

CPV115B3

Familia de produse	Sertar
Înălțime comercială	14 cm
Tip	Sous-vide
Sistem de vitalitate	Da



Estetică

Estetică	Linea	Material	Sticlă
Culoare	Negru	Logo	Silk screen
Finisaj	Gri Neptun	Logo position	Inside

Comenzi

Tip de setare de control	Controlul tactil
--------------------------	------------------

Program / Funcții

Ciclul de conservare	
Vid în ciclul recipientului	
Funcția Bucătar	
Reglarea intensității sudurii	

Caracteristici tehnice

							
Mecanism de deschidere	Împinge-Trage					Debitul pompei	4 m ³ /h
Material de bază	Oțel inoxidabil 304					Electrovalvă de	Da
Material capac	Sticlă calită cu cadru					siguranță reflux anti-	
Deschiderea capacului	65° +/- 3°					ulei	

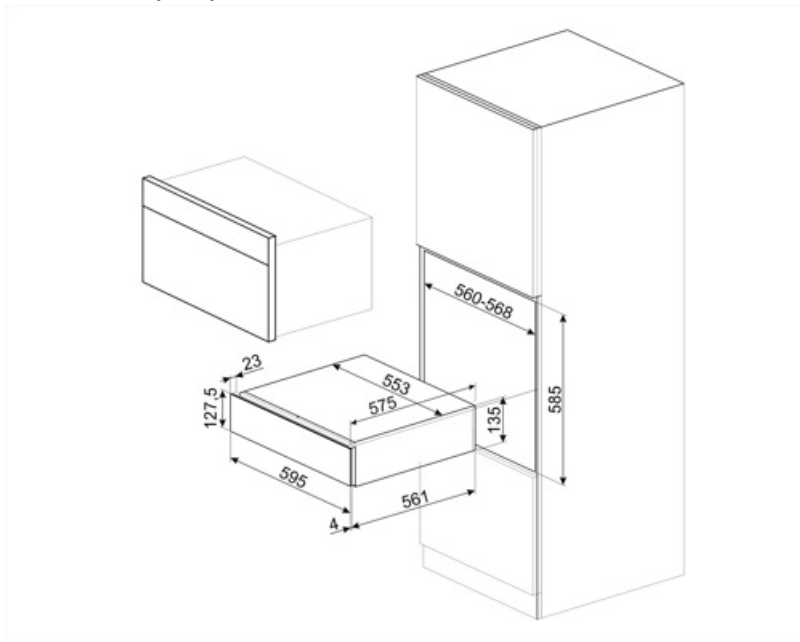
Dispozitiv stabilizare sertar	Da	Ciclul pompei de dezumidificare	Da, automat
Proeminența maximă a sertarului	453 +/- 2 mm	Activarea lungimii barei de vid	260 mm
Greutate maximă admisă	15 kg	Bară de vid detașabilă	Da
Greutatea maximă de încărcare a sertarului	48 kg	Tip sudură	Fază dublă
Capacitate	6,5 l	Aspirator accesibil	2-10 milibari (99,9 %)
		Senzor vid	Da, precizie 10 mbar
		Accesorii incluse	Pungi V 20x30, Pungi V 25x35

Conexiune electrică

Ștecher	(F; E) Schuko	Tensiune (V)	220-240 V
Putere nominală	240 W	Frecvență (Hz)	50-60 Hz
Curent	1 A		

Informațiile logistice

Lățime (mm)	597 mm	Înălțime produs (mm)	135 mm
Adâncime (mm)	570 mm		



Compatible Accessories



LIFEBOX

Set de 3 recipiente pentru sertarul de vid



VBAG1

Saci pentru gătit sous-vide și conservare, 20x30, 50 bucăți



VBAG2

Saci pentru gătit sous-vide și conservare, 25x35, 50 bucăți

Symbols glossary

	Funcția Chef alternează ciclurile de compresie și decompresie și accelerează unele operațiuni, cum ar fi marinada sau infuzia, care altfel ar necesita mult timp.		Conservarea pungilor vidate. Aceste pungi suportă temperaturi de la -25 °C la 70 °C (timp de 2 ore) sau 100 °C (timp de 15 minute). Potrivit pentru cămară, frigider și congelator, acestea nu pot fi utilizate pentru gătit în vid.
	Funcția de vid în sac garantează crearea de vid în saci, alegând dintre cele trei niveluri. De asemenea, este posibil să setați nivelul 0 pentru a sigila sacul fără a crea vidul.		Dispozitivul de stabilizare menține sertarul deschis atunci când este utilizat, evitând închiderea accidentală a acestuia.
	Saci de gătit Sous-vide. Aceste pungi suportă o temperatură maximă de 85 °C (timp de 75 de ore), 100 °C (timp de 4 ore) sau 121 °C (timp de 30 de minute). Potrivit pentru depozitarea în cămară și frigider, acestea nu pot fi depozitate în congelator.		Funcția de vid în recipient garantează crearea de vid în recipiente de sticlă sau plastic alegând dintre trei niveluri diferite. Utilizați numai recipiente certificate adecvate pentru vid și capabile să reziste la un vid de 99,9 %.
	Setând cel mai înalt nivel de vid în sac/recipient, se atinge un vid de 99,9 %.		Senzorul de vid garantează atingerea vidului maxim conectat la nivelul setat. Dacă valoarea nu este atinsă, punga nu este sigilată.
	Mașina poate fi setată la trei niveluri diferite de etanșare. Setarea nivelului maxim este posibilă pentru a sigila mai multe pungi în același timp, cu un ciclu unic.		Mașina efectuează o sudură cu fază dublă, care garantează etanșarea sacilor murdari și uleioși.

Benefit (TT)

Deschiderea uşii de tip push-pull

Cu o simplă împingere, sertarul se deschide şi apoi îl puteţi închide la loc cu o altă împingere.

Preservation cycle

3 cicluri de conservare (delicat, conservare, sous vide)

Vacuum in container cycle

3 niveluri de vid (delicat, mediu, puternic)

Chef function

Marinade şi infuzii perfecte mulţumită modului chef.

Vitality System

Utilizarea combinată a cuptorului cu aburi, a răcitorului cu suflantă şi a sertarului de vid permite păstrarea caracteristicilor produsului şi potenţarea maximă a aromei.