

CPV115B3

| | |
|-------------------|--------------------------|
| Rodzina produktów | Szuflada |
| Wysokość handlowa | 14 cm |
| Typ | do pakowania próżniowego |
| Vitality system | Tak |







Linia wzornicza

| | | | |
|-----------------|--------------|----------------|------------|
| Linia wzornicza | Linea | Materiał | Szkło |
| Kolor | Czarny | Logo | Serigrafia |
| Wykończenie | Neptune Grey | Położenie logo | Wewnętrzne |







Sterowanie

| | |
|-------------------|-----------------------------------|
| Rodzaj sterowania | Dotykowe sterowanie elektroniczne |
|-------------------|-----------------------------------|

Programy / Funkcje

| | |
|----------------------------------|---|
| Poziom próżni w worku |  |
| Poziom próżni w pojemniku |  |
| Cykl Chef |  |
| Poziomy intensywności zgrzewania |  |

Specyfikacja techniczna

| | | | |
|--|---------------------|---|-----|
|       | Push-pull | Elektromagnetyczny zawór bezpieczeństwa | Tak |
| Otwieranie | | | |
| Materiał podstawy | Stal nierdzewna 304 | | |
| Materiał pokrywy | Szkło hartowane | | |

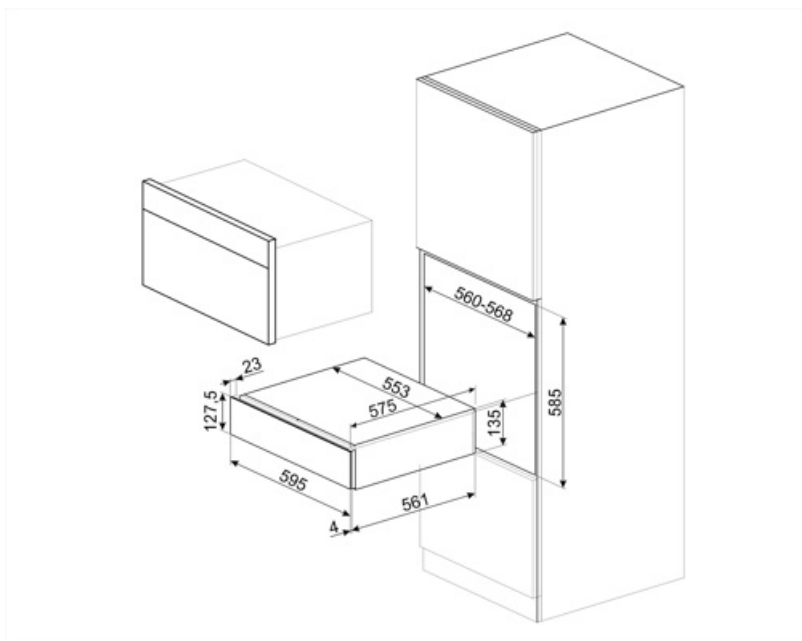
| | | | |
|---------------------------|---------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| Temperatura | 65° +/- 3° | Cykl pracy osuszania pompy próżniowej | Tak, automatyczny |
| Stabilizator szuflady | Tak | Długość listwy próżniowej | 260 mm |
| Maksymalny wysuw szuflady | 453 +/- 2 mm | Wyjmowana listwa próżniowa | Tak |
| Maksymalna waga | 15 kg | Sposób grzewania | Dwufazowe |
| Maksymalny załadunek | 48 kg | Czas trwania cyklu konserwacji | 1' - 1'20" |
| Pojemność | 6,5 l | Próżnia osiągalna | 2-10 millibar (99,9%) |
| Moc pompy próżniowej | 4 m ³ /h | Czujnik próżniowy | Tak, dokładność 10 mbar |
| | | Akcesoria w standardzie | 20x30 V-bags, 25x35 V-Bags |

Podłączenie elektryczne

| | | | |
|---------------------|--------------|--------------------|-----------|
| Wtyczka | (F;E) Schuko | Napięcie (V) | 220-240 V |
| Moc nominalna | 240 W | Częstotliwość (Hz) | 50-60 Hz |
| Natężenie prądu (A) | 1 A | | |

Informacje logistyczne

| | | | |
|----------------|--------|------------------------|--------|
| Szerokość (mm) | 597 mm | Wysokość produktu (mm) | 135 mm |
| Głębokość (mm) | 570 mm | | |



Kompatybilne Akcesoria



LIFEBOX

Zestaw 3 pojemników z pokrywkami, zaworem, rurą ssącą do szuflady próżniowej



VBA1

Worki do gotowania i konserwowania metodą sous-vide, 20x30, 50 szt.



VBA2

Worki do gotowania i konserwowania metodą sous-vide, 25x35, 50 szt.











Dostępne wersje kolorystyczne

CPV115G

Kolor: Neptune Grey



Słowniczek oznaczeń

-  **FUNKCJA CHEF**
-  **Cykl konserwacji:** Funkcja próżniowa gwarantuje wytworzenie próżni w workach wybierając spośród trzech poziomów. Możliwe jest także ustawienie poziomu 0, aby zgrzać worek bez tworzenia próżni.
-  **Torebki do gotowania metodą Sous-vide.** Torby te wytrzymują maksymalną temperaturę 85°C (przez 75 godzin), 100°C (przez 4 godziny) lub 121°C (przez 30 minut). Nadają się do przechowywania w spiżarni i lodówce, nie mogą być przechowywane w zamrażarce.
-  **Ustawiając najwyższą próżnię w worku/pojemniku, osiąga się próżnię 99,9%.**
-  **Maszyna może być ustawiona na trzech różnych poziomach zgrzewania.** Ustawienie maksymalnego poziomu pozwala na zgrzanie większej ilości worków w tym samym czasie z unikalnym cyklem.
-  **Konserwacyjne worki próżniowe.** Worki te wytrzymują temperatury od -25°C do 70°C (przez 2 godziny) lub 100°C (przez 15 minut). Nadają się do przechowywania w spiżarni, lodówce i zamrażarce, nie mogą być używane do gotowania próżniowego.
-  **Urządzenie stabilizujące** utrzymuje szufladę w stanie otwartym podczas użytkowania, zapobiegając jej przypadkowemu zamknięciu.
-  **Funkcja próżni w pojemniku** gwarantuje wytworzenie próżni w szklanych lub plastikowych pojemnikach, wybierając spośród trzech różnych poziomów. Używaj tylko certyfikowanych pojemników przystosowanych do wytwarzania próżni i zdolnych wytrzymać próżnię o wartości 99,9%.
-  **Czujnik próżni** gwarantuje osiągnięcie maksymalnego podciśnienia związanego z ustawionym poziomem. Jeśli wartość ta nie zostanie osiągnięta, worek nie zostanie zgrzany.
-  **Urządzenie wykonuje zgrzew dwufazowy,** który gwarantuje zgrzanie również brudnych i zaolejonych worków.