

## RTV7-SERIE

RTV7-04UV | RTV7-05UV | RTV7-05UV-ST | RTV7-14UV

Der fortschrittlichste CVap Aufwärmofen: Mit C-Touch-Steuerung, USB-Schnittstelle für HACCP-Temperaturdownload, drahtlose Programmierung und zuschaltbares Konvektionssystem.

## 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, eine USB-Schnittstelle zum Herunterladen von HACCP-Temperaturdaten, einen Temperaturfühler zum Garen oder zur Temperaturüberwachung, eine drahtlose Programmierschnittstelle (über NFC) sowie einen zuschaltbaren 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.

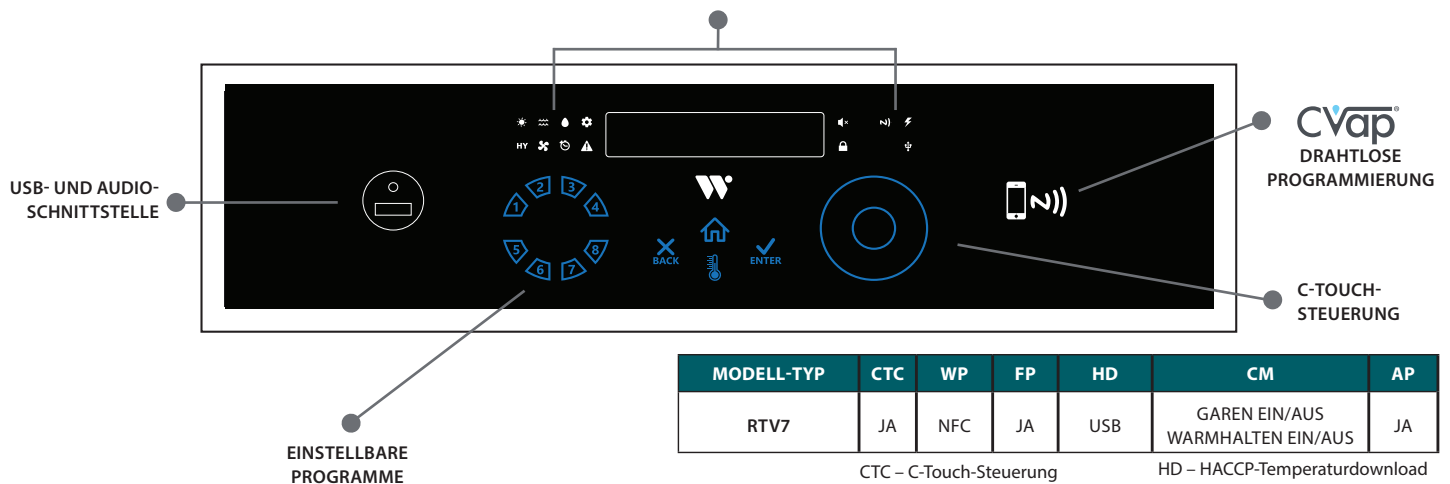
**Normalgroß:** Bietet maximale Kapazität für hohen Durchsatz.

## 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](http://www.winstonfoodservice.com), wo Sie sich mit uns austauschen können.



Abgebildetes Modell: RTV7-05UV, gestapelt

ANZEIGEN FÜR  
TECHNISCHEN SUPPORT

MODELL-TYP	CTC	WP	FP	HD	CM	AP
RTV7	JA	NFC	JA	USB	GAREN EIN/AUS WARMHALTEN EIN/AUS	JA

CTC – C-Touch-Steuerung  
WP – Drahtlose Programmierung  
FP – Temperaturfühler

HD – HACCP-Temperaturdownload  
CM – Konvektionsmodus  
AP – Audio

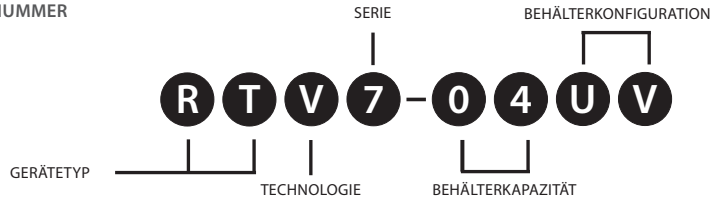
## Technische Daten

RTV7-04UV | RTV7-05UV | RTV7-05UV-ST | RTV7-14UV

## 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.	
RTV7-04UV	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		
RTV7-05UV	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	7836	32,65	6-50P		
RTV7-05UV-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	7836	32,65	6-50P		
RTV7-14UV	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. Die RTV7-Modelle verfügen über eine drahtlose NFC-Programmierschnittstelle, einen zuschaltbaren Konvektionslüfter sowie Temperaturfühler zur präzisen Temperaturüberwachung.

**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.

WINSTON-ERSATZTEILE, ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIAL FINDEN SIE ONLINE!  
foodservice.winstonind.com/parts-supplies

## 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\*\*\*
- Transportverpackung\*\*\*
- Verstärkte Auflage\*\*\*\*
- 1-Zoll-Räder\*
- Glastür
- 4-Zoll-Standfüße\*
- 6-Zoll-Standfüße
- Erweiterte Garantie

\* Nur für Modelltyp 04.

\*\* Schloss muss vom Kunden bereitgestellt werden.

\*\*\* Nicht für 04-HP-Modelle erhältlich.

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

## Zubehör &amp; Verbrauchsmaterial (gegen Aufpreis):

PS2206-4	Gittereinschub, verchromt (4er-Pack)
PS2206-5	Gittereinschub, verchromt (5er-Pack)
PS2938-4	Gittereinschub, Edelstahl (4er-Pack)
PS2980-2	Schieneinsatz (2er-Pack)
PS2935-2	Schieneinsatz – 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
AC1001	3-Zoll-Temperaturfühler mit 8 Fuß langem Kabel
AC1002	3-Zoll-Temperaturfühler mit 4 Fuß langem Kabel
AC1004	6-Zoll-Temperaturfühler mit 4 Fuß langem Kabel