# CPV115G

| | |
|---|---|
| **Tuoteperhe** | Vetolaatikko |
| **Myytävän tuotteen korkeus** | 14 cm |
| **Tyyppi** | Sous-vide |
| **Vitality system** | Kyllä |



## Estetiikka

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Estetiikka** | Linea | **Materiaali** | Lasi |
| **Väri** | Neptune Grey | **Logo** | Silkkipainettu |
| **Pinnan viimeistely** | Neptune Grey | **Logon paikka** | Sisällä |

## Säätimet

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Asetusten tyyppi** | Kosketussäädin | **Näytön tyyppi** | Full Touch |

## Ohjelma / toiminnot

| | |
|---|---|
| **Säilöntä** | |
| **Vakuumi** | |
| **Kokki-toiminto** | |
| **Hitsaus** | |

## Tekniset ominaisuudet

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Avausmekanismi** | Push-pull | **Turvaliittimet** | Kyllä |
| **Pohjamateriaali** | 304 Ruostumaton teräs | **Kosteuden poistava pumppauskierros** | Kyllä, automaattinen |
| **Kannen materiaali** | Kovetettua lasia kehyksellä | | |
| **Kannen avaus** | 65° +/- 3° | **Vakuumin säätö** | 260 mm |
| **korin tasapainotus** | Kyllä | | |

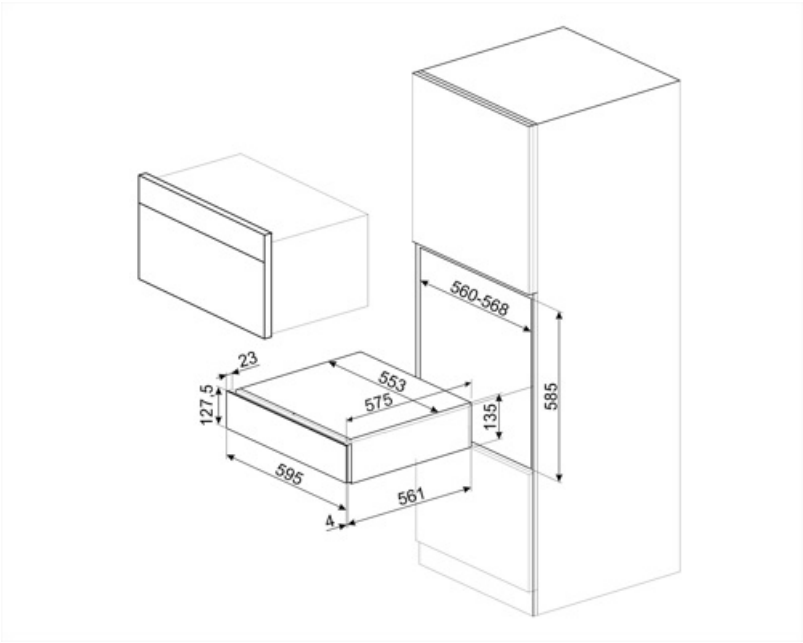
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Laatikon suurin avaus** | 453 +/- 2 mm | **Irrotettava vakuumi** | Kyllä |
| **Maksimaallinen paino** | 15 kg | **Hitsauksen tyyppi** | Kaksoisteho |
| **Max paino laatikossa** | 48 kg | **Ohjelman kesto** | 1' - 1'20'' |
| **Tilavuus** | 6,5 l | **Vakuumi** | 2-10 millibar (99,9%) |
| **Pumppausteho** | 4 m³/h | **Vakuumisensori** | Kyllä, tarkkuus 10 mbar |
| | | **Mukana tulevat lisävarusteet** | Ruokakassien säilytys, Suos-vide pussit |

## Sähköliitäntä

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Sähköpistokkeen tyyppi** | (F;E) Schuko | **Virta** | 220-240 V |
| **Nominaalinen tehokkuus** | 240 W | **Taajuus (hz)** | 50-60 Hz |
| **Virta** | 1 A | | |

## Logistiikkatiedot

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Leveys (mm)** | 597 mm | **Tuotteen korkeus (mm)** | 135 mm |
| **Syvyys (mm)** | 570 mm | | |



## Compatible Accessories



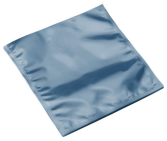
**LIFEBOX**

3 astian sarja tyhjiölaatikolle



**VBAG1**

Sous-vide-pussit ruoanlaittoa ja säilytystä varten, 20x30, 50 kappaletta



**VBAG2**

Sous-vide-pussit ruoanlaittoa ja säilytystä varten, 25x35, 50 kappaletta

## Alternative products

**CPV115B3**

**Väri:** Musta



## Symbols glossary



Chef-toiminto vuorottelee paineistuksen ja paineenpoiston jaksoja ja nopeuttaa joitakin toimenpitetä, kuten marinointia tai hauduttamista, jotka muuten veisivät paljon aikaa.



Pussin tyhjiötoiminto takaa sen, että tyhjiö voidaan luoda pusseihin valitsemalla kolmesta eri tasosta. Voit asettaa myös 0-tasoon sulkeaksesi pussin ilman tyhjiötä.



Sous-vide-kypsennyspussit. Nämä pussit kestävät 85 °C:n enimmäislämpötilan (75 tunniksi), 100 °C (4 tunniksi) tai 121 °C (30 minuutiksi). Soveltuu ruokakomeroille ja jääkaappisäilytykseen: eivät sovellu pakastimessa säilytettäviksi.




Kun pussin/astian korkein tyhjiöasetus valitaan, aikaan saadaan 99,9 %:n tyhjiö.



Kone voidaan asettaa kolmeen eri sulkemistasoon. Kun asetuksena on enimmäistaso, voidaan sulkea enemmän pusseja samanaikaisesti yhdessä jaksossa.



Tyhjiöpussien säilytys. Nämä pussit kestävät -25 °C – 70 °C:n lämpötilat (2 tunnin ajan) tai 100 °C (15 minuutin ajan). Soveltuvat ruokakomero-, jääkaappi- ja pakastinsäilytykseen: eivät sovellu tyhjiökypsennykseen.



Vakautuslaite pitää laatikon auki käytettynä ja estää sen vahingossa tapahtuvan sulkeutumisen.



Astian tyhjiötoiminto takaa sen, että tyhjiö voidaan luoda lasi- tai muoviastioihin valitsemalla kolmesta eri tasosta. Käytä vain sertifioituja astioita, jotka soveltuvat tyhjiökäyttöön, ja jotka voivat kestää 99,9 %:n tyhjiön.



Tyhjiöanturi taka, että asetettuun tasoon liittyvä maksimityhjiö saavutetaan. Jos tasoa ei saavuteta, pussia ei suljeta.




Kone suorittaa kaksivaiheisen saumauksen, mikä mahdollistaa myös likaisten ja öljyisten pussien sulkemisen.