

Armoire de cuisson/conservation CVap : Inclut les commandes C-Touch, téléchargement de températures HACCP, et la cuisson par convection.

## SPÉCIFICATIONS ABRÉGÉES

Armoire de cuisson/conservation Winston CVap, modèle \_\_\_\_\_. L'unité utilise une commande C-Touch avec processeur qui utilise des thermistances sans étalonnage afin de régler les températures de l'évaporateur et de l'air par incréments de 1 °F (-17,22 °C). Les caractéristiques doivent inclure un minimum de huit canaux programmables verrouillables, USB, HACCP pour le contrôle de la température et un ventilateur de convection.

## CONFIGURATION

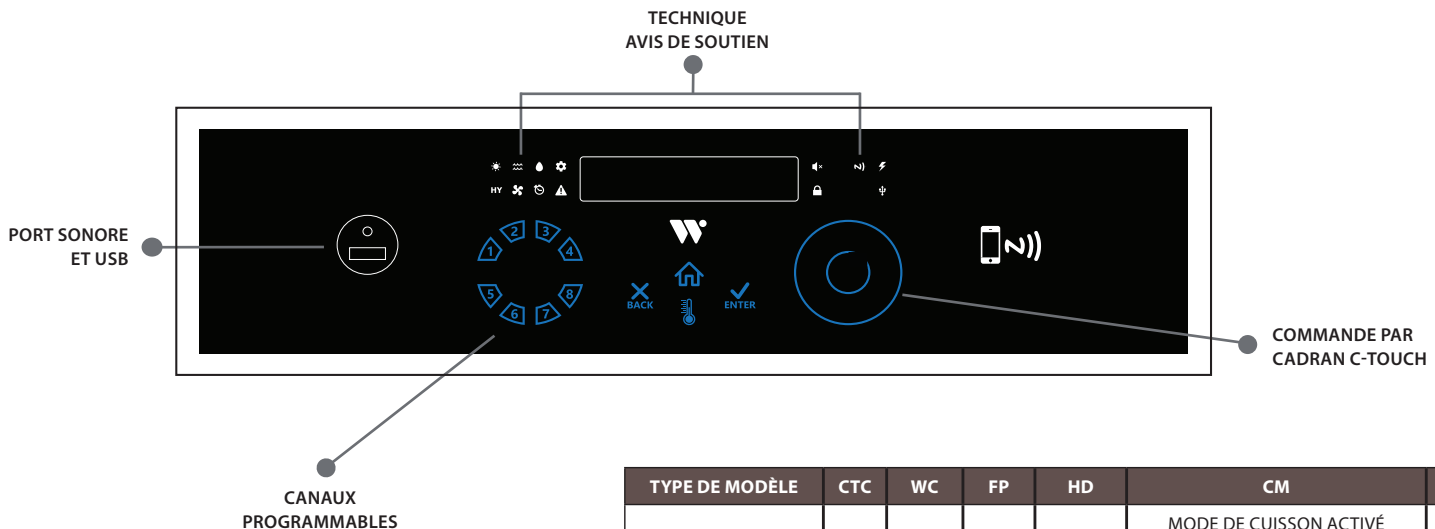
**Demi-grandeur :** Modèle mobile simple permettant à l'opérateur de voir au-dessus de l'armoire lors du déplacement. L'unité comprend des roulettes à plaques de 3 po.

## AVANTAGE CVAP

Le CVap CHV est principalement une armoire de cuisson/conservation sur les stéroïdes d'une capacité exceptionnelle. Elle peut effectuer une cuisson traditionnelle « lente et basse » avec plus de contrôle et des rendements incroyables. Elle peut également cuire, braiser ou pocher à la vapeur à basse température et peut être utilisée en mode sous-vide pour une précision accrue. Nous sommes fortement appuyés par la science, mais l'espace est restreint ici. Si vous voulez en connaître davantage, visitez notre site Web, [www.winstonfoodservice.com](http://www.winstonfoodservice.com) et venez vous amuser avec nous.



L'unité est présentée avec des roues de 1 po



CTC – Commande tactile C-Touch  
WC – Connectivité sans fil  
FP – Thermomètre pour aliments

HD – Téléchargement de la température HACCP  
CM – Mode de convection  
AP – Sonore

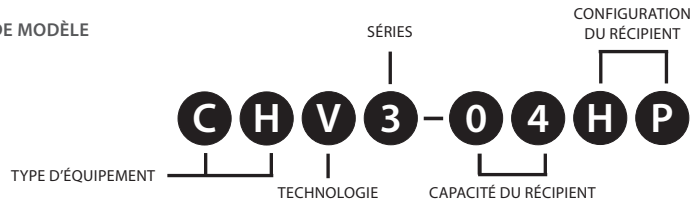
## Spécifications de l'armoire

CHV3-04HP

### DESCRIPTIONS DU NUMÉRO DE MODÈLE


#### TYPES D'ÉQUIPEMENTS

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



#### CONFIGURATIONS DU RÉCIPIENT

HP – DEMI-RÉCIPIENT  
SP – PLAQUE À PÂTISSERIE  
UV – UNIVERSEL

N° DE MODÈLE :	CAPACITÉ*			DIMENSIONS EXTÉRIEURES**			ÉLECTRIQUE					POIDS D'EXPÉDITION LB (KG)	
	PLAQUE À PÂTISSERIE (18 po x 26 po)	DEMI-PLAQUE À PÂTISSERIE (18 po x 13 po)	PLAT D'HÔTEL (12 po x 20 po x 2,5 po)	HAUTEUR PO (MM)	PROFONDEUR PO (MM)	LARGEUR PO (MM)	VOLTS	PHASE	WATTS	AMPÈRES	NEMA***		INT'L
CHV3-04HP	S. O.	4	4	36,38 (924)	26,45(672)	20 (508)	120	1	2292	19,1	5-20P 	Contactez l'usine	160 (73)

\*Capacité – déterminée par l'espacement réglable de 3,5 po (89 mm), avec une limite de charge de 65 lb (29,25 kg) par grille. | \*\*Dimensions extérieures – basées sur l'utilisation de roulettes à plaques robustes de 3 po. Soustraire 2,37 po (60 mm) pour des roues de 1 po, ajoutez 2,14 po (54 mm) pour des roulettes de 5 po, ajoutez 0,17 (4 mm) pour des jambes de 4 po, et ajoutez 2,17 po (55 mm) pour des jambes de 6 po. | \*\*\*NEMA – fourni avec une corde d'alimentation et une fiche de 84 po (2134 mm) (minimum).

**COMMANDE :** Commande tactile C-Touch avec des températures de vapeur et d'air à régler par incréments de 1 °F (-17,22 °C). Thermistances sans étalonnage contrôlées par processeur, précises à +/- 2 °F (-16,67 °C). La commande comprend un port sonore pour huit canaux programmables (et verrouillables), accepte les mises à jour logicielles via USB.

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

**PORTES :** Portes réversibles isolées avec poignées magnétiques. Les portes peuvent être dotées de fenêtres, de fenêtres-murales ou d'une combinaison des deux.

**REPLISSAGE D'EAU :** Inclut un remplissage d'eau automatique par un filetage NPT de 1/4 po. Peut fonctionner de façon manuelle et inclut une faible détection d'eau. 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 omettant 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. En général, il n'est pas nécessaire d'installer cet équipement sous des hottes de type 1 ou 2; cependant, vérifiez les codes locaux de santé et d'incendie pour connaître les exigences spécifiques à l'emplacement.

**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 tension et de phasage :  
120 V monophasé
- Préférence de charnière : Charnière gauche ou droite
- Roulettes à plaques de 3 po

#### Facultatif (frais additionnels) :

- Roulettes à plaques de 5 po
- Porte verrouillable\*\*
- Porte en vis-à-vis
- Verre mural
- Rembobineur de cordon
- Roues d'un pouce\*
- Porte en verre
- Jambes de 4 po
- Jambes de 6 po\*
- Garantie prolongée

\* Le client doit fournir le cadenas.

#### Accessoires et fournitures (frais additionnels) :

- |          |  |
|----------|--|
| PS2935-2 | Rail métallique 04HP (paquet de 2)                   |
| PS2429   | Filtre à eau externe pour un remplissage automatique |
| PS2696   | Système mobile d'élimination de l'eau                |
| PS3167   | Ensemble de boyau de drainage                        |

**POUR DES PIÈCES DE SERVICE, ACCESSOIRES ET FOURNITURES EN LIGNE!**

[foodservice.winstonind.com/parts-supplies](http://foodservice.winstonind.com/parts-supplies)