dial para ajustar la **temperatura del vapor de cocción**. Las opciones son **Off** (Desactivado) o **32-93 °C**, luego pulse ENTER.
8. Use el dial para seleccionar **Cooking Air Temperature** (Temperatura del aire de cocción). Las opciones son **Off** (Desactivado), **Sous Vide*** o **hasta 177 °C**, luego pulse ENTER. * Nota: El modo Sous Vide está disponible si la temperatura del vapor se ajusta entre 32-65 °C y tendrá la máxima precisión para las temperaturas reales de los alimentos (sin uso de aire caliente).
9. Seleccione con el dial para ajustar **Convection Cooking** (Cocción por convección). Las opciones son **On** (Activado) u **Off** (Desactivado), luego pulse ENTER. (solo la serie 7)
10. Seleccione con el dial para ajustar **High Yield** (Alto rendimiento). Las opciones son **On** (Activado) u **Off** (Desactivado), luego pulse ENTER. El alto rendimiento solo se utiliza en la cocción con temporizador y reduce la temperatura del aire durante el dorado inicial para un máximo rendimiento.
11. Seleccione con el dial **Holding Time** (Tiempo de espera) para ajustar su alarma. Las opciones son **Infinite** (Infinito) (sin alarma) o: 01-99:00, luego pulse ENTER. Si no desea utilizar una alarma, seleccione Infinite.
12. Seleccione con el dial **Holding Vapor Temperature** (Temperatura del vapor de espera) para ajustar este valor. Las opciones son **Off** (Desactivado) o **32-93 °C**, luego pulse ENTER.
13. Seleccione con el dial **Holding Air Temperature** (Temperatura del aire de espera) para ajustar este valor. Las opciones son **Off** (Desactivado), **Sous Vide*** o **hasta 177 °C**, luego pulse ENTER. * Nota: En el modo Sous Vide, esto ofrece la máxima precisión para las temperaturas reales de los alimentos (sin usar aire caliente adicional).
14. Seleccione con el dial para ajustar **Convection Holding** (espera con convección). Las opciones son **On** (Activado) u **Off** (Desactivado), luego pulse ENTER. (solo la serie 7)
15. La unidad guarda el ajuste y luego vuelve a la **pantalla de inicio**.

Actualización del firmware

1. Encienda el armario. Al iniciar se mostrará la versión actual del firmware en la pantalla.
2. Visite <https://foodservice.winstonind.com/firmware-updates/> para ver si tiene instalada la versión actual.
3. En caso necesario, siga las instrucciones para actualizar el firmware.

Descarga de registros de HACCP

1. Introduzca el dispositivo de memoria USB
2. Use el dial para acceder a «USB» y pulse la tecla ENTER.
3. En «USB», use el dial para seleccionar «DOWNLOAD HACCP RECORD» (DESCARGAR REGISTRO HACCP) y pulse ENTER.
4. La pantalla mostrará «DOWNLOADING» (DESCARGANDO) y el indicador USB parpadeará.
5. Una vez finalizado, el control volverá al menú y la pantalla mostrará «DOWNLOAD HACCP RECORDS» (DESCARGAR REGISTROS DE HACCP).
6. Retire la memoria USB.

Consejos útiles: programación del canal mediante el control

1. En cualquier momento puede finalizar la programación seleccionando Enter y pulsando el botón INICIO. Todo lo seleccionado al pulsar ENTER se guardará.
2. En cualquier momento durante la programación, puede pulsar BACK para ir a las opciones anteriores.

Procedimientos

LIMPIEZA DIARIA

Accesorios y suministros de limpieza necesarios

- Cubeta para drenar el evaporador
- Detergente germicida apto para uso alimentario
- Agente desincrustante

! PRECAUCIÓN:

Riesgo de corrosión

Puede causar daños al equipo >> Limpie la unidad a diario para evitar posibles daños por corrosión.

Limpie el vaporizador a diario para evitar que se acumulen cloruros (sales). Los cloruros pueden hacer que el tanque del vaporizador se corra y se produzcan fugas. Las fugas causadas por la corrosión, causada a su vez por la falta de limpieza diaria, no están cubiertas por la garantía del fabricante.

! PRECAUCIÓN:

Riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones graves >> Deje que el equipo se enfríe durante al menos 30 minutos.

procedimiento de limpieza

Asegúrese de que todos los productos químicos que utilice para limpiar el equipo carezcan de sodio y otros ingredientes que puedan ser corrosivos para el metal.

1. Desconecte la fuente de alimentación. Deje que el equipo se enfríe.
2. Coloque la bandeja vacía debajo de la válvula de desagüe, abra la válvula y deje que el vaporizador se vacíe.

3. Retire y limpie los soportes de las rejillas con un agente germicida adecuado para uso alimentario. Enjuague y deje secar.
4. Quite la tapa del vaporizador, límpiela y déjela secar.
5. Rocíe la cámara de alimentos y el vaporizador con un detergente germicida de adecuado para uso alimentario.
6. Limpie las superficies interiores para eliminar todos los alimentos depositados.
7. Compruebe si se ha acumulado costra en la superficie del tanque y en la sonda. Si es así, aplique un agente desincrustante como Citranox. Lea TODAS las advertencias y siga las instrucciones del envase del agente desincrustante.

! PELIGRO: Riesgo eléctrico

Puede causar lesiones personales graves o daños al equipo >> Evite rociar el exterior o los controles del equipo con agua.

8. Enjuague todas las superficies internas, incluido el vaporizador, y seque con una toalla limpia. **No rocíe con agua el exterior del equipo ni los controles.**
9. Vuelva a colocar los soportes de la rejilla.
10. Vuelva a colocar la tapa del vaporizador.
11. Cierre la válvula de desagüe.
12. Vuelva a conectar el equipo a la fuente de alimentación y prepárelo para el uso.

Identificación de componentes



1. Panel de control: aquí se encuentra el botón de encendido y el escudo del control. Permite al operador programar la temperatura y la textura de los alimentos. El escudo se puede extraer para reparar o sustituir el microprocesador.
2. Junta de la puerta: sella la cámara de alimentos para evitar la pérdida de calor o vapor.
3. Puerta y pestillo: se pueden invertir sobre el terreno.
4. Rieles ajustables: situados a ambos lados dentro del equipo, sirven para sostener las bandejas, cubetas, estantes y rejillas.
5. Cámara de alimentos: aquí el sistema de calentamiento dual se combina para crear el ambiente perfecto para cocinar y mantener los alimentos en espera.
6. Vaporizador y calentadores (no visibles): suministra una atmósfera de vapor a la cámara de alimentos calentando el agua que hay en el vaporizador.
7. Colector: recoge la humedad que se condensa en la puerta.
8. La válvula de desagüe permite drenar el agua del vaporizador.
9. Recogedor de cable (detrás de la unidad, si corresponde) para guardar el cable de alimentación.
10. La placa de identificación indica el número de modelo, el número de serie (importante para el mantenimiento y el pedido de piezas), el voltaje, la corriente y la información eléctrica. La etiqueta de requisitos eléctricos indica que el equipo debe utilizarse únicamente con un circuito derivado individual.
11. Calentadores de aire (no visibles): suministran calor para controlar de forma precisa la textura de los alimentos.
12. Ruedas: permite un desplazamiento sencillo desbloqueando las ruedas delanteras.

	CAPACIDAD*			DIMENSIONES EXTERIORES**			SISTEMA ELÉCTRICO						
N.º DE MODELO	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	PESO EN TRANSPORT KG
CHV5-04HP 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 		
CHV5-04UV 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 		
CHV5-05UV 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 		
CHV5-05UV - ST 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 		
CHV5-14UV CHV7-14UV	14	28	28	1855	869	704	208	1	8130	39.1	6-50P 	Llamar a la fábrica	190
							208	3	8130	23.7	15-30P 		
							240	1	8130	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.

	CAPACIDAD*			DIMENSIONES EXTERIORES**			SISTEMA ELÉCTRICO						
N.º DE MODELO	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	PESO EN TRANSPORT KG
RTV5-04UV RTV7-04UV	4	8	8	907	869	704	208	1	7837	37.68	6-50P 	Llamar a la fábrica	90
							208	3	7840	24	15-30P 		
							240	1	7836	32.65	6-50P 		
RTV5-05UV RTV7-05UV	5	10	10	996	869	704	208	1	7837	37.68	6-50P 	Llamar a la fábrica	113
							208	3	7840	24	15-30P 		
							240	1	7838	32.65	6-50P 		
RTV5-05UV - ST RTV7-05UV - ST (Pareja apilada) ****	10 (2 × 5)	20 (2 ×10)	20 (2 × 10)	1950	869	704	208	1	7837	37.68	6-50P 	Llamar a la fábrica	226
							208	3	7840	24	15-30P 		
							240	1	7838	32.65	6-50P 		
RTV5-14UV RTV7-14UV	14	28	28	1855	869	704	208	3	11440	35.4	15-50P 	Llamar a la fábrica	190
							240	3	11440	30.7	15-50P 		

* 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.



CVap[®] CHV/RTV

series de clase 5 y 7