

CPV115G

Produktfamilie Schublade
Produkthöhe 14 cm

Produkttyp Vakuumierschublade Sous-Vide

Vitality System Jo



Ästhetik

ÄsthetikLineaMaterialGlasFarbeNeptune GreyMarkenlogoSiebdruckOberflächeNeptune GreyPosition des
MarkenlogosIntern

Bedienelemente

Bedienungsart Touch

Programme / Funktionen

Vakuumierung im Behälter

Chefkoch - Funktion

Verschweißen

Vakuumierung







Technische Eigenschaften













Schubladenöffnung Schublade auf Teleskop-Vollauszug

Push-Pull-Öffnung (grifflos) Edelstahl Sicherheitsventil und Öl- Ja Rücksaugschutz für max. Hygiene



Material der Sicherheitsglas mit Rahmen Trocknung der Automatisch Vakuumierpumpe Verschlussabdeckung Max. Öffnungswinkel 65° +/- 3° Länge der Schweißleiste 260 mm der Verschlussabdeckung Herausnehmbare la Schweißleiste Schubladen-Stabilisator Ja Max. Ausladung der 453 mm +/- 2 mm Art der Verschweißung Doppelt Schublade Max. Vakuumierdauer 1'-1'20" Max. Tragkraft der 15 kg Max. Vakuumierleistung 2-10 mbar (99,9%) Schublade Vakuumier-Sensor Ja, Genauigkeit 10 mbar Max. Tragkraft des 48 kg Serienzubehör Vakuumierbeutel für Gehäuses Konservierung, **Nutzbares** 6,5 I Vakuumierbeutel für Sous-Schubladenvolumen Vide-Cooking **Pumpenleistung** 4 m³/h

Elektrischer Anschluss

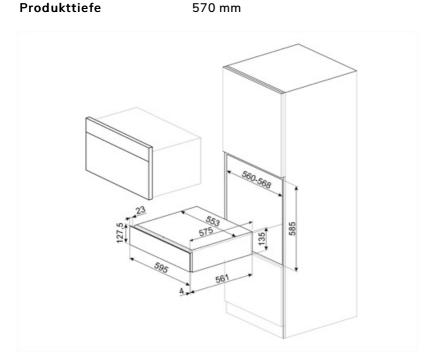
Netzstecker(F;E) SchukoSpannung220-240 VElektrischer240 WFrequenz50-60 Hz

Ge samt anschluss wert

Absicherung 1 A

Logistik-Informationen

Produktbreite597 mmProdukthöhe135 mm





Kompatibel Zubehör

LIFEBOX



3 Vakuumierbehälter H: 125, 170, 185 mm, Ø 140 mm für Konservierung u. Einlagerung von druckempfindlichen Lebensmitteln, kompatibel für Einbau-Vakuumierschubladen. Lagerung für Speisekammer oder Kühlschrank. Nicht spülmaschinenfest.

VBAG1

Vakuumierbeutel 20 x 30 cm für Sous-Vide-Garen, Konservierung und Einlagerung, Verpackungseinheit 50 St., kompatibel für: EinbauVakuumierschubladen. Lagerung für Speisekammer, Kühlschrank, Gefrierschrank und Sous-Vide-Garen im Dampfbackofen. Temperaturbes

VBAG2



Vakuumierbeutel 25 x 35 cm für Sous-Vide-Garen, Konservierung und Einlagerung, Verpackungseinheit 50 St., kompatibel für: EinbauVakuumierschubladen. Lagerung für Speisekammer, Kühlschrank, Gefrierschrank und Sous-Vide-Garen im Dampfbackofen. Temperaturbes



Alternative Produkte

CPV115B3

Farbe: Schwarz

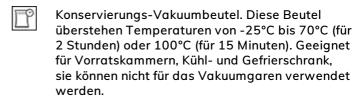




Symbols glossary

	Die "Chef-Funktion" wechse
	Kompressions- und Dekomp

elt zwischen dem pressionszyklus und beschleunigt einige Vorgänge, wie z.B. das Marinieren oder Einlegen von Zutaten, die ansonsten sehr viel Zeit und manuelle Handarbeit in Anspruch nehmen würden.



Mit der Vakuum-Funktion wird in den speziellen Vakuumierbeuteln ein Unterdrucks erzeugt. Es kann zwischen 3 Intensitätsstufen gewählt werden. Es ist auch möglich, die Stufe "0" auszuwählen, um den Beutel ohne Vakuum lediglich luftdicht zu verschweißen.

Die Stabilisierungsvorrichtung hält die Schublade bei der Nutzung offen und verhindert ein versehentliches Schließen.

Sous-vide-Garbeutel. Diese Beutel halten eine Höchsttemperatur von 85°C (für 75 Stunden), 100°C (für 4 Stunden) oder 121°C (für 30 Minuten) aus. Geeignet für die Aufbewahrung in der Vorratskammer und im Kühlschrank, nicht für die Lagerung im Gefrierschrank.

Die Funktion "Vakuum im Behälter" garantiert die Vakuumierung in Glas- oder Kunststoffbehältern, wobei Sie zwischen drei verschiedenen Stufen wählen können. Verwenden Sie nur vakuumtaugliche Behälter mit Zertifikat, die einem Vakuum von 99,9% standhalten

Bei Einstellung des höchsten Vakuumlevels im Beutel/Behälter wird ein Vakuum von 99,9% erreicht.

VAKUUM-SENSOR •∏ii-

_0

Die Schublade kann auf drei verschiedene Siegelstufen eingestellt werden. Die Einstellung der maximalen Stufe ermöglicht das gleichzeitige Versiegeln von mehreren Beuteln mit einem einzigen Zyklus.

Es wird eine Doppelphasenverschweißung durchgeführt, die garantiert, dass auch schmutzige und ölige Beutel verschweißt werden