

# 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					

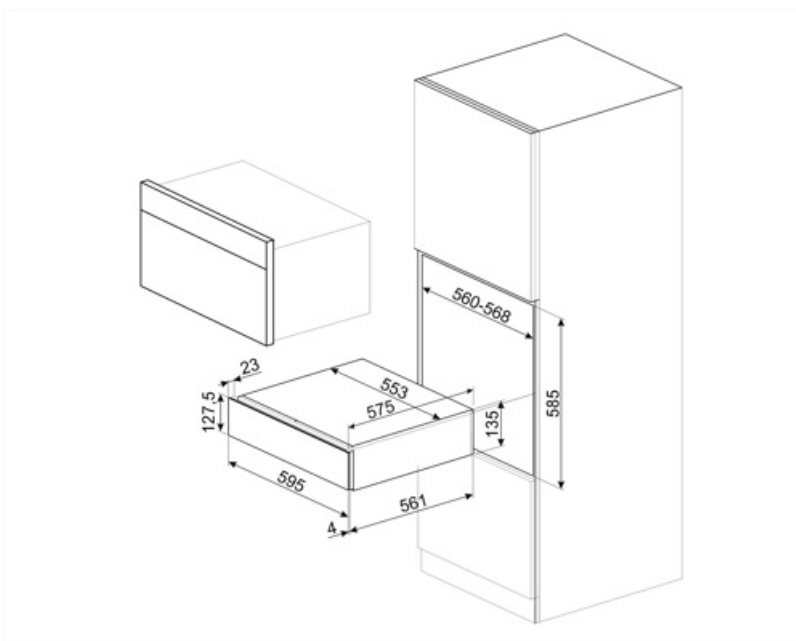
<b>Material der Verschlussabdeckung</b>	Sicherheitsglas mit Rahmen	<b>Trocknung der Vakuumpumpe</b>	Automatisch
<b>Max. Öffnungswinkel der Verschlussabdeckung</b>	65° +/- 3°	<b>Länge der Schweißleiste</b>	260 mm
<b>Schubladen-Stabilisator</b>	Ja	<b>Herausnehmbare Schweißleiste</b>	Ja
<b>Max. Ausladung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

## Elektrischer Anschluss

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

## Logistik-Informationen

<b>Produktbreite</b>	597 mm	<b>Produktlänge</b>	135 mm
<b>Produkttiefe</b>	570 mm		



---

## Kompatibel Zubehör

---



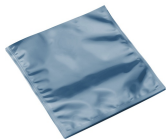
### LIFEBOX

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“ 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.             |    | 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.               |
|    | 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  |
|  | 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 Doppelphasenschweißung durchgeführt, die garantiert, dass auch schmutzige und ölige Beutel verschweißt werden können.   |