

CPV115B3

Rad výrobkov	Zásuvka
Komerčná výška	14 cm
Typ	Vákuové varenie
Systém Vitality	Áno







Estetica

Estetica	Linea	Materiál	Sklo
Farba	Čierna	Logo	Silk screen
Povrchová úprava	Neptúnová sivá	Logo position	Inside







Ovládače

Typ nastavenia ovládačov	Dotykové ovládanie
--------------------------	--------------------

Programy / funkcie

Cyklus konzervácie	
Cyklus vákuum v nádobe	
Funkcia šéfkuchár	
Zváranie	

Technické údaje

						
Otvárací mechanizmus	Tlačíť-ťahací	Spätný poistný elektromagnetický olejový ventil	Áno			
Materiál základne	Nehrdzavejúca oceľ 304					
Materiál veka	Tvrdené sklo s rámom					

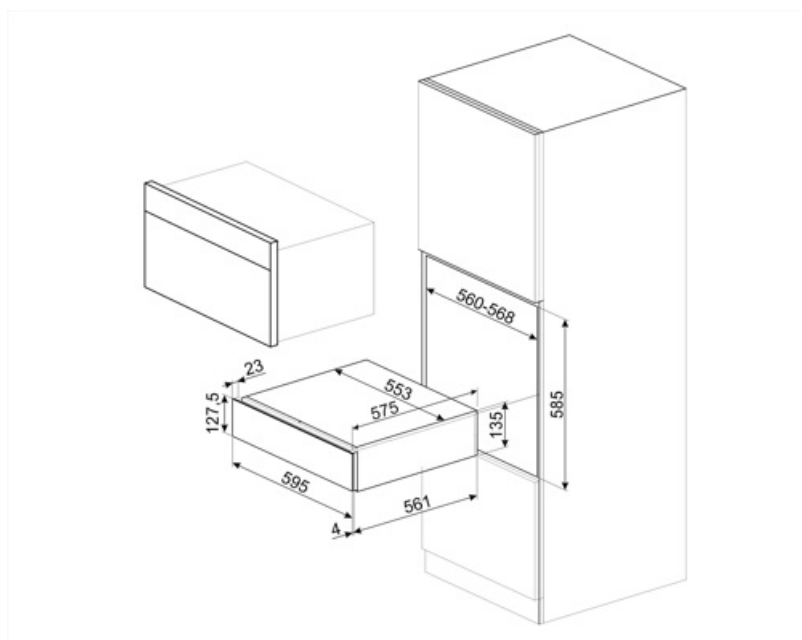
Otvor na veku	65° +/- 3°	Odvlhčovací cyklus čerpadla	Áno, automatické
Stabilizátor zásuvky	Áno	Aktivácia dĺžky vákuovej tyče	260 mm
Maximálne vysunutie zásuvky	453 +/- 2 mm	Aktivácia vyberateľnej vákuovej tyče	Áno
Max. prípustná hmotnosť	15 kg	Typ zvaru	Dvojfázový
Maximálna nosnosť zásuvky	48 kg	Dĺžka cyklus konzervácie	1' - 1'20"
Kapacita	6,5 l	Dosiahnuteľné vákuum	2 - 10 milibar (99,9 %)
Prietok čerpadla	4 m ³ /h	Vákuový snímač	Áno, presnosť 10 mbar
		Vrátane príslušenstva	20x30 vákuové vrecká, 25x35 vákuové vrecká

Elektrické pripojenie

Zátka	(F;E) Schuko	Napätie (V)	220-240 V
Menovitý výkon	240 W	Frekvencia (Hz)	50-60 Hz
Prúd	1 A		

Logistické informácie

Šírka (mm)	597 mm	Výška výrobku (mm)	135 mm
Hĺbka (mm)	570 mm		



Compatible Accessories



LIFEBOX

Súprava 3 nádoby pre vákuovaciú zásuvku



VBAG1

Vrecká na vákuové varenie a konzerváciu, 25x35, 50 ks



VBAG2

Vrecká na vákuové varenie a konzerváciu, 25x35, 50 ks











Alternative products

CPV115G

Farba: Neptune Grey



Symbols glossary

- | | | | |
|--|--|---|--|
|  | Funkcia šéfkuchár strieda kompresné a dekompresné cykly a zrýchľuje niektoré úkony, napr. marinovanie a infúziu, ktoré by si inak vyžadovali veľa času. |  | Konzervačné vákuové vrecká. Tieto vrecká vydržia teploty od -25 °C do 70 °C (na 2 hodiny) alebo 100 °C (na 15 minút). Vhodné na skladovanie v komore, chladničke alebo mrazničke. Nedajú sa používať na vákuové varenie. |
|  | Funkcia vákuum vo vrecku zaručuje vytvorenie vákuua vo vreckách, pričom si môžete vybrať spomedzi troch úrovní. Dá sa zvoliť aj úroveň 0, vtedy sa vrecko zvarí bez vytvorenia vákuua. |  | Stabilizačné zariadenie udržiava zásuvku otvorenú, keď sa používa, a predchádza jej náhodnému zatvoreniu. |
|  | Vrecká na vákuové varenie. Tieto vrecká vydržia maximálnu teplotu 85 °C (75 hodín), 100 °C (4 hodiny) alebo 121 °C (30 minút). Vhodné na skladovanie v komore alebo chladničke. Nedajú sa používať na skladovanie v mrazničke. |  | Funkcia vákuum v nádobe zaručuje vytvorenie vákuua v sklenených alebo plastových nádobách s voľbou troch rôznych úrovní. Používajte iba certifikované nádoby, vhodné na vákuovanie a schopné vydržať 99,9-% vákuum. |
|  | Pri nastavení najvyššej úrovne vákuua sa vo vrecku/nádobe vytvorí 99,9-% vákuum. |  | Vákuový snímač zaručuje dosiahnutie maximálneho vákuua podľa nastavenej úrovne. Ak sa hodnota nedosiahne, vrecko sa nezvarí. |
|  | Zariadenie sa dá nastaviť na tri rôzne úrovne zvárania. Pri nastavení najvyššej úrovne je možné zvariť viac vreciek naraz, v rámci jedného cyklu. |  | Zariadenie vykonáva dve fázy zvárania, ktoré zaručujú správny zvar aj na znečistených a mastných vreckách. |