

RTV5-SERIE

RTV5-04UV | RTV5-05UV | RTV5-05UV-ST | RTV5-14UV

CVap Aufwärmschrank: Mit C-Touch-Steuerung, USB-Schnittstelle für HACCP-Temperaturdownload und Konvektionsgarnsystem.

KURZSPEZIFIKATION

Bei diesem Modell handelt es sich um einen Winston CVap Aufwärmofen 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 Herunterladen von HACCP-Temperaturdaten und einen Konvektionslüfter.

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. Einige Ausführungen sind mit 1-Zoll-Rädern für den Untertischeinsatz erhältlich.

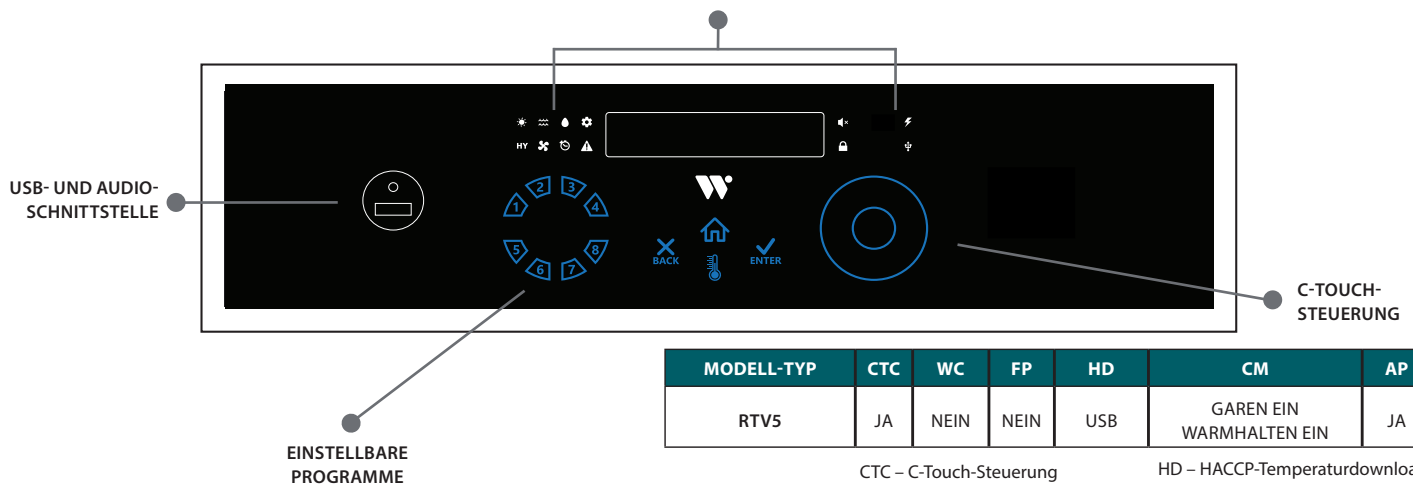
Normalgroß: Bietet maximale Kapazität für hohen Durchsatz.

CVAP ADVANTAGE

Der CVap RTV ist der derzeit schnellste CVap-Ofen. Er wird manchmal auch als „Kombigerät des armen Mannes“ bezeichnet. Wir wollen Sie aber nicht irreführen – es handelt sich nicht um ein Kombigerät. Es verfügt zwar über einen Sous-Vide-Modus und kann zum Backen, Schmoren, Braten, Pochieren oder zum Dämpfen bei niedrigen Temperaturen verwendet werden ... UND es kann andere Dinge, von denen man bei einem Heißluftofen nur träumen kann. Aber es kann nicht 758 Hühner in 4 Minuten und 33 Sekunden braten. Sie werden auch nicht Ihr Haus beleihen müssen, um den Kaufpreis aufzubringen oder um für Reparaturen zu zahlen. 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: RTV5-05UV, gestapelt

ANZEIGEN FÜR
TECHNISCHEN SUPPORT

MODELL-TYP	CTC	WC	FP	HD	CM	AP
RTV5	JA	NEIN	NEIN	USB	GAREN EIN WARMHALTEN EIN	JA

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

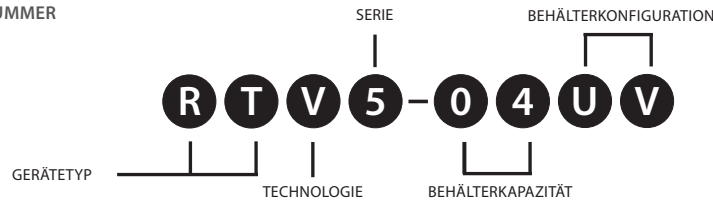
HD – HACCP-Temperaturdownload
CM – Konvektionsmodus
AP – Audio

Technische Daten

RTV5-04UV | RTV5-05UV | RTV5-05UV-ST | RTV5-14UV

ERKLÄRUNG DER MODELLNUMMER

GERÄTETYPEN

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


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.	
RTV5-04UV	4	8	8	35,70 (907)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	7837	37,68	6-50P	Anfragen bei Hersteller	198 (90)
							208	3	7840	24	15-30P		
							240	1	7836	32,65	6-50P		
RTV5-05UV	5	10	10	39,22 (996)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	7837	37,68	6-50P	Anfragen bei Hersteller	250 (113)
							208	3	7840	24	15-30P		
							240	1	7838	32,65	6-50P		
RTV5-05UV-ST (Gestapelte Ausführung) ****	10 (2 x 5)	20 (2 x 10)	20 (2 x 10)	76,8 (1950)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	7837	37,68	6-50P	Anfragen bei Hersteller	500 (226)
							208	3	7840	24	15-30P		
							240	1	7838	32,65	6-50P		
RTV5-14UV	14	28	28	73,02 (1855)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	3	11440	35,4	15-50P	Anfragen bei Hersteller	420 (190)
							240	3	11440	30,7	15-50P		

* 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 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. | **** 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 seitenvertauschbare Tür mit Magnetgriffen. Normalgroße Geräte sind mit zwei Flügeltüren ausgestattet. Türen sind wahlweise mit Sichtfenster 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**
- Kabelaufwicklung
- Sockel mit Stoßschutzleiste***
- Erweiterte Garantie
- Verstärkte Auflage****
- 1-Zoll-Räder*
- Glastür
- 4-Zoll-Standfüße*
- 6-Zoll-Standfüße
- Transportverpackung***

* Nur für Modelltyp 04.

** Schloss muss vom Kunden bereitgestellt werden.

*** Nicht für Modelltyp 04-HP erhältlich.

**** Nur für Modelltypen 04UV und 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)
- 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