



**Winston**  
foodservice

Equipamiento del mañana. Asociación de toda una vida.  
*Ese es el genio de Winston Foodservice.*

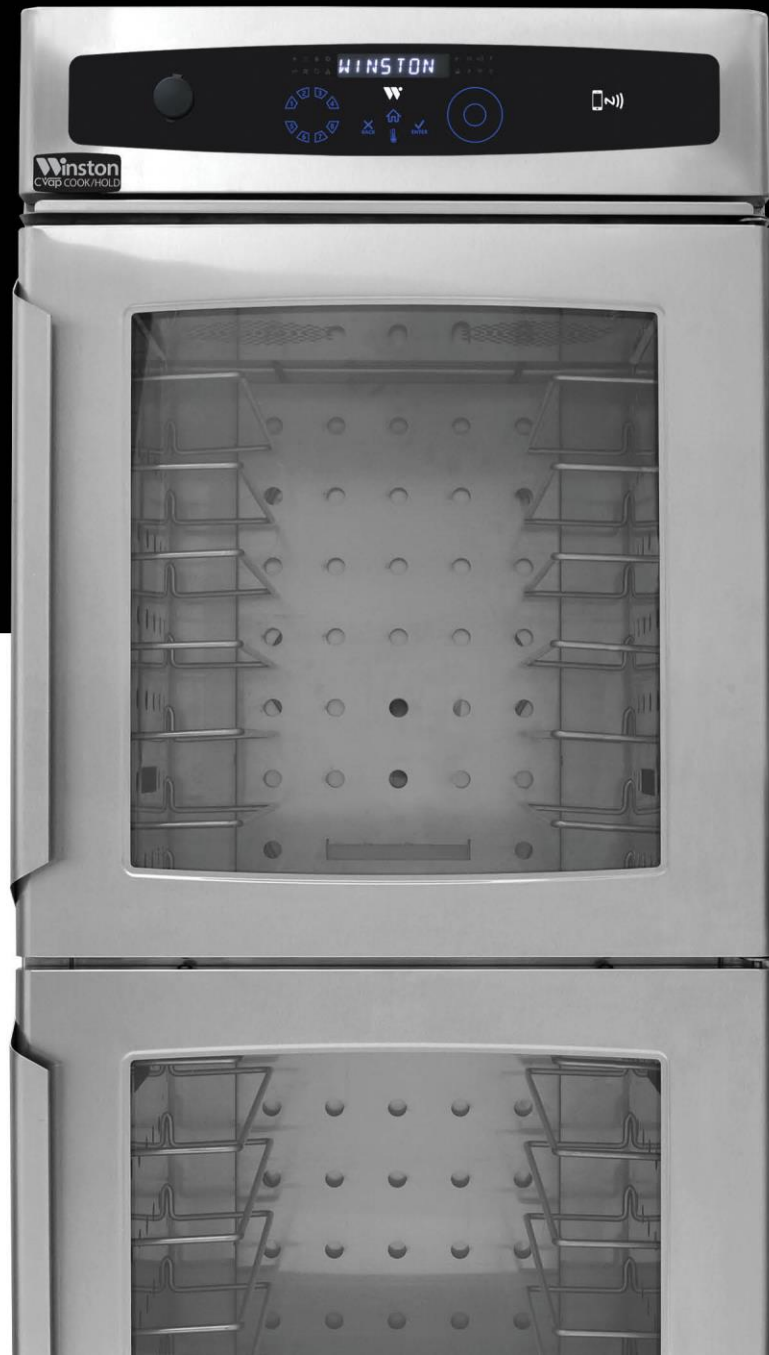
# Un Futuro Prometedor

Winston es innovador. Siempre lo hemos sido, pero nosotros nunca perdimos de vista el hecho de que trabajamos para usted. Su éxito alimenta al nuestro. La ciencia de los alimentos y la tecnología continúan evolucionando, y nosotros evolucionamos con ella. Queremos ser socios en su éxito.

# Un Pasado Orgullososo

Desde nuestra fundación por Winston Shelton en 1969, proporcionando a nuestros clientes las soluciones adecuadas y un excelente servicio han sido nuestra prioridad. Eso no va a cambiar.





# ***Winston Es...***

- » ***Equipo CVap para recalentamiento, mantención, y cocción***
- » ***Freidoras y accesorios Collectramatic®***
- » ***Personas reales. No somos una corporación sin rostro. Somos personas trabajando juntas para hacer un gran trabajo. Contáctenos - Hablará con un humano, no con una máquina.***





# Alcance Global

---

Winston Foodservice se ha basado en Kentucky desde nuestros comienzos. Cada producto está diseñado, probado y construido en nuestra fabrica en Kentucky.

Aunque somos de un pueblo pequeño, somos una compañía global, con oficinas en Louisville y Shanghai, y una red de distribución que se extiende por el planeta entero. Si estás en planeta Tierra, hay un vendedor de Winston y socios Distribuidores cerca de usted, listo para ayudarlo.





# CVap®

Cook & Hold Ovens, Retherm Ovens,  
Holding Cabinets, and Hold & Serve Drawers





# ¿Qué desafíos te mantienen despierto por la noche?

**Consistencia** – Los hornos CVap están programados para entregar resultados confiables y repetibles. Su comida va a salir perfecta, todo el tiempo.

**Trabajo** – La mano de obra es dinero. Tener las herramientas adecuadas significa hacer más con menos gente. Los equipos CVap se pueden configurar y olvidar de forma simple, liberándolo de mano de obra.

**Versatilidad** – Hornear, cocer a fuego lento, Sous Vide, CVap® Stage, hervir, cocinar a vapor, asar, recalentar y más. Cuando se trata de métodos de cocción, los hornos CVap pueden hacer casi cualquier cosa.

**Desperdicio de alimentos** – ¿Platos muriendo en la ventana? La comida desperdiciada es dinero en la basura. La mayoría del desperdicio se debe a una sobrecocción ó a temperaturas no mantenidas en rangos seguros. La tecnología CVap elimina esos errores. La comida simplemente no se puede cocinar demasiado. Las temperaturas de mantenimiento son fijadas con precisión. Menos merma significa más porciones por lote.

**Calidad** – La comida debe ser tan buena como sea posible. Lo hace bueno y CVap lo mantiene así.





# Confiable. Resultados Repetibles.

Si necesita resultados confiables y repetibles, va a querer usar la Tecnología CVap. Podríamos ponernos locos sobre la ciencia detrás de esto, pero basta decir que funciona, confiable. Todas. Las. Veces. Ya sea que esté sirviendo hamburguesas, BBQ, brócoli ó brioche, el equipo CVap lo ayuda a servirlo más fresco, más rápido, y repetidamente fantástico.

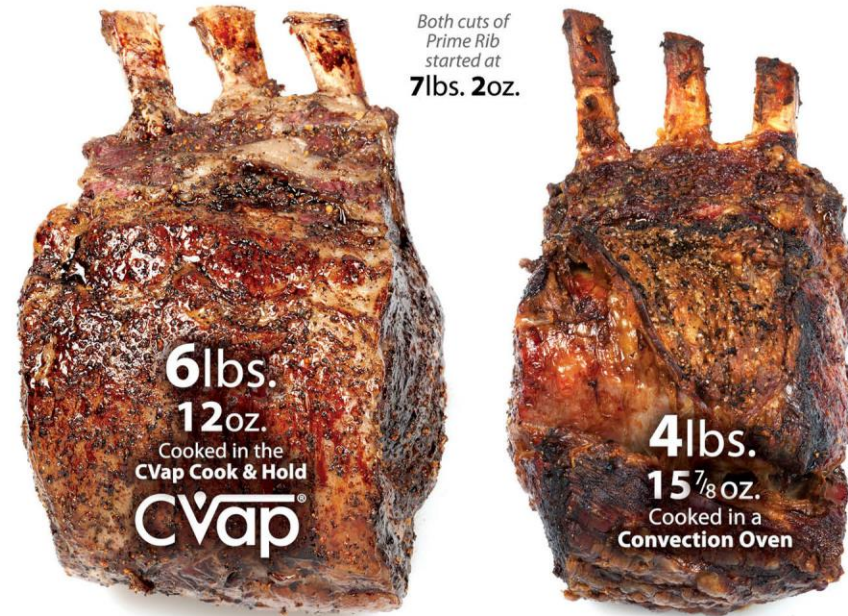


koy

Qumru

KUTIP





# Controles Precisos. Mayores Rendimientos.

---

Usted elige- mayor velocidad ó mayor rendimiento. Los hornos de cocción y mantención CVap®; le da la opción de elegir. Puede subir la temperatura para cocinar más rápido, ó bajarla para tener rendimientos fenomenales de sus proteínas (y suavizar los cortes más duros durante el proceso).





# ¿Puede Hacer Que?

¿Qué quiere hacer con su horno? Con los hornos CVap® puede fermentar, asar, hornear, cocer al vapor, estofar, mantener, confitar, sous vide, CVap® Stage, hervir y más. Quizás una mejor pregunta sería: ¿Qué no puede hacer en un horno CVap?



# A Veces Tienes Que Usar Campana y A Veces No

---

Las campanas de ventilación a menudo se requieren en las cocinas. Son caras de comprar, instalar, operar y mantener. Ya que algunos equipos exigen una campana de ventilación, el espacio debajo de ellas es muy apreciado.

¿Qué pasa si no necesita tener una campana extractora? Estudios independientes confirman que los hornos CVap® cumplen con los estándares federales para operar sin campana extractora.\*

Ahorre dinero al no instalar campanas de ventilación, al no consumir electricidad, y al no pagar por costos de mantenimiento. ¿Ya tiene una campana extractora? Usted tiene la flexibilidad de colocar el equipo CVap en cualquier lugar, ahorrando espacio debajo de la campana para los equipos que si lo requieren.







# A Veces Solo Tiene que Mantenerlo

---

En un mundo perfecto, cada comida se cocina fresca al momento. La realidad del servicio de alimentos es que la comida a menudo debe ser mantenida antes de ser servida. Pero mantener comida no significa que no pueda ser fresca.

Los alimentos almacenados en los gabinetes CVap® se mantienen con la frescura de recién cocinados, con la misma temperatura y textura en periodos prolongados. Puede prepararse mucho antes de las prisa, y seguir sirviendo durante los períodos pico, entregando el puñetazo, uno-dos, a la mano de obra y los costos de alimentos. Es comida fresca, sin sacrificio.



# APPCC sin Molestia

---

¿Tiene un plan APPCC? El equipo CVap® cumple con los requisitos fácil, y documentarlo aún más fácil. Simplemente conecte su memoria USB a su puerto USB y descargar hasta dos años de Datos de APPCC. Voila!





# Programado para el Éxito

¿Necesita un menú personalizado? No hay problema. Programe su configuración con la Aplicación de programación CVap® en su dispositivo Android simplemente "acercando" su dispositivo cerca del sensor NFC \*. Ahora todo su menú LTO cabe en su bolsillo y permite que su personal ejecute día tras día. \*Disponible en los modelos de la Serie 7.





# ¿Necesita servir rápido y Caliente? ¡Pongalo en su Cajón!

O, más bien, nuestros cajones. Los cajones CVap® Hold & Serve son perfectos para servir comida caliente y rápido. Ellos recuperan la temperatura rápidamente, incluso con aperturas frecuentes - así la comida permanece confiablemente caliente. Los cajones CVap son perfecto para concesiones, Food trucks ó cualquier operación donde el espacio es limitado, el tráfico es alto y la comida tiene que ser fresca.





## CVap<sup>®</sup> “Staging” es Sous Vide Rediseñado

---

Quieres cocinar una hamburguesa gourmet para un cliente al momento? Con CVap “Staging” la comida sale a la temperatura intern exacta y despues se mantiene ahí – sin cocinarla de más ni resecarla – hasta que sea el tiempo de terminarla y servirla. Esto significa que el sabor final y los toques de textura se pueden hacer momentos antes de servir la comida.

Toma unos minutos para terminar de cocinar la orden del cliente – imagine que tan rápido podrá entregar platos fuera de la cocina.





# Ordenes demasiado lentas?

Los mantenedores CVap se deshacen de las ordenes lentas. Puede preparar comida antes de las horas pico, y mantener a una temperatura precisa y de forma segura. Un viaje rapido a la parrilla, al sarten ó al grill y listo para servir una orden de comida caliente, en una fracción de tiempo.







# Rendimiento sin igual.

Los hornos CVap le dan un rendimiento uniforme, de punta a punta y de arriba abajo. Sin los bordes quemados ni centros crudos. Obtendrá un rendimiento sin igual con la cantidad de porciones máxima de cada corte primario.



Conventional Oven



### **CVap® Gabinetes de Mantenimiento**

Hay gabinetes humidificados, y luego está el gabinete que lo inició todo. La tecnología CVap® incorpora una precisión de temperatura increíble con la capacidad de controlar qué tan crujiente ó suave desea que permanezca su comida.



### **CVap® Hornos Cook & Hold**

El horno CVap® Cook & Hold ofrece versatilidad e increíbles rendimientos: horneado, estofado, escalfado, vapor a baja temperatura, asado, además de un modo de "Sous vide" para una mayor precisión. CVap® Staging puede ayudarlo a atender a los clientes increíblemente rápido.



### **CVap® Hornos Retherm**

El horno CVap® Retherm es un horno de cocción rápida que puede cocinar con precisión "Sous vide", hornear, escalfar, estofar, asar ó vapor a baja temperatura. Son una gran alternativa a los hornos "Combi" y mucho más baratos.



### **CVap® Cajones de Mantenimiento**

Múltiples configuraciones que incluyen unidades de uno o dos cajones y opciones para colocar abajo del mostrador. Ya sea que esté buscando mantener sus nachos crujientes o rollos de canela calientes y suaves, ¡tenemos el cajón para usted!





# Descubrimientos CVap®

La tecnología CVap® cambia las reglas del juego. Es diferente a cualquier otra tecnología de cocción o mantenimiento. CVap Discoveries es una colección de recetas en línea, consejos e historias de éxito para ayudarlo a arrancar los beneficios de su equipo CVap.

## FOLLOW US ON SOCIAL



winstonfoodservice.com



### Fantastic Fish is Freakishly Easy in an Open Fryer!

Don't be chicken about using your Collectramatic® fryer to cook fish! During the Lenten season, Fish Fry Fridays are a welcome and delicious reason to

[READ MORE »](#)

March 19, 2018



### Part Four: Biscuit Love: Overcoming challenges

Biscuit Love: Overcoming challenges In 2012, Karl and Sarah Worley launched Nashville-based Biscuit Love with a food truck. Three brick-and-mortar units later, a fourth unit

[READ MORE »](#)



### No Vent Hood, No Foolin'! CVap Doesn't Need a Vent Hood!

Space. It's a precious commodity in any commercial kitchen. Particularly space under the vent hood. Most food codes require certain equipment to be placed under

[READ MORE »](#)

March 29, 2018



### Part One: How I Created and Started Multiple Concepts: Fernando Martinez

How I Created and Started Multiple Concepts: Fernando Martinez In 2001, Fernando Martinez partnered with his mother and a friend to create Havana Rumba in

[READ MORE »](#)

October 28, 2019



### Winston Welcomes KY FAME

Last week, Winston Industries had the honor of hosting the September board meeting for the Kentucky Federation for Advanced Management Education (KY FAME). KY FAME provides

[READ MORE »](#)

September 11, 2018



### National Taco Day? Bite Tongue!

October 4 is National Taco Day. If you're not a taco lover, you don't need an excuse to eat tacos and burritos. If you agree they've become an

[READ MORE »](#)

# El Ingeniero y la Leyenda

La leyenda del pollo frito Harland Sanders fue más que un usuario rápido de las freidoras Collectramatic. El vio el potencial y el ingenio del Ingeniero Winston Shelton y su diseño, llamando a la freidora "...la mejor cocina". Harland aliento a Winston a establecer su propio negocio, y fue tan lejos como para ayudar a la floreciente compañía para asegurarle recursos de los bancos.

Por el resto de su vida, Harland Sanders continuo siendo un amigo y mentor de Winston Sheldon. Su apoyo tan fuerte ayudo a convertir a Winston Industries en el exitoso negocio que es ahora.







# Ahorre dinero

---

El costo de una freidora no es solo su precio de compra. Las freidoras Collectramatic® reducen el consumo eléctrico y prolongan la vida útil. Su factura de electricidad será muy bajo, el costo del filtrado de aceite no será alto, sus ahorros serán increíbles, y su retorno de inversión será muy rápido.



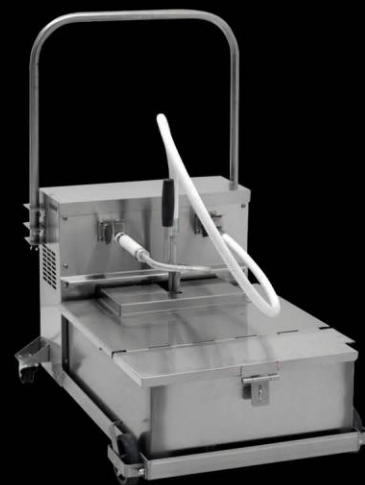
# Ahorre espacio

En las cocinas comerciales, cada metro cuadrado cuenta. Las freidoras Collectramatic requieren poco espacio. Puede acomodar tres freidoras Collectramatic en el mismo espacio en donde nuestros competidores solo puede acomodar dos. Todo se reduce a las matemáticas. Esas tres freidoras sacan 18 piezas al mismo tiempo contra 16 piezas de las dos freidoras de los otros. Eso es mas productividad en el mismo espacio.

El hecho es que puede comprar tres freidoras Collectramatic por menos de un par de las freidoras de nuestra competencia. Menos dinero - mas productividad – mismo espacio.







## Ahorre filtrando

---

El Filtrado es un hecho si se fríe. Tienes que filtrarlo para preservarlo. A diferencia de la mayoría de nuestros competidores, el Filtro de Acortamiento Winston es una maquina independiente – no es una parte integral de la freidora. Así que puede darle servicio a múltiples freidoras con un solo filtro. Nuestros filtros son rápidos, eficientes y simples de usar.



# Elimine el dolor de cabeza

---

El mantenimiento no tiene que causar dolor de cabeza. Las freidoras Collectramatic son increíblemente resistentes. Con un mantenimiento adecuado, una freidora Collectramatic durará 25 años. Está diseñada con pocas piezas móviles por lo que no hay muchas formas de que falle. Cuídela, y puede terminar trabajando más tiempo que usted.







***Freidora a presión Collectramatic® LP46***

La LP46 es una freidora a presión de alta eficiencia con una capacidad de 4 cabezales y 14 lb (6,4 kg) de capacidad.

***Freidora a presión Collectramatic LP56***

La LP56 es una freidora a presión de alta eficiencia con una capacidad de 6 cabezales y 18 lb (8,2 kg) de capacidad.



***Freidora Abierta Collectramatic OF49C***

La OF49C es una freidora abierta con 4 cabezales y 14 lb. (6,4 kg) de capacidad.

***Freidora Abierta Collectramatic OF59***

La OF59C es una freidora abierta con 6 cabezales y 18 lb (8,2 kg) de capacidad.



# Partes & Servicio

El equipo de atención al cliente de Winston está a su disposición, en caso de que nos necesite. Partes, consejos, servicio – lo tenemos cubierto.

1.800.234.5286 | 1.502.495.5400 | [customercare@winstonind.com](mailto:customercare@winstonind.com)





# Partners Who Trust Winston

foodservice







# Preguntas?

No hay preguntas tontas, dispere.

