

CPV115B3

Skupina výrobků
Komerční výška
Typ
Vitality System

Zásuvka
14 cm
Sous-vide
Ano



Aesthetics

Estetika
Barva
Povrchová úprava

Linea
Černá
Neptunově šedá

Materiál
Logo
Logo position

Sklo
Silk screen
Inside

Ovládání

Typ nastavení ovládání Dotykové ovládání

Program/funkce

Konzervační cyklus
Podtlak v cyklu nádoby
Funkce šéfkuchaře
Svařování



Technické parametry



Otevírací mechanismus Push-pull
Základní materiál Nerezová ocel 304
Materiál víka Tvrzené sklo s rámem
Otevření víka 65° +/- 3°

Bezpečnostní elektromagnetický ventil proti zpětnému toku oleje
Ano

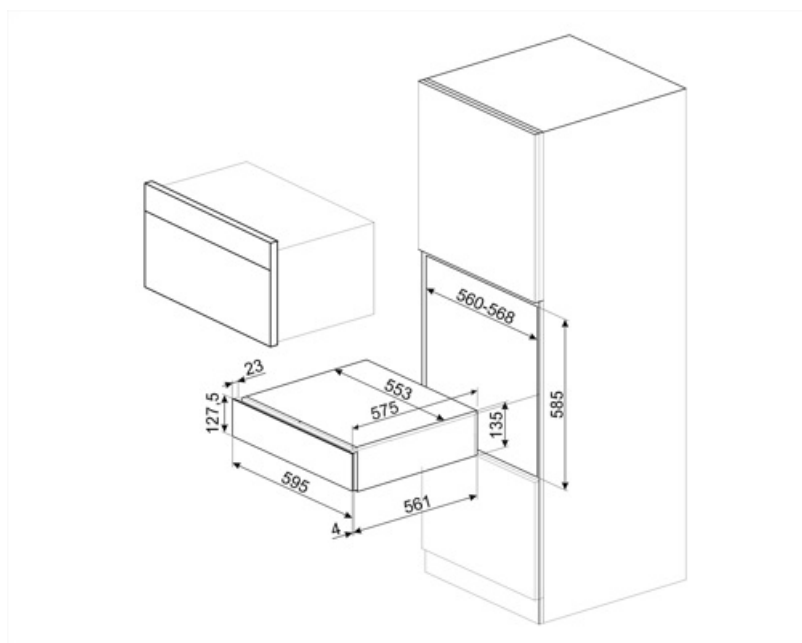
Stabilizační zařízení zásuvky	Ano	Cyklus odvlhčovacího čerpadla	Ano, automatický
Maximální výčnělek zásuvky	453 +/-2 mm	Povolení délky podtlakové tyče	260 mm
Maximální přípustná hmotnost	15 kg	Odnímatelná aktivací podtlaková tyč	Ano
Maximální nakládací hmotnost zásuvky	48 kg	Typ tavení	Dvoufázový
Kapacita	6,5 l	Doba trvání konzervačního cyklu	1' – 1'20"
Průtok čerpadla	4 m ³ /h	Dosažitelný podtlak	2 – 10 milibarů (99,9%)
		Vakuový senzor	Ano, přesnost 10 mbar
		Příložené příslušenství	20 x 30 V-sáčků, 25 x 35 V-sáčků

Elektrické připojení

Zástrčka	(F; E) Schuko	Napětí (V)	220-240 V
Jmenovitý příkon	240 W	Kmitočet (Hz)	50-60 Hz
Stávající	1 A		

Logistické informace

Šířka (mm)	597 mm	Výška výrobku (mm)	135 mm
Hloubka (mm)	570 mm		



Compatible Accessories



LIFEBOX

Sada 3 nádob pro vakuovou zásuvku



VBAG1

Sáčky na vaření a konzervaci sous-vide, 20 x 30, 50 kusů



VBAG2

Sáčky na vaření a konzervaci sous-vide, 25 x 35, 50 kusů

Alternative products

CPV115G

Barva: Neptune Grey



Symbols glossary

	Funkce šéfkuchaře střídá kompresní a dekompresní cykly a zrychluje některé operace, jako je marináda nebo infuze, které by jinak vyžadovaly hodně času.		Konzervační vakuové sáčky. Tyto sáčky vydrží teploty od -25 °C do 70 °C (po dobu 2 hodin) nebo 100 °C (po dobu 15 minut). Vhodné pro skladování ve spíži, chladničce a mrazničce, nemohou být použity pro vakuové vaření.
	Funkce vakua v sáčku zaručuje vytvoření vakua v sáčcích výběrem ze tří úrovní. Je také možné nastavit úroveň 0 pro utěsnění sáčku bez vytvoření vakua.		Stabilizační zařízení udržuje při použití zásuvku otevřenou, aby nedošlo k jejímu náhodnému zavření.
	Sáčky na vaření sous-vide. Tyto sáčky vydrží maximální teplotu 85 °C (po dobu 75 hodin), 100 °C (po dobu 4 hodin) nebo 121 °C (po dobu 30 minut). Vhodné pro skladování ve spíži a chladničce, nemohou být skladovány v mrazničce.		Funkce vakua v nádobě zaručuje vytvoření vakua v skleněných nebo plastových nádobách s výběrem ze tří různých úrovní. Používejte pouze certifikační nádoby vhodné pro vakuum a odolné vůči 99,9% vakuu.
	Nastavením nejvyšší úrovně vakua v sáčku/nádobě je dosaženo 99,9% vakuum.		Vakuový senzor zaručuje dosažení maximálního vakua přiřazeného k nastavené hladině. Není-li hodnota dosažena, sáček není uzavřen.
	Zařízení lze nastavit na třech různých úrovních utěsnění. Nastavením maximální úrovně je možné uzavřít více sáčků současně pomocí v rámci jediného cyklu		Zařízení provádí dvoufázové svařování, které zaručuje také utěsnění špinavých a mastných sáčků.