

# CPV115B3

|                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| Produktfamilie  | Schublade                    |
| Produkthöhe     | 14 cm                        |
| Produkttyp      | Vakuumierschublade Sous-Vide |
| Vitality System | Ja                           |



## Ästhetik

|            |              |                          |           |
|------------|--------------|--------------------------|-----------|
| Ästhetik   | Linea        | Material                 | Glas      |
| Farbe      | Schwarz      | Markenlogo               | Siebdruck |
| Oberfläche | Neptune Grey | Position des Markenlogos | Intern    |

## Bedienelemente

|               |       |
|---------------|-------|
| Bedienungsart | Touch |
|---------------|-------|

## Programme / Funktionen

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Vakuumierung             |  |
| Vakuumierung im Behälter |  |
| Chefkoch - Funktion      |  |
| Verschweißen             |  |

## Technische Eigenschaften



|                                   |                              |                                 |
|-----------------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| Schubladenöffnung                 | Push-Pull-Öffnung (grifflos) | Sicherheitsventil und Öl- Ja    |
| Schublade auf Teleskop-Vollauszug | Edelstahl                    | Rücksaugschutz für max. Hygiene |

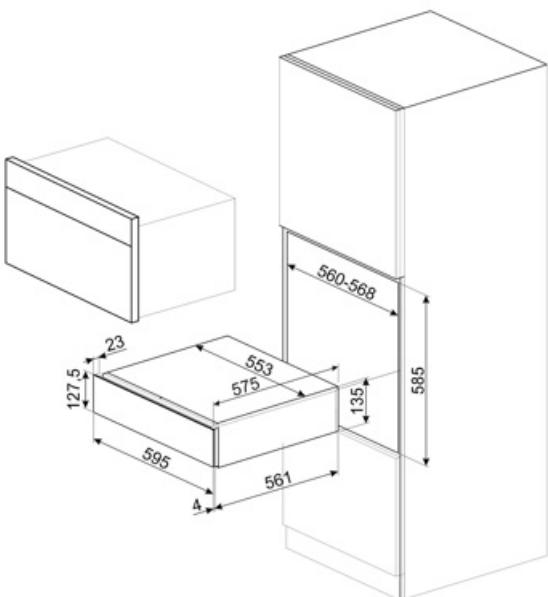
|  |                            |                                     |  |
|--|----------------------------|-------------------------------------|--|
| <b>Material der Verschlussabdeckung</b>            | Sicherheitsglas mit Rahmen | <b>Trocknung der Vakuumierpumpe</b> | Automatisch  |
| <b>Max. Öffnungswinkel der Verschlussabdeckung</b> | 65° +/- 3°                 | <b>Länge der Schweißleiste</b>      | 260 mm   |
| <b>Schubladen-Stabilisator</b>                     | Ja                         | <b>Herausnehmbare Schweißleiste</b> | Ja   |
| <b>Max. Ausladung der Schublade</b>                | 453 mm +/- 2 mm            | <b>Art der Verschweißung</b>        | Doppelt  |
| <b>Max. Tragkraft der Schublade</b>                | 15 kg                      | <b>Max. Vakuumierdauer</b>          | 1'-1'20"   |
| <b>Max. Tragkraft des Gehäuses</b>                 | 48 kg                      | <b>Max. Vakuumierleistung</b>       | 2-10 mbar (99,9%)  |
| <b>Nutzbare Schubladenvolumen</b>                  | 6,5 l                      | <b>Vakuumier-Sensor</b>             | Ja, Genauigkeit 10 mbar  |
| <b>Pumpenleistung</b>                              | 4 m³/h                     | <b>Serienzubehör</b>                | Vakuumierbeutel für Konservierung, Vakuumierbeutel für Sous-Vide-Cooking |

## Elektrischer Anschluss

|   |              |                 |           |
|---|--------------|-----------------|-----------|
| <b>Netzstecker</b>                      | (F;E) Schuko | <b>Spannung</b> | 220-240 V |
| <b>Elektrischer Gesamtanschlusswert</b> | 240 W        | <b>Frequenz</b> | 50-60 Hz  |
| <b>Absicherung</b>                      | 1 A          |                 |           |

## Logistik-Informationen

|                      |        |                    |        |
|----------------------|--------|--------------------|--------|
| <b>Produktbreite</b> | 597 mm | <b>Produkthöhe</b> | 135 mm |
| <b>Produkttiefe</b>  | 570 mm |                    |        |



## Kompatibel Zubehör



### LIFEBOX

3 Vakuumierbehälter H: 125, 170, 185 mm, Ø 140 mm für Konservierung u. Einlagerung von druckempfindlichen Lebensmitteln, kompatibel für Einbau-Vakuumierschubladen. Lagerung für Speisekammer oder Kühlschrank. Nicht spülmaschinenfest.



### VBAG2

Vakuumierbeutel 25 x 35 cm für Sous-Vide-Garen, Konservierung und Einlagerung, Verpackungseinheit 50 St., kompatibel für: EinbauVakuumierschubladen. Lagerung für Speisekammer, Kühlschrank, Gefrierschrank und Sous-Vide-Garen im Dampfbackofen. Temperaturbes



### VBAG1

Vakuumierbeutel 20 x 30 cm für Sous-Vide-Garen, Konservierung und Einlagerung, Verpackungseinheit 50 St., kompatibel für: EinbauVakuumierschubladen. Lagerung für Speisekammer, Kühlschrank, Gefrierschrank und Sous-Vide-Garen im Dampfbackofen. Temperaturbes



---

## Alternative Produkte

---

**CPV115G**

**Farbe:** Neptune Grey



## Symbols glossary



Die „Chef-Funktion“ wechselt zwischen dem Kompressions- und Dekompressionszyklus und beschleunigt einige Vorgänge, wie z.B. das Marinieren oder Einlegen von Zutaten, die ansonsten sehr viel Zeit und manuelle Handarbeit in Anspruch nehmen würden.



Mit der Vakuum-Funktion wird in den speziellen Vakuumierbeuteln ein Unterdruck erzeugt. Es kann zwischen 3 Intensitätsstufen gewählt werden. Es ist auch möglich, die Stufe „0“ auszuwählen, um den Beutel ohne Vakuum lediglich luftdicht zu verschweißen.



Sous-vide-Garbeutel. Diese Beutel halten eine Höchsttemperatur von 85°C (für 75 Stunden), 100°C (für 4 Stunden) oder 121°C (für 30 Minuten) aus. Geeignet für die Aufbewahrung in der Vorratskammer und im Kühlschrank, nicht für die Lagerung im Gefrierschrank.



Bei Einstellung des höchsten Vakuumlevels im Beutel/Behälter wird ein Vakuum von 99,9% erreicht.



Die Schublade kann auf drei verschiedene Siegelstufen eingestellt werden. Die Einstellung der maximalen Stufe ermöglicht das gleichzeitige Versiegeln von mehreren Beuteln mit einem einzigen Zyklus.



Konservierungs-Vakuumbeutel. Diese Beutel überstehen Temperaturen von -25°C bis 70°C (für 2 Stunden) oder 100°C (für 15 Minuten). Geeignet für Vorratskammern, Kühl- und Gefrierschrank, sie können nicht für das Vakuumgaren verwendet werden.



Die Stabilisierungsvorrichtung hält die Schublade bei der Nutzung offen und verhindert ein versehentliches Schließen.



Die Funktion "Vakuum im Behälter" garantiert die Vakuumierung in Glas- oder Kunststoffbehältern, wobei Sie zwischen drei verschiedenen Stufen wählen können. Verwenden Sie nur vakuumtaugliche Behälter mit Zertifikat, die einem Vakuum von 99,9% standhalten



VAKUUM-SENSOR



Es wird eine Doppelphasenverschweißung durchgeführt, die garantiert, dass auch schmutzige und ölige Beutel verschweißt werden können.