

CPV115G

Produktfamilie	Skuffe
Kommerciel højde	14 cm
Type	Vakuumskuffe
Vitality system	Ja







Æstetik

Æstetik	Linea	Materiale	Glas
Farve	Neptune Grey	Logo	Silketryk
Finish	Neptune Grey	Logoplacering	Indeni







Betjeninger

Type af betjeningsindstilling	Berøringsbetjening
-------------------------------	--------------------

Program / Funktioner

Vedligeholdelsescyklus	
Vakuum i beholdercyklus	
Chef-funktion	
Svejsning	

Tekniske egenskaber

						
Åbningsmekanisme	Skub-træk	Sikkerhedsmagnetventil	Ja			
Grundmateriale	Rustfrit stål 304	anti-olietilbageløb				
Låg-materiale	Hærdet glas med ramme	Affugtningspumpe-	Ja, automatisk			
Lågåbning	65° +/- 3°	cyklus				

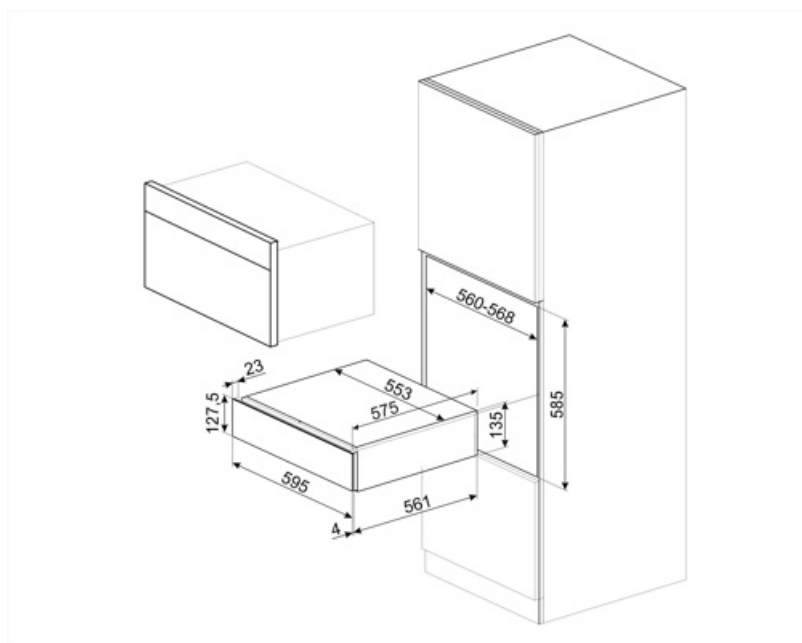
Skuffe stabiliseringsenhed	Ja	Aktiverer vakuumbjælkens længde	260 mm
Skuffe maksimalt fremspring	453 +/- 2 mm	Aftagelig, tillader vakuumbjælke	Ja
Maks. tilladt vægt	15 kg	Svejsetypen	Dobbelt-fase
Maksimal skuffebelastning, vægt	48 kg	Beskyttende cyklus varighed	1' - 1'20"
Kapacitet	6,5 l	Opnåeligt vakuum	2-10 millibar (99,9%)
Pumpestrøm	4 m ³ /h	Vakuumsensor	Ja, nøjagtighed 10 mbar
		Medfølgende tilbehør	Poser til madopbevaring, Poser til sous-vide-tilberedning

Elektrisk tilslutning

Stik	(F;E) Schuko	Spænding (V)	220-240 V
Nominel effekt	240 W	Frekvens (Hz)	50-60 Hz
Nuværende	1 A		

Logistiske oplysninger

Bredde (mm)	597 mm	Produkthøjde (mm)	135 mm
Dybde (mm)	570 mm		



Compatible Accessories



LIFEBOX

Sæt af 3 beholdere til vacuumskuffe



VBAG1

Poser til sous-vide madlavning og konservering, 20x30, 50 stykker



VBAG2

Poser til sous-vide madlavning og konservering, 25x35, 50 stykker











Alternative products

CPV115B3

Farve: Sort



Symbols glossary

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | Chef-funktionen veksler mellem kompressions- og dekompressionscyklusser og fremskynder nogle indgreb, såsom marinade eller infusion, der ellers ville kræve meget tid. |  | Konserveringsvacuumposer. Disse poser tåler temperaturer fra -25 °C til 70 °C (i 2 timer) eller 100 °C (i 15 minutter). Velegnet til spisekammer, køleskab og fryser, de kan ikke bruges til vakuumtilberedning. |
|  | Vakuum i pose-funktionen garanterer at skabe vakuum i poser, der vælges mellem tre niveauer. Det er også muligt at indstille 0-niveauet for at forsegle posen uden at skabe vakuum. |  | Stabiliseringsenheden holder skuffen åben, når den bruges, og herved undgår man ved et uheld at lukke den. |
|  | Sous-vide madlavningsposer. Disse poser har en maksimal temperatur på 85 °C (i 75 timer), 100 °C (i 4 timer) eller 121 °C (i 30 minutter). Velegnet til opbevaring i spisekammer og køleskab, de kan ikke opbevares i fryseren. |  | Vakuum i beholderfunktionen garanterer at skabe vakuum i glas- eller plastbeholdere, der vælger mellem tre forskellige niveauer. Brug kun certificerede beholdere, der er egnede til vakuum og kan modstå 99,9% vakuum. |
|  | Når du indstiller det højeste vakuum i pose / beholderniveau, når det 99,9% vakuum. |  | Vakuumsensoren garanterer opnåelsen af det maksimale vakuum, der er tilsluttet det indstillede niveau. Hvis værdien ikke nås, er posen ikke forseglet. |
|  | Maskinen kan indstilles på tre forskellige tætningsniveauer. Det er muligt at indstille det maksimale niveau for at forsegle flere poser på samme tid med en unik cyklus. |  | Maskinen udfører en dobbeltfasesvejsning, som garanterer forsegling af beskidte og olieagtige poser. |