

CPV115B3

| | |
|---------------------|-----------|
| Termékcsalád | Fiók |
| Névleges magasság | 14 cm |
| Típus | Sous vide |
| Vitalitási rendszer | Igen |







Design

| | | | |
|----------------|----------------|---------------|-------------|
| Design család | Linea | Anyag | Üveg |
| Szín | Fekete | Logo | Silk screen |
| Felületkezelés | Neptune szürke | Logo position | Inside |







Kezelő elemek

| | |
|-----------------|--------------------------|
| Vezérlés típusa | Érintőszenzoros vezérlés |
|-----------------|--------------------------|

Program/Funkciók

| | |
|---------------------------|---|
| Tartósfási ciklus |  |
| Vákuum a tartályciklusban |  |
| Séf funkció |  |
| Hegesztés |  |

MŰSZAKI JELLEMZŐK

| | | | | |
|--|------------------|-----------------------|------------------------|------|
|       | Nyitómechanizmus | Push pull | Biztonsági | Igen |
| | Alapanyag | Rozsdamentes acél 304 | mágnesszelep | |
| | Fedél anyaga | Edzett üveg kerettel | olajvisszafolyás ellen | |
| | Fedél nyílása | 65° +/- 3° | | |

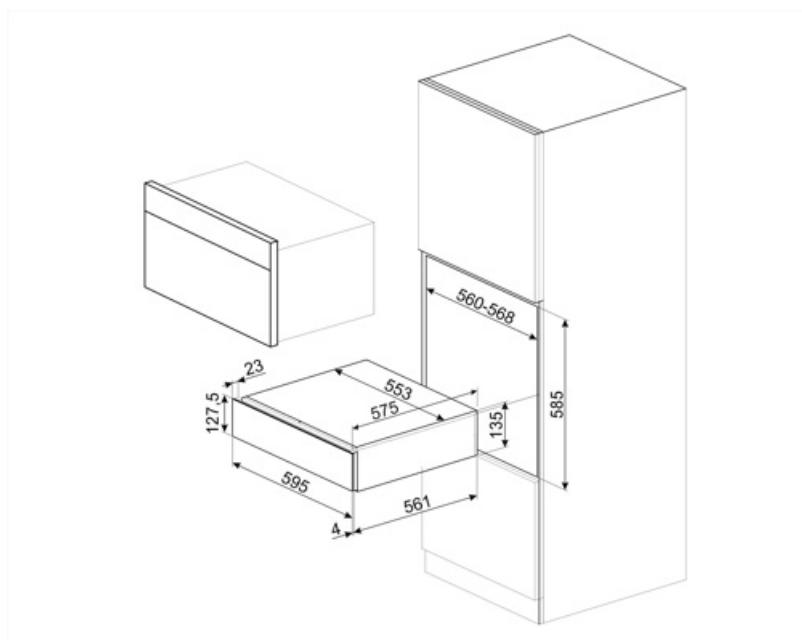
| | | | |
|-------------------------------------|---------------------|--|----------------------------------|
| Fiókstabilizáló eszköz | Igen | Párátlanító szivattyú ciklus | Igen, automatikus |
| Fiók maximális kinyúlása | 453 +/- 2 mm | Vákuumsáv hosszának engedélyezése | 260 mm |
| Maximális súlylevonás | 15 kg | Eltávolítható, vákuumos rúd | Igen |
| A fiók maximális teherbírása | 48 kg | Hegesztés típusa | Kétfázis |
| Kapacitás | 6,5 l | Tartósítási ciklus időtartama | 1'-1'20" |
| Szivattyú áramlása | 4 m ³ /h | Elérhető vákuum | 2-10 millibar (99,9%) |
| | | Vákuumérzékelő | Igen, pontosság: 10 mbar |
| | | Mellékelt tartozékok | 20x30 V-tasakok, 25x35 V-tasakok |

Elektromos csatlakozás

| | | | |
|------------------------------|--------------|------------------------|-----------|
| Csatlakozódugó | (F;E) Schuko | Feszültség (V) | 220-240 V |
| Névleges teljesítmény | 240 W | Frekvencia (Hz) | 50-60 Hz |
| Áramerősség | 1 A | | |

Logisztikai információk

| | | | |
|------------------------------|--------|----------------------------|--------|
| Termék szélesség (mm) | 597 mm | Termékmagasság (mm) | 135 mm |
| Mélység (mm) | 570 mm | | |



Compatible Accessories



LIFEBOX

3 edényből álló készlet vákuumfiókhhoz



VBAG1

Zacskók sous-vide főzéshez és tartósításhoz, 20x30, 50 db



VBAG2

Zacskók sous-vide főzéshez és tartósításhoz, 25x35, 50 db











Alternative products

CPV115G

Szín: Neptune Grey



Symbols glossary

-  A Chef funkció váltogatja a kompressziós és dekompresziós ciklusokat, és felgyorsít bizonyos műveleteket, például a pácolást vagy az infúziót, amelyek egyébként sok időt igényelnének.
-  A vákuumozó funkcióval három szinten lehet vákuumot létrehozni a zacskókban. Az is lehetséges, hogy a 0 szintet beállítva lezárja a zacskót vákuumozás nélkül.
-  Sous-vide főzőzacskók. Ezek a zacskók maximum 85°C (75 órán át), 100°C (4 órán át) vagy 121°C (30 percig) hőmérsékletet viselnek el. Kamrában és hűtőszekrényben való tárolásra alkalmasak, fagyaszttóban nem tárolhatók.
-  A legmagasabb vákuum beállítása a zacskó/edény szintjén 99,9%-os vákuumot ér el.
-  A gép három különböző hegesztési szintre állítható be. A maximális szint beállításával több zacskót lehet egyszerre lezárni egy egyedi ciklussal.
-  Tartósító vákuumzacskók. Ezek a zacskók -25°C és 70°C (2 órán át) vagy 100°C (15 percig) közötti hőmérsékletet viselnek el. Alkalmasak kamrában, hűtőszekrényben és fagyaszttóban tárolásra, azonban nem használhatók vákuumos főzésre.
-  A stabilizáló eszköz használat közben nyitva tartja a fiókot, elkerülve annak véletlen bezárását.
-  A vákuumozó funkció garantálja a vákuum létrehozását üveg vagy műanyag edényekben, három különböző szint közül választhat. Csak vákuumozásra alkalmas, 99,9%-os vákuumnak ellenálló, tanúsítvánnyal ellátott edényeket használjon.
-  A vákuumérzékelő garantálja a beállított szintnek megfelelő maximális vákuum elérését. Ha nem éri el ezt az értéket, a zacskó nem lesz lezárva.
-  A gép kétfázisú hegesztést végez, amely garantálja az étellel szennyezett és olajos zsákok lezárását is.