CPV115G

Produktfamilie	Schublade
Produkthöhe	14 cm
Produkttyp	Vakuumierschublade Sous-Vide
Vitality System	Ja



Ästhetik

Ästhetik	Linea	**Material**	Glas
Farbe	Neptune Grey	**Markenlogo**	Siebdruck
Oberfläche	Neptune Grey	**Position des Markenlogos**	Intern

Bedienelemente

Bedienungsart	Touch	**Display Type**	Full Touch

Programme / Funktionen

Vakuumierung	
Vakuumierung im Behälter	
Chefkoch - Funktion	
Verschweißen	

Technische Eigenschaften

Schubladenöffnung	Push-Pull-Öffnung (grifflos)	**Sicherheitsventil und Öl-Rücksaugschutz für max. Hygiene**	Ja
Schublade auf Teleskop-Vollauszug	Edelstahl		

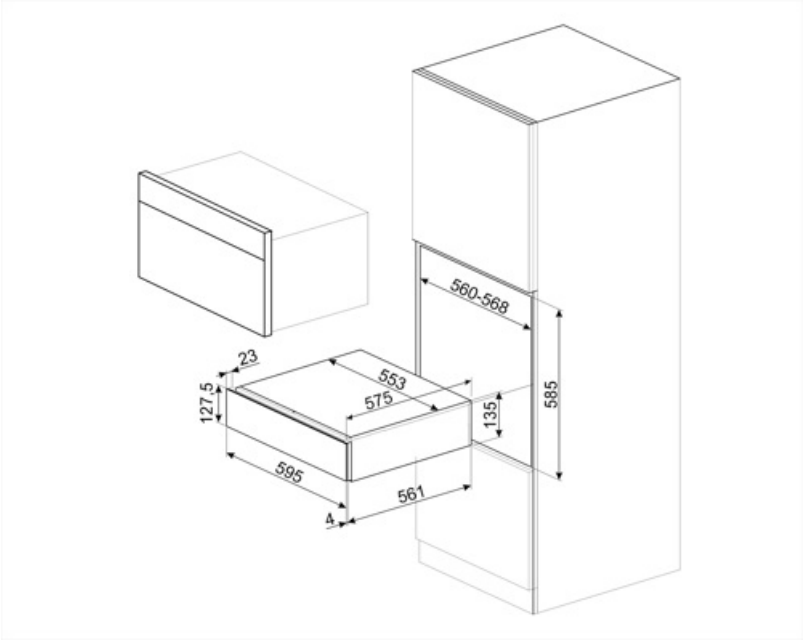
Material der Verschlussabdeckung	Sicherheitsglas mit Rahmen
Max. Öffnungswinkel der Verschlussabdeckung	65° +/- 3°
Schubladen-Stabilisator	Ja
Max. Ausladung der Schublade	453 mm +/- 2 mm
Max. Tragkraft der Schublade	15 kg
Max. Tragkraft des Gehäuses	48 kg
Nutzbares Schubladenvolumen	6,5 l
Pumpenleistung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

Elektrischer Anschluss

Netzstecker	(F;E) Schuko
Elektrischer Gesamtanschlusswert	240 W
Absicherung	1 A
Spannung	220-240 V
Frequenz	50-60 Hz

Logistik-Informationen

Produktbreite	597 mm
Produkttiefe	570 mm
Produkthöhe	135 mm

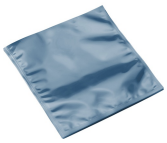


Kompatibel Zubehör



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.



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



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

Alternative Produkte

CPV115B3

Farbe: Schwarz



Symbolverzeichnis



Die „Chef-Funktion“ wechselt zwischen dem Kompressions- und Dekompressionszyklus 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.



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.



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



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.



Konservierungs-Vakuumbeutel. Diese Beutel überstehen Temperaturen von -25°C bis 70°C (für 2 Stunden) oder 100°C (für 15 Minuten). Geeignet für Vorratskammern, Kühl- und Gefrierschrank, sie können nicht für das Vakuumgaren verwendet werden.



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



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



VAKUUM-SENSOR



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