

CVap Gar- und Warmhalteschrank: Inklusive C-Touch-Steuerung, USB-Schnittstelle für HACCP-Temperaturdownload und Konvektionssystem.

KURZSPEZIFIKATION

Bei diesem Modell handelt es sich um einen Winston CVap Gar- und Warmhalteschrank vom Modelltyp _____. Das Gerät verwendet eine C-Touch-Steuerung mit prozessorgesteuerten, kalibrierungsfreien Thermistoren, die eine Einstellung der Verdampfer- und Lufttemperatur in 1 °F-Schritten ermöglicht. Es verfügt über mindestens acht einstellbare Programme, die gesperrt werden können, eine USB-Schnittstelle zum Herunterladen von HACCP-Temperaturdaten sowie einen Konvektionslüfter.

KONFIGURATION

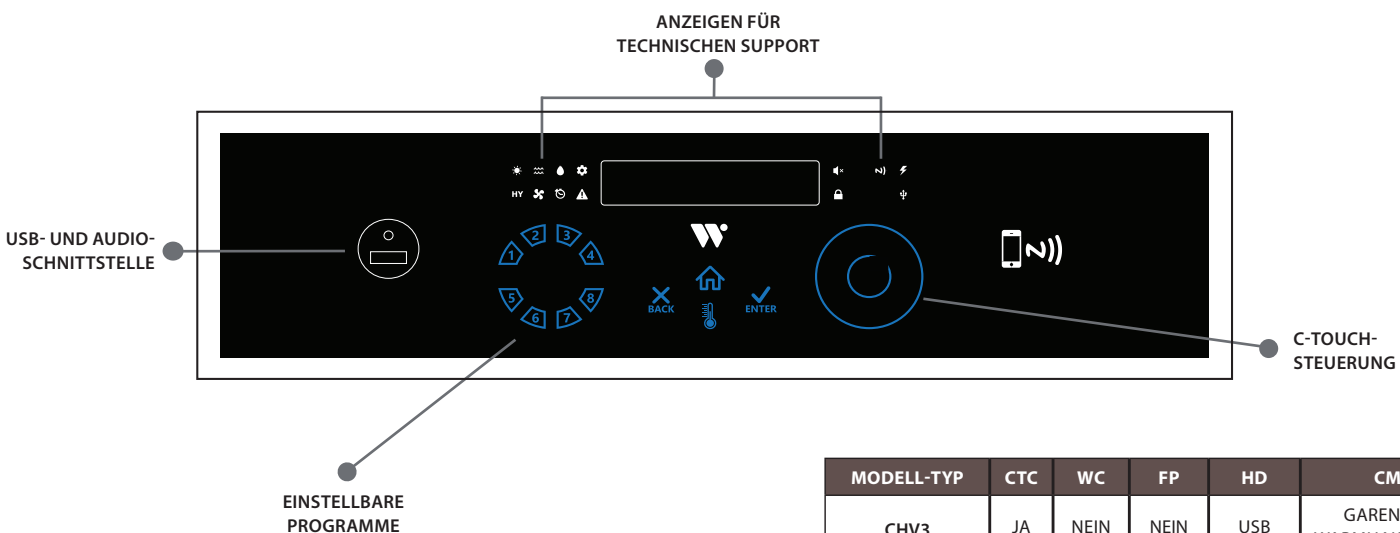
Halbgroß: Leicht bewegliche Ausführung, die dem Benutzer beim Transport einen Blick über den Schrank ermöglicht. Das Gerät wird standardmäßig mit 3-Zoll-Rollen geliefert.

CVAP ADVANTAGE

Der CVap CHV ist im Wesentlichen ein Gar- und Warmhaltesystem auf Steroiden. Es bietet das traditionelle „langsame Garen auf niedriger Temperatur“ ... aber mit besserer Kontrolle und überwältigender Ausbeute. Darüber hinaus bietet es vielseitige Funktionen zum Backen, Schmoren, Pochieren oder Niedertemperaturdämpfen und kann für ein präziseres Ergebnis im Sous-Vide-Modus betrieben werden. Die Leistung unserer Produkte ist durch eine Vielzahl an wissenschaftlichen Fakten und Daten belegt, die allerdings nicht alle in diesem Dokument aufgeführt werden können. Wenn Sie mehr erfahren möchten, gehen Sie auf unsere Website www.winstonfoodservice.com, wo Sie sich mit uns austauschen können.



Gerät abgebildet mit 1-Zoll-Rädern



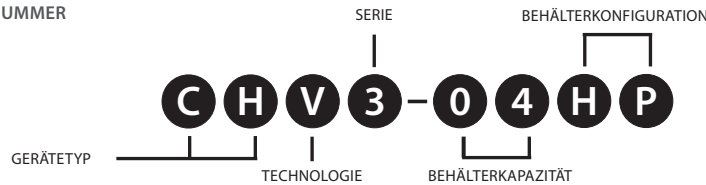
CTC – C-Touch-Steuerung
 WC – Drahtlosverbindung
 FP – Temperaturfühler

HD – HACCP-Temperaturdownload
 CM – Konvektionsmodus
 AP – Audio

ERKLÄRUNG DER MODELLNUMMER


GERÄTETYPEN

HO = WARMHALTEN
 CH = GAREN/WARMHALTEN
 RT = AUFWÄRMEN
 UB = UNIVERSALBEHÄLTER



BEHÄLTERKONFIGURATIONEN

HP = HALBBREITE GARSCHALE
 SP = GARSCHALE
 UV = UNIVERSAL

MODELL-NR.	KAPAZITÄT*			AUSSENABMESSUNGEN**			ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE						VERSANDGEWICHT LBS (KG)
	GARSCHALE (18" x 26")	HALBBREITE GARSCHALE (18" x 13")	GASTRONORMBEHÄLTER (12" x 20" x 2,5")	HÖHE ZOLL (MM)	TIEFE ZOLL (MM)	BREITE ZOLL (MM)	VOLT	PHASE	WATT	AMPERE	NEMA***	INT.	
CHV3-04HP	K. A.	4	4	36,38 (924)	26,45 (672)	20 (508)	120	1	2292	19,1	5-20P 	Anfragen bei Hersteller	160 (73)

* Kapazität – Bestimmt durch den einstellbaren Abstand von 3,5 Zoll (89 mm), mit einer max. zulässigen Beladung von 65 lbs (29,25 kg) pro Einschub. | ** Außenabmessungen – Basierend auf der Verwendung der standardmäßig mitgelieferten 3-Zoll-Schwerlastrollen. Ziehen Sie für 1-Zoll-Räder 2,37 Zoll (60 mm) ab und addieren Sie 2,14 Zoll (54 mm) für 5-Zoll-Räder, 0,17 Zoll (4 mm) für 4-Zoll-Standfüße und 2,17 Zoll (55 mm) für 6-Zoll-Standfüße. | *** NEMA – Wird mit einem mind. 84 Zoll (2.134 mm) langen Netzkabel geliefert.

STEUERUNG: C-Touch-Steuerung zur Einstellung der Dampf- und Lufttemperatur in 1 °F-Schritten. Prozessorgesteuerte kalibrierungsfreie Thermistoren mit einer Genauigkeit von +/- 2 °F. Die Steuerung umfasst einen Audioanschluss und bietet acht einstellbare (und sperrbare) Programme sowie eine USB-Schnittstelle zum Aufspielen von Software-Updates.

MATERIAL: Die Innen- und Außenseite des Geräts besteht aus Edelstahl in professioneller Qualität.

TÜREN: Isolierte, vor Ort seitentauschbare Tür mit Magnetgriffen. Türen sind wahlweise mit Sichtfenster, Durchreichöffnung oder einer Kombination aus beidem erhältlich.

WASSERBEFÜLLUNG: Inklusive automatischer Wasserbefüllung mit 1/4"-Zoll-NPT-(National Pipe Thread-)Gewinde. Kann auch manuell befüllt werden, mit integrierter Wasserniedrigstandserkennung. Mineralarmes Trinkwasser wird empfohlen.

Andernfalls sollte ein Entsalzungs-/Entmineralisierungsmittel verwendet werden, um Korrosionsschäden zu minimieren.

INSTALLATIONSANFORDERUNGEN: Beim Aufstellen des Geräts muss ein seitlicher Abstand von 2 Zoll (51 mm) eingehalten werden. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden, welche an der Gehäuseaußenseite Oberflächentemperaturen von über 200 °F verursachen könnten. Spezifische Installationsanforderungen finden Sie im Benutzerhandbuch. Dieses Gerät muss generell nicht unter Abzugshauben vom Typ 1 oder 2 aufgestellt werden. Beachten Sie aber stets die standortspezifischen Anforderungen durch örtliche Gesundheits- und Brandschutzvorschriften.

INDUSTRIEKONFORM: Das Gerät entspricht den Anforderungen von nationalen sowie internationalen Normen, wie UL, C-UL, UL Sanitation, CE, MEA, EPA202 und anderen.

GARANTIE: Beschränkte 1-jährige Garantie (mit Ausnahme von Dichtungen, Leuchtmitteln, Schläuchen, Elektrokabeln, Glasscheiben und Verdunster). Gewährleistungsausschluss bei unsachgemäßer Reinigung, Installation und/oder Wartung. Fragen Sie nach einer vollständigen Garantieauskunft.

BITTE BEI DER BESTELLUNG ANGEBEN:

Standard (ohne Aufpreis):

- Spannungsversorgung:
120 V, einphasig
- Scharnierposition: Scharnier links oder rechts
- 3-Zoll-Rollen

Optional (gegen Aufpreis):

- 5-Zoll-Rollen
- Abschließbare Tür*
- Durchreichkonfiguration
- Durchreichkonfiguration – Glas
- Kabelaufwicklung
- 1-Zoll-Räder
- Glastür
- 4-Zoll-Standfüße
- 6-Zoll-Standfüße
- Erweiterte Garantie

* Schloss muss vom Kunden bereitgestellt werden.

Zubehör & Verbrauchsmaterial (gegen Aufpreis):

- | | |
|----------|--|
| PS2935-2 | Schienenersatz – 04HP (2er-Pack) |
| PS2429 | Externer Wasserfilter für automatische Wasserbefüllung |
| PS2696 | Mobiles Wasserablasssystem |
| PS3167 | Ablassschlauch-Satz |

WINSTON-ERSATZTEILE, ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIAL FINDEN SIE ONLINE!

foodservice.winstonind.com/parts-supplies