

# metos

## MATALALÄMPÖUUNI

CHV / RTV 5 & 7

### Käyttäjän ohjekirja

Käännös valmistajan alkuperäisestä materiaalista



## SISÄLLYSLUETTELO

<b>VAROITUKSET</b> .....	<b>3</b>
<b>Vaatimukset</b> .....	<b>4</b>
Asennus.....	4
<b>Laitteen ohjaus</b> .....	<b>5</b>
Käynnistys.....	5
Valintakiekko (touch wheel).....	5
Pikakäyttöohje .....	5
Päävalikko (Main Menu) .....	6
Ohjelmoidut ohjelmat.....	6
Ohjelmien ohjelmointi.....	7
Ohjelmiston päivitys.....	7
HACCP -tietojen lataaminen.....	7
<b>Ylläpito</b> .....	<b>8</b>
Päivittäinen puhdistus .....	8
Puhdistustoimenpiteet.....	8
<b>Osien tunnistaminen</b> .....	<b>9</b>
<b>Tekniset tiedot</b> .....	<b>10</b>

## VAROITUKSET



### VAROITUS

#### Kontaminaatiovaara

Voi aiheuttaa vakavia sairauksia tai laitevahinkoja >> Puhdista laitteet päivittäin välttääksesi mahdollisen saastumisvaaran.

**Varmista turvallinen toiminta puhdistamalla laitteet päivittäin. Jos näin ei tehdä, haitalliset kerrostumat voivat kehittyä, mikä lisää ruoan pilaantumisriskiä ja vaarantaa asiakkaasi.**



### VAARA: Sähköisku- ja palovamman vaara

Laitteessa ei ole käyttäjän huollettavia osia. Ota aina yhteys valtuutettuun huoltoon jos laite vikaantuu. Tämä laite käyttää suurjännitteisiä sähköjärjestelmiä, korkean lämpötilan lämmitysjärjestelmiä ja kuuman veden kosteutta. Väärin käytettynä mikä tahansa näistä vaaroista voi aiheuttaa vakavan loukkaantumisen tai kuoleman. Välttääksesi onnettomuusmahdollisuus, anna laitteiden huoltaa ainoastaan tarvittavan ammattipätevyden omaava henkilö.



### VAROITUS: Korkean lämpötilan ja rasvan vaara

Voi vahingoittaa laitteita >>

Vältä sijoittamasta laitteita korkean lämmön lähelle tai rasvaiseen ympäristöön.



### VAROITUS: Turvallisuusriski

#### Käyttötarkoitus

Voi aiheuttaa vakavia sairauksia tai vahinkoja laitteille >> Valvo kouluttamattomia, nuoria tai vammaisia henkilöitä

1. Henkilöt (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset tai psyykkiset valmiudet tai tietotaito eivät ole riittävät eivät tule käyttää laitetta ilman turvallisuudesta vastaavan henkilön valvontaa.
2. Lapsia on valvottava, etteivät pääse leikkimään laitteella
3. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisiin tarkoituksiin, esimerkiksi ravintoloiden, ruokaloiden, sairaaloiden keittiöissä ja kaupallisissa yrityksissä, kuten leipomoissa, lihakaupoissa jne., mutta ei jatkuvaan elintarvikkeiden massatuotantoon.



### VAROITUS: Korkean lämpötilan vaara

Voi vahingoittaa laitteita >>

Täytä höyrystin vedellä ennen virran kytkemistä äläkä anna höyrystimen käydä kuivana.

**VARMISTA, ETTÄ HÖYRYSTIMELLÄ ON RIITTÄVÄSTI VETTÄ ENNEN VIRTAKYTKIMEN KYTKEMISTÄ PÄÄLLE. VESITASON PITÄÄ OLLA SUURIN PIIRTEIN TÄYTTÖMERKIN KOHDALLA.**

PIDÄ LAITTEEN OVI / OVET SULJETTUINA KUN LAITETTA EI KÄYTETÄ. Jos ruoan lämpötila laskee liian alhaiseksi annostelun aikana, nosta VAPORTEMP -asetusta 11-17 °C halutun ruoan lämpötilan ylläpitämiseksi.



### VAROITUS: Palovamman vaara

Nesteitä tai nesteytyviä ruoka-aineita sisältäviä astioita ei pidä asettaa korkeudelle jolle käyttäjällä ei ole suoraa näkymää.



### VAROITUS: Palovamman vaara

Kuumaa höyryä saattaa purkautua, kun ovi avataan.



### VAARA: Sähköiskun vaara

Jos laitteen sähköjohto on vaurioitunut, tulee se heti vaihtaa valtuutetun huollon toimesta.

**Valmistaja ei ole vastuussa käyttöohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista. Tällöin raukeaa myös takuu.**

## Vaatimukset

### Asennus

#### YLEISTÄ

Asenna laite tukevalle, tasaiselle ja suoralle alustalle paikkaan, jossa ympäristön lämpötila ei ylitä 38°C, ja kaukana muiden laitteiden rasvaisista höyryistä. Laitteen tuuletuksen takaamiseksi on jätettävä 5 cm tila kaikilla puolilla, erityisesti mahdollisten tuuletusaukkojen ympärillä. Tarkista ennen kytkemistä, että laitteen arvokilvessä mainitut arvot vastaavat asennuspaikan arvoja. Lue seuraavat asennusohjeet.

#### VESI

Jos täytät laitteita manuaalisesti vedellä, täytä höyrystinastia noin 9,5 litraa vettä (paitsi malli 04-HP, johon mahtuu 4,7 litraa vettä). Kun vesi haihtuu, vedessä olevat mineraalit kertyvät höyrystimen pinnalle. Nämä mineraaliesiintymät estävät lämmön siirtymistä. Kerrostumat voivat myös hajottaa ja vahingoittaa ruostumatonta terästä. Kerrostumien välttämiseksi puhdista laite päivittäin. Ota tarvittaessa yhteyttä vesilaitokseen saadaksesi neuvoja kerrostumien kertymisen minimoimiseksi.



#### **VAROITUS: Korkean lämpötilan vaara**

Voi vahingoittaa laitteita >>

Kosteutta käytettäessä, täytä höyrystin vedellä ennen virran kytkemistä äläkä anna höyrystimen käydä kuivana.

Paikoissa, joissa on kovaa vettä, voidaan kalkkikerrostumien muodostuminen minimoida lisäämällä veden yksi ruokalusikallinen (15 ml) etikkaa tai sitruunamehua. Höyrytysprosessi voi tiivistää vedessä olevat kemikaalit tasolle, joka voi aiheuttaa vahingollisen reaktion ruostumattoman teräksen kanssa. Käytä tarvittaessa vedenpehmentintä.

#### ILMASTOINTI

**Ilmakierto:** Toimiakseen laite tarvitsee riittävästi tilaa ilmankiertoon. Ilmankierron takaamiseksi on jätettävä 5 cm tila kaikilla puolilla, erityisesti mahdollisten tuuletusaukkojen ympärillä. Laitetta ei tule sijoittaa lähellä mitään syttyvää. Laite on asennettava mukana toimitetuille pyörille tai jaloille. Laitteet voidaan pinota päällekkäin vain valmistajan toimittamalla pinoamissarjalla pakkauksen mukana toimitettujen ohjeiden mukaisesti. Takuu voi mitätöityä, jos et noudata näitä ilmankiertovaatimuksia.



#### **VAROITUS: Korkean lämpötilan ja rasvan vaara**

Voi vahingoittaa laitteita >>

Vältä sijoittamasta laitteita korkean lämmön lähelle tai rasvaiseen ympäristöön.

Älä sijoita laitetta paikalle, jossa ympäristön lämpötila ylittää 38°C. Lämpösuojaaja voidaan tarvita lämpöä ja rasvaisia höyryä tuottavien laitteiden (kuten grillit, höyrylaitteet, uunit jne.) läheisyydessä. Liiallinen lämpö ja rasva, joka tukeutuu laitteen sähköisiin osiin voi aiheuttaa sähkökomponenttien vaurioitumista.

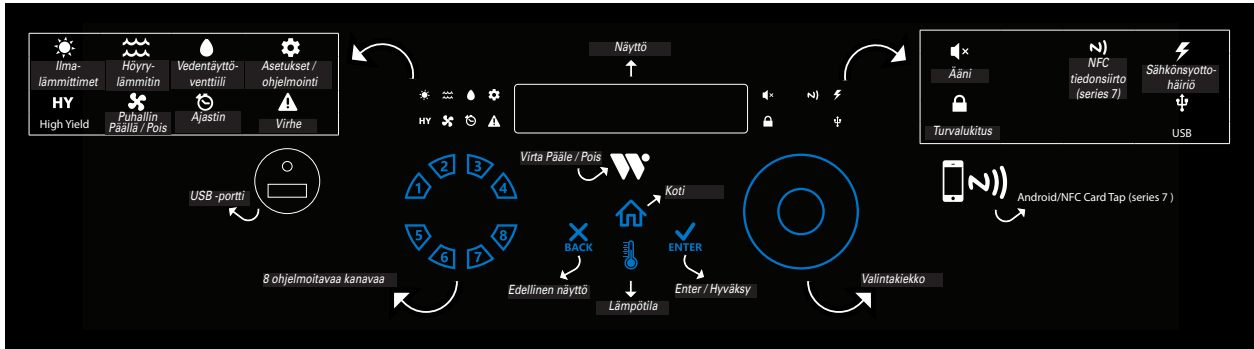
**Huuva:** Tätä laitetta ei yleensä tarvitse asentaa mekaanisen ilmanvaihtojärjestelmän (huuvan) alle. Seuraa paikallisia terveys- ja paloturvallisuusasetuksia ohjeita.

#### AUTOMAATTINEN VEDENTÄYTTÖ

Automaattinen vedentäyttö on saatavana lisävarusteena. Automaattiset vedentäyttöjärjestelmät on liitettävä vesijohtoverkkoon. Tulevan veden lämpötila ei saa ylittää 60°C ja tulevan veden paineen on oltava 20–150 psi (137,9 kPa - 1034 kPa). Laite joissa on automaattinen vedentäyttöjärjestelmä, EI SAA KÄYTTÄÄ KUIVANA. Seurauksena voi olla vesiventtiilin lämpövaurio. On omistajan ja asentajan vastuulla varmistaa, että asennus noudattaa kaikkia paikallisia ja kansallisia määräyksiä.

#### HYLLYJEN KANTAVUUS





Maksimi kuormitus / hylly on 29.25kg



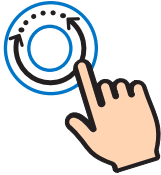
## Laitteen ohjaus

### Käynnistys

**H<sub>2</sub>O** Onko laitteen vesisäiliö täytetty merkkiin asti?

-  Kytke laite päälle painamalla vilkkuvaa  -painiketta.
- Kytke laite pois päältä painamalla  -painiketta milloin tahansa.
-  vilkkuu Off-tilassa.

### Valintakieppo (touch wheel)



Aseta sormesi valintakiekolle ja valitse haluttu toiminto vaihtoehdoista. Kun olet valinnut halutun vaihtoehdon, jatka aina painamalla ENTER.

### Pikakäyttöohje

Kypsennys ja lämpösäilytyslaitteet (Cook & Hold, **CHV**), lämpösäilytyskaapit (Holding Cabinets, **HOV**) tai lämmitysuunit (Retherm Ovens, **RTV**)

1. Käynnistä laite kun vesisäiliö on täytetty vedellä.
2. Valitse haluamasi esiasetettu ohjelma (channel). Näytössä näkyy PREHEAT (esilämmitys).
3. Laita ruoat laitteeseen ja paina ENTER kun näytössä näkyy HEATED.
4. Poistu ohjelmasta painamalla ohjelman painiketta uudestaan käytön jälkeen.



#### Hyödyllisiä vinkkejä - ohjelman valitseminen

1. Jos valitsit väärän ohjelman etkä vielä käynnistänyt sitä voidaan ohjelma vaihtaa painamalla valitu ohjelman painiketta uudestaan ja sen jälkeen valitsemalla toinen ohjelma.
2. Jos haluat lopettaa ohjelman lämpösäilytyksen aikana, voit sulkea ohjelman joko painamalla valaistua ohjelmapaikiketta tai BACK -painiketta ja painamalla sitten ENTER.

## Päävalikko (Main Menu)

- View Channel (Näytä ohjelma) - Näyttää ohjelmien asetukset.
- Ohjelmakanava - Valitse tämä, jos haluat ohjelmoida jokaisen ohjelman.
- Delay Start (Viivästetty käynnistys) - Ajasta ohjelma käynnistymään automaattisesti. Maksimi ajastusaika on 99 tuntia
- Settings (Asetukset) - Mahdollistaa laitteen asetusten asettamisen.
  - **Security** (turvallisuus) - Koodin 2345 käyttäminen lukitsee tai avaa laitteen, jolloin vain päivittäinen käyttö on sallittua.
  - **Volume** (Äänen voimakkuus) - Säädä kaiuttimien äänenvoimakkuutta.
  - **Display** (Näyttö) - Säädä näytön lämpötilänäyttö näyttämään ilman lämpötila tai höyrystin.
  - **Temperature** (Lämpötilayksikkö) - Valitse Fahrenheit tai Celsius.
  - **Channel Mode** (Ohjelmatila) - Vaihda tavallisen näytön ja pelkän ajastinnäytön välillä (vain Series 7).
  - **Time and Date** (Aika ja päivämäärä) - Määritä laitteeseen kalenteri, jotta HACCP -lataukset ovat tarkkoja.
  - **Fill System** (Täyttöjärjestelmä) - Vedentasoanturin asetukset (poissa käytöstä (disabled), anturi (probe) tai koho (float) ja vesiventtiilin asetukset (pois käytöstä (disabled) tai käytössä disabled)).
  - **Tuning** (Säätö) - Kalibroi kosteuden lämpötilan yksikön koon ja mallin mukaan maksimaalisen tarkkuuden saavuttamiseksi.
- **USB** - Lataa HACCP -lämpötilatietoja, lataa asetukset tai suorita ohjelmistopäivityksiä..
- **About** (Info) - Näyttää ohjelmistoversion
- **Reboot** - Mahdollistaa yksikön uudelleen käynnistykseen

## Ohjelmoidut ohjelmat

### COOK & HOLD

**Channel 1** (Ohjelma 1): 135 CVap® Staging™ (Sous Vide Style) **Timer/1:30/57/SV/ConvOn/InfHold/57/SV/ConvOn**

**Channel 2** (Ohjelma 2): 145 CVap® Staging™ (Sous Vide Style) **Timer/1:30/62/SV/ConvOn/InfHold/62/SV/ConvOn**

**Channel 3** (Ohjelma 3): 165 CVap® Staging™ (Sous Vide Style) **Timer/1:30/74/74/ConvOn/InfHold/74/74/ConvOn**

**Channel 4** (Ohjelma 4): Braising (hauduttaminen) (Saman päivän Ribsit, BBQ yön yli jne.) **Timer/ 4:00/Inf/93/115/HYOff/ConvOn/Inf/65/67/ConvOn**

**Channel 5** (Ohjelma 5): Gentle Steam (Hellävarainen kosteus) (Infinite Time- Steamed Veg, custards, etc.) **Timer/Inf/93/93/ConvOn.**

**Channel 6** (Ohjelma 6): Beef Roasting (Naudanlihan paahtaminen ) (Prime Rib) **Timer/6:00/54/54/HYOn/ConvOn/Inf/54/55/ConvOn**

**Channel 7** (Ohjelma 7): Max Cook (Ääretön aika, max kosteus ja ilma) **Timer/Inf/93/177/ConvOn**

**Channel 8** (Ohjelma 8): All Purpose Hold (Lämpösäilytyksen yleisohjelma) **Timer/Inf/65/80/ConvOn**

### LÄMMITYS

**Channel 1:** Moist Bake (Esipakattu aamiainen, pizza, keksit jne.) **Timer/:30/93/149/HYOff/ConvOn/Inf/65/67/ConvOn**

**Channel 2:** Bake (Leivitetut tuotteet, kakut ym.) **Timer/:40/150/350/HYOff/ConvOn/Inf/60/76/ConvOn ChefTip- lisää 10 minuuttia jos laitteessa on >6 hyllyä**

**Channel 3:** Retherm (Valmiiksi keitetyt, vuoat, paistetut perunat jne.) **Timer/1:00/93/177/HYOff/ConvOn/0:05/93/177/ConvOn ChefTip- lisää 15-20 minuuttia jos laitteessa on >6 hyllyä**

**Channel 4:** Crispy Bake (Tots, leivitetut tuotteet jne.) **Timer/:30/130/350/HYOff/ConvOn/0:05/54/82/ConvOn ChefTip- lisää 15-20 minuuttia jos laitteessa on >6 hyllyä**

**Channel 5:** Gentle Steam (Ääretön aika - höyrytetty vihannekset, vaniljakastikkeet jne.) **Timer/Inf/93/93/ConvOn**

**Channel 6:** Beef Roasting (Prime Rib) **Timer/5:00/54/71/HYOn/ConvOn/Inf/54/55/ConvOn**

**Channel 7:** Max Cook (Ääretön aika, max kosteus ja ilma) **Timer/Inf/93/176/ConvOn**

**Channel 8:** All Purpose Hold (Lämpösäilytyksen yleisohjelma) **Timer/Inf/65/77/ConvOn**

\*Huomaa - Ajan säätöä saatetaan tarvita tuotteen koon ja ominaisuuksista aekä uninin täytön ansiosta.

## Ohjelmien ohjelmointi

1. Liikuta sormeasi valintakiekolla ja valitse Program Channel... ja paina sitten ENTER.
2. Kun näytössä lukee Select Channel, minkä ohjelmanumeron alle haluat tallentaa (1-8).
3. Kun ohjelma on valittu, valitse prosessi valintakiekan avulla. Vaihtoehdot ovat Cook & Hold (Kypsennys ja lämpösäilytys tai pelkkä lämpösäilytys. Paina lopuksi ENTER.
4. Jos valinta on Cook & Hold, valitse kypsennystapa valintakiekan avulla. Vaihtoehdot ovat aikaohjattu tai anturiohjattu kypsennys (vain series 7 mallit) ja paina sitten ENTER. Aikaohjattuna kypsennys päättyy asetetun ajan kuluttua. Anturiohjattu kypsennys päättyy kun asetettu lämpötila on saavutettu.
5. Aseta aikaohjatun kypsennyksen aika valintakiekan avulla (XX:YY - XX =tunnit, YY = minuutit). Paina lopuksi ENTER.
6. Aseta anturiohjatun kypsennyksen (vain series 7 mallit) haluttu loppulämpötila valintakiekan avulla. Paina lopuksi ENTER.
7. Aseta kosteuden lämpötila (Cooking Vapor Temperature.) valintakiekan avulla (off tai 32-93°C). Paina lopuksi ENTER.
8. Aseta ilman lämpötila (Cooking Air Temperature.) Vaihtoehdot ovat Off, Sous Vide\*, tai korkein lämpötila 177°C). Paina lopuksi ENTER. \*HUOM: Sous Vide on mahdollinen vain, jos kosteudenn lämpötila on 32°C - 65°C ja sillä on maksimaalinen tarkkuus ruoan todellisille lämpötiloille (ilman ilmalämpöä)
9. Säädä kiertoilmatoimintoa valintakiekan avulla . Vaihtoehdot On tai Off. Paina lopuksi ENTER (vain series 7 mallit).
10. Säädä High Yield (pieni painohävikki) valintakiekan avulla. Vaihtoehdot ovat On tai Off. Paina lopuksi ENTER. High Yeild -toimintoa käytetään vain aikaohjatussa kypsennyksessä ja se alentaa ilman lämpötilaa ensimmäisen ruskistuksen aikana painohävikin minimoimiseksi.
11. Säädä Holding time (lämpösäilytysaika) valintakiekan avulla. Vaihtoehdot ovat Ääretön (Infinite) (ei hälytystä) tai: 01-99: 00 paina lopuksi ENTER. Jos et halua käyttää hälytystä, valitse Ääretön (Infinite)
12. Säädä Holding Vapor Temperature (lämpösäilytyksen kosteuden lämpötila) valintakiekan avulla. Vaihtoehdot ovat Off (pois päältä) tai 32-93°C, paina lopuksi ENTER.
13. Säädä Holding Air Temperature (lämpösäilytyksen ilman lämpötila) valintakiekan avulla. Vaihtoehdot ovat Off (pois päältä), Sous Vide\* tai lämpötilan säätö, korkein lämpötila 177°C, paina lopuksi ENTER. \*HUOM! Sous Vide toiminnossa tällä on maksimaalinen tarkkuus ruoan todellisille lämpötiloille (ilman ilmalämpöä)
14. Valitse Convection Holding (ilmankierto lämpösäilytys valintakiekan avulla. Vaihtoehdot ovat On tai Off, (Pois tai Päällä) paina lopuksi ENTER (vain series 7).
15. Yksikkö tallentaa asetukset ja palaa päänäytöllä.

## Ohjelmiston päivitys

1. Kytke laite päälle. Nykyinen laiteohjelmistoversio näkyy käynnistettäessä.
2. Siirry osoitteeseen <https://foodservice.winstonind.com/firmware-updates/> selvittääksesi, onko nykyinen versio asennettu.
3. Päivitä tarvittaessa laitteen ohjelmisto ohjeiden mukaan.

## HACCP -tietojen lataaminen

1. Aseta USB -muistitikku
2. Valitse "USB" valintakiekan avulla ja paina ENTER.
3. USB -hakemistossa, valitse "DOWNLOAD HACCP RECORD" valintakiekan avulla ja paina ENTER.
4. Näytössä lukee "DOWNLOADING" ja USB-merkkivalo vilkkuu.
5. Valmistuttuaan ohjaus palaa päävalikkoon ja näytössä lukee ""DOWNLOAD HACCP RECORDS"
6. Poista USB -muistitikku.



### Hyödyllisiä vinkkejä

1. Voit milloin tahansa Enter -valinnan jälkeen painaa HOME -painiketta lopettaaksesi ohjelmoinnin. Kaikki, jotka on valittu painamalla ENTER, on jo tallennettu.
2. Voit palata edellisiin vaihtoehtoihin milloin tahansa ohjelmoinnin aikana.

## Ylläpito

### Päivittäinen puhdistus

Vaaditut puhdistustarvikkeet:

- Astia johon tyhjentää höyrystimen
- Elintarviketurvallinen antibakteerinen puhdistusaine
- Kalkinpoistoaine



**VAROITUS: Korroosiovaara**

Voi vahingoittaa laitteita >>

Puhdista laite päivittäin mahdollisten korroosioaurioiden välttämiseksi.

Puhdista höyrystin päivittäin kloridien (suolojen) kertymisen estämiseksi. Kloridit voivat aiheuttaa höyrystinsäiliön syöpymisen siinä määrin, että vuotoja voi esiintyä. Valmistajan takuu ei kata korroosion aiheuttamia vuotoja, jotka johtuvat päivittäisen puhdistuksen puutteesta.



**VAROITUS: Palovamman vaara**

Voi aiheuttaa vakavia vammoja >>

Anna laitteiden jäähtyä vähintään 30 minuuttia ennen puhdistus- tai ylläpitotoimenpiteitä.

### Puhdistustoimenpiteet

**Varmista, että laitteiden puhdistuksessa käytetyissä kemikaaleissa ei ole natriumia tai muita aineita, jotka voivat syövyttää metallia.**

1. Katkaise laitteen virransyöttö ja anna sen jäähtyä.
2. Aseta tyhjä astia tyhjennysventtiilin alle, avaa tyhjennysventtiili ja anna höyrystimen valua tyhjäksi.
3. Poista ja puhdista johteet elintarviketurvallisella antibakteerisella puhdistusaineella. Huuhtelee ja anna kuivua.
4. Poista höyrystimen kansi ja puhdista ja anna sen sitten kuivua
5. Suihkuta ruokakammio ja höyrystin elintarviketurvallisella antibakteerisella puhdistusaineella.
6. Poista kaikki ruokajäämät pyyhkimällä sisäpinnat.
7. Tarkista, ettei säiliön pinnalle ja anturiin ole muodostunut kalkkia. Levitä kalkinpoistoainetta, esimerkiksi Citranox. Lue KAIKKI varoitukset ja noudata kalkinpoistoaineen pakkauksessa olevia ohjeita.



**VAARA: Sähköiskun vaara**

Voi aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja tai laitevahinkoja >> Vältä laitteen ulkopinnan tai hallintalaitteiden ruiskuttamista vedellä.

8. Huuhtelee kaikki sisäpinnat, mukaan lukien höyrystin, ja kuivaa puhtaalla pyyhkeellä. Älä suihkuta laitteen ulkopintaa tai hallintalaitteita vedellä.
9. Asenna johteet takaisin.
10. Aseta höyrystimen kansi takaisin paikalleen.
11. Sulje tyhjennysventtiili.
12. Liitä laite uudelleen sähköverkkoon ja valmista käyttövalmiiksi.



## Osien tunnistaminen



Kuvassa täysikokoinen kaappi. Osat ovat samat kaikissa säilytyskaapeissa.

1. Ohjauspaneeli - virtapainike ja muut hallintalaitteet. Mahdollistaa ruoan lämpötilan ja koostumuksen ohjelmoimisen. Paneeli on irrotettava mikroprosessorin huoltoa tai vaihtamista varten.
2. Oven tiiviste.
3. Ovi ja kahva. Kätsisyys vaihdettavissa
4. Säädetävät johteet - peltejä, pannuja, ritalöitä ja hyllyjä varten. Sijaitsevat laitteen molemmilla puolilla.
5. Uunikammio
6. Höyrystin ja lämmitysastukset (ei näkyvissä) - syöttävät kosteutta kammioon kuumentamalla vettä höyrytimessä.
7. Kaukalo - kerää kosteuden, joka tiivistyy oveen.
8. Tyhjennysventtiili - mahdollistaa veden tyhjentämisen höyrytimestä.
9. Johtokela (laitteen takana jos kuuluu varustukseen) - virtajohdon säilytystä varten.
10. Tyyppikilpi - näyttää mallinumeron, sarjanumeron (tärkeä osien huoltoa ja tilaamista varten), jännitteen, tehon ja sähkötiedot. Sähkövaatimukset -tarra osoittaa, että laite on tarkoitettu käytettäväksi vain omassa sähköpiirissä.
11. Ilmalämmitysastukset (ei näkyvissä) - ruoan tekstuurin tarkkaan hallintaan.
12. Pyörät - mahdollistavat helpon siirtämisen, kun etupyörät ovat lukitsemattomassa asennossa.

## Tekniset tiedot

Malli	Kapasiteetti*	Ulkomitat**			Sähköliitäntä				Paino pakkauksineen
		Korkeus	Syvyys	Leveys	Jännite	Vaiheita	Teho	Virta	
CHV5-04HP CHV7-04HP	N/A	924 mm	672 mm	508 mm	240V	1	2400 W	10 A	73 kg
CHV5-04UV CHV7-04UV	4	907 mm	869 mm	704 mm	400V	3	4803 W	16 A	90 kg
CHV5-05UV CHV7-05UV	5	996 mm	869 mm	704 mm	400V	3	4803 W	16 A	113 kg
CHV5-05UV-ST CHV7-05UV-ST (PINOTTU PARI) ***	10 (2 X 5)	1950 mm	869 mm	704 mm	400V	3	4803 W	16 A	226 kg
CHV5-14UV CHV7-14UV	14	1855 mm	869 mm	704 mm	400V	3	4803 W	16 A	190 kg

\* Kapasiteetti - Määritetään 3,5 tuuman (89 mm) säädettävällä etäisyydellä, kuormitusrajana 65,25 kg (29,25 kg) per johdepari.

\*\* Ulkomitat - Perustuu vakiovarusteisiin kuuluvien 3" pyöriin.

- Vähennä 60 mm 1" pyörille
- Lisää 54 mm 5" pyörille
- Lisää 4 mm 4" jaloille
- Lisää 55 mm 6" jaloille.

\*\*\* Pinotut yksiköt vaativat kaksi liitäntää. Teho ilmoitetaan / yksikkö.

Malli	Kapasiteetti*	Ulkomitat**			Sähköliitäntä				Paino pakkauksineen
		Korkeus	Syvyys	Leveys	Jännite	Vaiheita	Teho	Virta	
RTV5-04UV RTV7-04UV	4	907 mm	869 mm	704 mm	400 V	3	7212 W	16 A	90 kg
RTV5-05UV RTV7-05UV	5	996 mm	869 mm	704 mm	400V	3	7212 W	16 A	113 kg
RTV5-05UV-ST RTV7-05UV-ST (Stacked Pair) ***	10 (2 X 5)	1950 mm	869 mm	704 mm	400V	3	7212 W	16 A	226 kg
RTV5-14UV RTV7-14UV	14	1855 mm	869 mm	704 mm	400V	3	10815 W	16 A	190 kg

\* Kapasiteetti - Määritetään 3,5 tuuman (89 mm) säädettävällä etäisyydellä, kuormitusrajana 65,25 kg (29,25 kg) per johdepari.

\*\* Ulkomitat - Perustuu vakiovarusteisiin kuuluvien 3" pyöriin.

- Vähennä 60 mm 1" pyörille
- Lisää 54 mm 5" pyörille
- Lisää 4 mm 4" jaloille
- Lisää 55 mm 6" jaloille.

\*\*\* Pinotut yksiköt vaativat kaksi liitäntää. Teho ilmoitetaan / yksikkö.





**Metos Oy Ab**

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland

tel. +358 204 3913

[www.metos.com](http://www.metos.com)