CPV115B3

Rodzina produktów	Szuflada
Wysokość handlowa	14 cm
Typ	Sous-vide
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

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

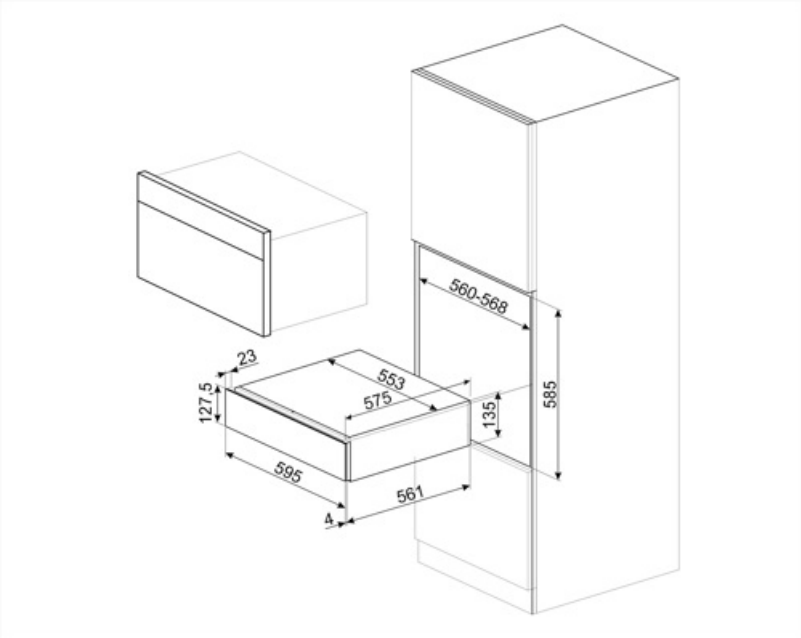
Temperatura	65° +/- 3°
Stabilizator szuflady	Tak
Maksymalny wysuw szuflady	453 +/- 2 mm
Maksymalna waga	15 kg
Maksymalny załadunek	48 kg
Pojemność	6,5 l
Moc pompy próżniowej	4 m³/h
Cykl pracy osuszania pompy próżniowej	Tak, automatyczny
Długość listwy próżniowej	260 mm
Wyjmowana listwa próżniowa	Tak
Sposób zgrzewania	Dwufazowe
Czas trwania cyklu konserwacji	1' - 1'20''
Próżnia osiągalna	2-10 millibar (99,9%)
Czujnik próżniowy	Tak, dokładność 10 mbar
Akcesoria w standardzie	20x30 V-bags, 25x35 V-Bags

Podłączenie elektryczne

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

Informacje logistyczne

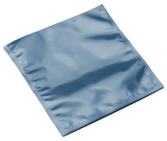
Szerokość (mm)	597 mm
Głębokość (mm)	570 mm
Wysokość produktu (mm)	135 mm



Kompatybilne Akcesoria

LIFEBOX

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



VBAG2

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

VBAG1

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

Słowniczek oznaczeń

FUNKCJA CHEF

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.

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.

Urządzenie stabilizujące utrzymuje szufladę w stanie otwartym podczas użytkowania, zapobiegając jej przypadkowemu zamknięciu.

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.

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%.

Ustawiając najwyższą próżnię w worku/pojemniku, osiąga się próżnię 99,9%.

Czujnik próżni gwarantuje osiągnięcie maksymalnego podciśnienia związanego z ustawionym poziomem. Jeśli wartość ta nie zostanie osiągnięta, worek nie zostanie zgrzany.

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.

Urządzenie wykonuje zgrzew dwufazowy, który gwarantuje zgrzanie również brudnych i zaolejonych worków.

Benefit (TT)

Otwieranie push-pull

Wystarczy jedno naciśnięcie, aby szuflada otworzyła się, natomiast popchnięcie spowoduje jej zamknięcie.

Cykl konserwacji

3 poziomy próżni w worku - delikatny, konserwacja, sous vide.

Cykl próżni w pojemniku

Poziomy próżni - delikatny, średni, mocny.

Funkcja Chef

Doskonałe marynaty i wywary dzięki funkcji Chef

Vitality System

Połączenie wykorzystania piekarnika z parą, blast chillera i szuflady do pakowania próżniowego pozwala na zachowanie właściwości produktu i maksymalne wzmocnienie jego smaku.