

CPV115G

Produktfamilie	Schublade
Produkthöhe	14 cm
Produkttyp	Vakuumschublade 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
---------------	-------

Programme / Funktionen

Vakuumierung	
Vakuumierung im Behälter	
Chefkoch - Funktion	
Verschweißen	

Technische Eigenschaften

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

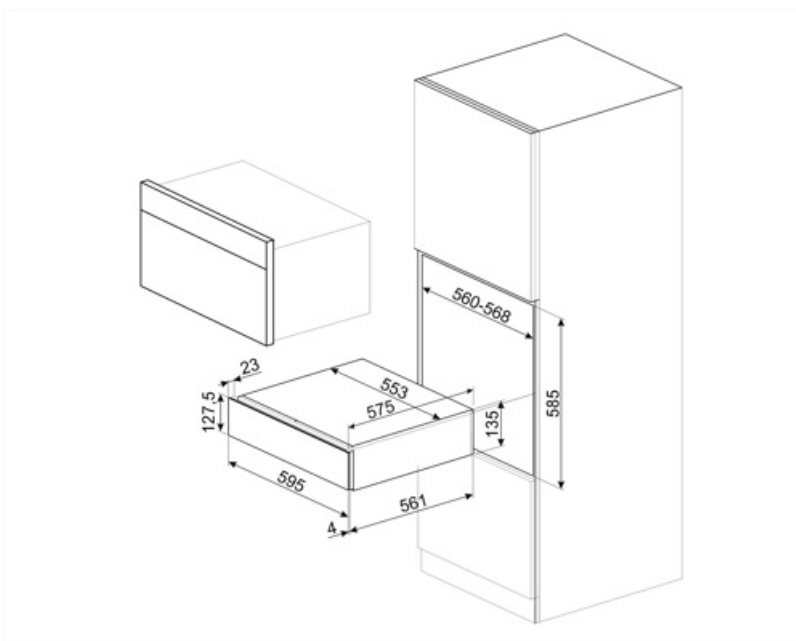
Material der Verschlussabdeckung	Sicherheitsglas mit Rahmen	Trocknung der Vakuumpumpe	Automatisch
Max. Öffnungswinkel der Verschlussabdeckung	65° +/- 3°	Länge der Schweißleiste	260 mm
Schubladen-Stabilisator	Ja	Herausnehmbare Schweißleiste	Ja
Max. Ausladung der Schublade	453 mm +/- 2 mm	Art der Verschweißung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

Elektrischer Anschluss

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

Logistik-Informationen

Produktbreite	597 mm	Produktlänge	560-568 mm
Produkttiefe	570 mm	Produktbreite	135 mm



Kompatibel Zubehör



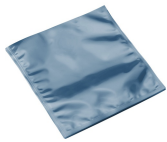
LIFEBOX

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.



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



Symbolverzeichnis

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>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.</p> |  <p>Konservierungs-Vakuumbbeutel. 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.</p> |
|  <p>Mit der Vakuum-Funktion wird in den speziellen Vakuumbbeuteln 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.</p> |  <p>Die Stabilisierungsvorrichtung hält die Schublade bei der Nutzung offen und verhindert ein versehentliches Schließen.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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</p> |
|  <p>Bei Einstellung des höchsten Vakuumlevels im Beutel/Behälter wird ein Vakuum von 99,9% erreicht.</p> |  <p>VAKUUM-SENSOR</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Es wird eine Doppelphasenverschweißung durchgeführt, die garantiert, dass auch schmutzige und ölige Beutel verschweißt werden können.</p> |