

CHV5-SERIE

CHV5-04HP | CHV5-04UV | CHV5-05UV | CHV5-05UV-ST | CHV5-14UV

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

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 sowie einer USB-Schnittstelle zum Aufspielen von HACCP-Temperaturprofilen und einen Konvektionslüfter.

KONFIGURATIONEN

Thekenausführung: Geringe Tiefe zum Aufstellen auf einer Standard-Arbeitsplatte (30 Zoll). Kann für den Untertischeinsatz auch mit 1-Zoll-Rädern ausgestattet werden.

Halbgroß: Leicht bewegliche Ausführungen, die dem Benutzer beim Transport einen Blick über den Schrank ermöglichen. Die meisten halbgroßen Geräte sind stapelbar, um eine vielseitige Nutzung zu ermöglichen. Einige Ausführungen sind für den Untertischeinsatz mit 1-Zoll-Rädern erhältlich.

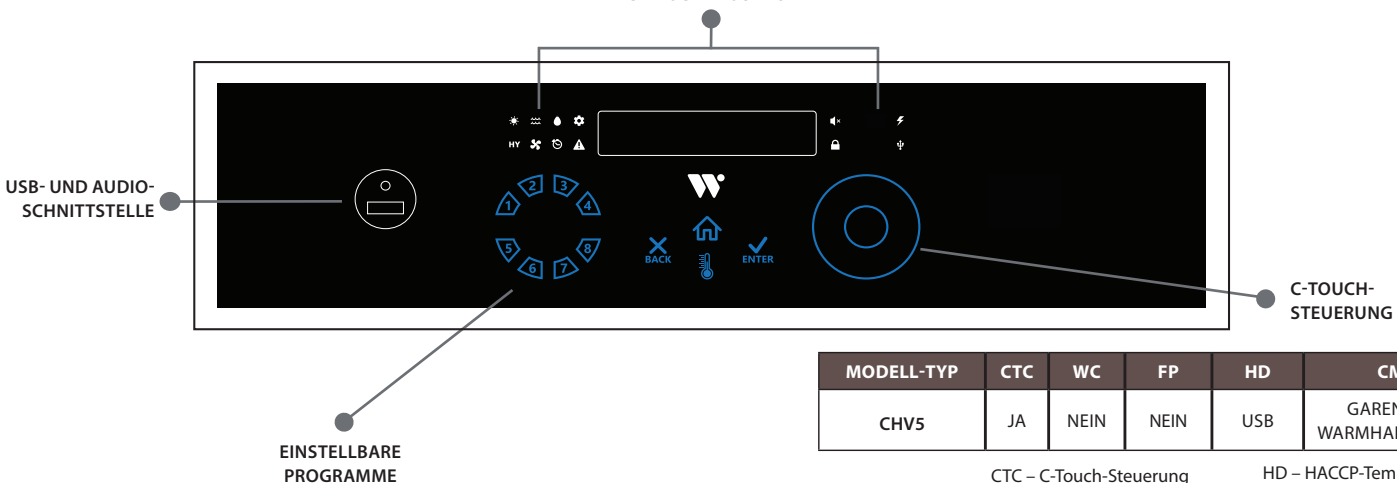
Normalgroß: Bietet maximale Kapazität für hohen Durchsatz.

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.



Abgebildetes Modell: CHV5-05UV gestapelt

**ANZEIGEN FÜR
TECHNISCHEN SUPPORT**


MODELL-TYP	CTC	WC	FP	HD	CM	AP
CHV5	JA	NEIN	NEIN	USB	GAREN EIN WARMHALTEN EIN	JA

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

HD – HACCP-Temperaturdownload
 CM – Konvektionsmodus
 AP – Audio

Technische Daten

CHV5-04HP | CHV5-04UV | CHV5-05UV | CHV5-05UV-ST | CHV5-14UV

ERKLÄRUNG DER MODELLNUMMER

GERÄTETYPEN

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

SERIE

BEHÄLTERKONFIGURATION



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.
CHV5-04HP	K. A.	4	4	36,38 (924)	26,45 (672)	20 (508)	208	1	2814	13.53	6-20P	Anfragen bei Hersteller	160 (73)
							240	1	2808	11.7	6-20P		
CHV5-04UV	4	8	8	35,70 (907)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	4992	24	6-30P	Anfragen bei Hersteller	198 (90)
							240	1	5220	21.75	6-30P		
CHV5-05UV	5	10	10	39,22 (996)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	4992	24	6-30P	Anfragen bei Hersteller	250 (113)
							208	3	4992	14.7	15-20P		
							240	1	5220	21.75	6-30P		
CHV5-05UV-ST (Gestapelte Ausführung) ****	10 (2 x 5)	20 (2 x 10)	20 (2 x 10)	76,80 (1950)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	4992	24	6-30P	Anfragen bei Hersteller	500 (226)
							208	3	4992	14.7	15-20P		
							240	1	5220	21.75	6-30P		
CHV5-14UV	14	28	28	73,02 (1855)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	8130	39.1	6-50P	Anfragen bei Hersteller	420 (190)
							208	3	8130	23.7	15-30P		
							240	1	8130	33.86	6-50P		

* 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 standardmäßige 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. | **** Gestapelte Geräte benötigen zwei Steckdosen. Die angegebene Wattzahl gilt pro Gerät.

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 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. Normalgroße Geräte sind mit zwei Flügeltüren ausgestattet. 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:
208 V oder 240 V, ein- oder dreiphasig
- Scharnierposition: Scharnier links oder rechts
- 3-Zoll-Rollen

Optional (gegen Aufpreis):

- 5-Zoll-Rollen
- Abschließbare Tür**
- Durchreichkonfiguration
- Durchreichkonfiguration – Glas
- Erweiterte Garantie
- Sockel mit Stoßschutzleiste***
- Verstärkte Auflage****
- 1-Zoll-Räder*
- Glastür
- 4-Zoll-Standfüße*
- 6-Zoll-Standfüße
- Kabelaufwicklung
- Transportverpackung***

* Nur für Modelltyp 04.

** 1 Stck. für Schrankkonfiguration, 2 Stck. für Durchreichkonfiguration
Schloss muss vom Kunden bereitgestellt werden. (pro Tür)

*** Nicht erhältlich für Modelltyp 04-HP.

**** Nur für Modelltypen 04UV und 05UV erhältlich.

**** Nur für Modelltyp 05UV erhältlich.

Zubehör & Verbrauchsmaterial (gegen Aufpreis):

PS2206-4	Gittereinschub, verchromt (4er-Pack)
PS2206-5	Gittereinschub, verchromt (5er-Pack)
PS2938-4	Gittereinschub, Edelstahl (4er-Pack)
PS2980-2	Schienenensatz (2er-Pack)
PS2935-2	Schienenensatz – 04HP (2er-Pack)
PS2429	Externer Wasserfilter für automatische Wasserbefüllung
PS2696	Mobiles Wasserablasssystem
PS3171	Standfuß- und Regal-Kit für 04UV und 05UV
PS3174	Stapelbausatz für 04UV und 05UV
PS3167	Wasserablass-Kit für gestapelte Geräte

WINSTON-ERSATZTEILE, ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIAL FINDEN SIE ONLINE!

foodservice.winstonind.com/parts-supplies