

CVap Warmhalteschrank: Mit Membran-Bedienfeld und Konvektions-Warmhaltefunktion.

## KURZSPEZIFIKATION

Bei diesem Modell handelt es sich um einen Winston CVap Warmhalteschrank vom Modelltyp \_\_\_\_\_. Das Gerät verfügt über ein Membran-Bedienfeld mit prozessorgesteuerten, kalibrierungsfreien Thermistoren, das eine Einstellung der Verdampfer- und Lufttemperatur in 1 °F-Schritten ermöglicht.

## KONFIGURATIONEN

**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.

**Normalgroß:** Bietet maximale Kapazität für hohen Durchsatz.

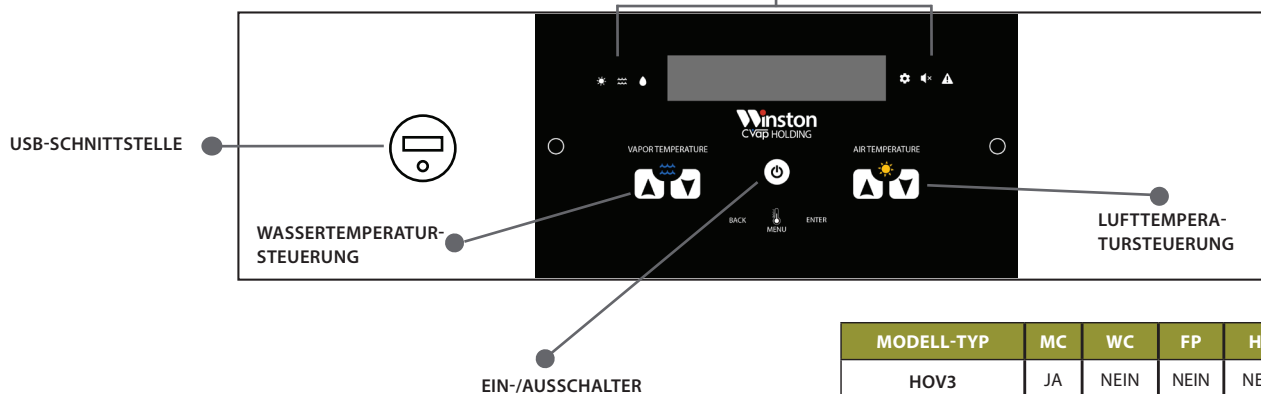
### CVap® ADVANTAGE

Der originale Warmhalteschrank mit Feuchtigkeitssteuerung ist immer noch das Beste. Die CVap-Technologie nutzt trockene Hitze und Wasserdampf, um die Temperatur von Speisen zu kontrollieren und sie so feucht oder knusprig zu halten, wie Sie es wünschen. Erfahren Sie mehr unter [winstonfoodservice.com](http://winstonfoodservice.com).



Abgebildetes Modell: HOV3-14UV

ANZEIGEN FÜR  
TECHNISCHEN SUPPORT



MODELL-TYP	MC	WC	FP	HD	CM	AP
HOV3	JA	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN

MC – Membran-Bedienfeld

WC – Drahtlosverbindung

FP – Temperaturfühler

HD – HACCP-Temperaturdownload

CM – Konvektionsmodus

AP – Audio

## Technische Daten

HOV3-05UV | HOV3-10UV | HOV3-14UV

ERKLÄRUNG DER MODELLNUMMER

SERIE

BEHÄLTERKONFIGURATION

## GERÄTETYPEN

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

GERÄTETYP






HOV3-05UV

TECHNOLOGIE

BEHÄLTERKAPAZITÄT

## 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.	
HOV3-05UV	5	10	10	39.22(996)	34.23(869)	27.70(704)	120	1	1800	15	5-15P 	Anfragen bei Hersteller	250 (113)
HOV3-10UV	10	20	20	61.16(1554)	34.23(869)	27.70(704)	120	1	1800	15	5-15P 	Anfragen bei Hersteller	303(138)
HOV3-14UV	14	28	28	73.02(1855)	34.23(869)	27.70(704)	120	1	2292	19.1	5-20P 	Anfragen bei Hersteller	420 (190)

\* 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. Addieren Sie 2,14 Zoll (54 mm) für 5-Zoll-Räder und 2,17 Zoll (55 mm) für 6-Zoll-Standfüße. | \*\*\* NEMA – Wird mit einem mind. 84 Zoll (2.134 mm) langen Netzkabel geliefert. Der durchschnittliche Eingangsstrom darf die zulässige Stromstärke für die aufgeführte Schaltung nicht überschreiten.

**STEUERUNG:** Membran-Bedienfeld zur Einstellung der Dampf- und Lufttemperatur in 1 °F-Schritten. Prozessorgesteuerte, kalibrierungsfreie Thermistoren mit einer Genauigkeit von +/-2 °F. Die Steuerung verfügt über 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 seitenvertauschbare Tür mit Magnetgriffen. Normalgroße Geräte sind mit zwei Flügeltüren ausgestattet. Türen sind wahlweise mit Sichtfenster, Durchreichöffnung oder einer Kombination aus beidem erhältlich.

**WASSERBEFÜLLUNG:** Manuelle Befüllung, mit integrierter Wasserniedrigstandserkennung. Optional mit autom. Wasserbefüllung erhältlich. 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.

**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 Garantiauskunft.

### BITTE BEI DER BESTELLUNG ANGEBEN:

#### Standard (ohne Aufpreis):

- Scharnierposition: Scharnier links oder rechts
- 3-Zoll-Rollen

#### Optional (gegen Aufpreis):

- 5-Zoll-Rollen
- Durchreichkonfiguration
- Durchreichkonfiguration – Glas
- Bodenplatte mit Stoßschutzleiste
- Erweiterte Garantie
- 6-Zoll-Standfüße
- Glastür
- Kabelaufwicklung
- Verstärkte Auflage\*
- Transportverpackung
- Autom. Wasserbefüllung

\* 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 Schieneneinsatz (2er-Pack)
- PS2696 Mobiles Wasserablasssystem
- PS3171 Standfuß- und Regal-Kit für 05UV
- PS3174 Stapelbausatz für 05UV
- PS3167 Wasserablass-Kit für gestapelte Geräte
- AC1005 4,25-Zoll-Erweiterungsaufsatz (nur für Modelltyp 14UV)
- AC1006 8,125-Zoll-Erweiterungsaufsatz (nur für Modelltyp 14UV)

**WINSTON-ERSATZTEILE, ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIAL FINDEN SIE ONLINE!**  
[foodservice.winstonind.com/parts-supplies](http://foodservice.winstonind.com/parts-supplies)