

C-VAP®

HEISSHALTESCHRÄNKE / -SCHUBLADEN

KONTROLLIERTE VERDAMPFUNG



Kontrollierte Verdampfung,
hält alle Speisen heiß und
saftig, wie frisch gekocht.

Grosse Auswahl

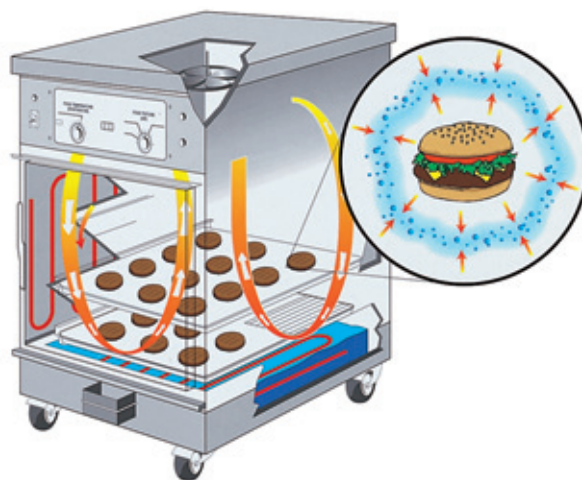
Die Winston CVAP® Heisshaltetechnik mit kontrollierter Verdampfung

arbeitet nach einer einzigartigen Methode. Da Sie sowohl die Verdampfungshitze, als auch die trockene Heissluft getrennt steuern können, erschaffen Sie im Speiseraum eine perfekte Atmosphäre. Somit kontrollieren Sie die Kernpunkttemperatur Ihrer Speisen ebenso wie die gewünschte Oberflächenbeschaffenheit. Dieses besondere Verfahren garantiert minimalen Gewichtsverlust, besseres Aussehen und frische Konsistenz



Die Merkmale:

- ❶ Für Speisen aller Art geeignet
- ❷ Wesentlich längere Heisshaltezeiten möglich, durch kontrolliert gesteuerte Feuchtigkeitsverdampfung
- ❸ Kein Speisenqualitätsverlust
- ❹ Geringster Gewichtsverlust
- ❺ Wasser- und Lufttemperatur sind getrennt regelbar
- ❻ Lufttemperatur max 110°C.
- ❼ Wassertemperatur max 82°C
- ❽ Sanft zirkulierende, befeuchtete Heissumluft



Die Konstruktion:

- ❶ Computergesteuert, leichte Bedienung, 5 Jahre Garantie auf Computer
- ❷ Beste Isolierung, rundum
- ❸ Heizungen für Luft und Wasser thermostatisch geregelt
- ❹ Schwenkrollen, davon 2 mit Bremse
- ❺ Wasseranschluss
- ❻ Solide, formschöne Edelstahlkonstruktion

(Technische Änderungen, die der Weiterentwicklung, sowie der Druckfehlerbeseitigung dienen, bleiben jederzeit ohne besondere Ankündigung vorbehalten)