

# CPV115G

Termékcsalád	Fiók
Névleges magasság	14 cm
Típus	Sous vide
Vitalitási rendszer	Igen



## Design

Design család	Linea	Anyag	Üveg
Szín	Neptune Grey	Logo	Silk screen
Felületkezelés	Neptune szürke	Logo position	Inside

## Kezelő elemek

Vezérlés típusa	Érintőszenzoros vezérlés
-----------------	--------------------------

## Program/Funkciók

Tartósítási ciklus	
Vákuum a tartályciklusban	
Séf funkció	
Hegesztés	

## MŰSZAKI JELLEMZŐK



Nyitómechanizmus	Push pull	Biztonsági mágnesszelep olajvisszafolyás ellen	Igen
Alapanyag	Rozsdamentes acél 304		
Fedél anyaga	Edzett üveg kerettel		
Fedél nyílása	65° +/- 3°		

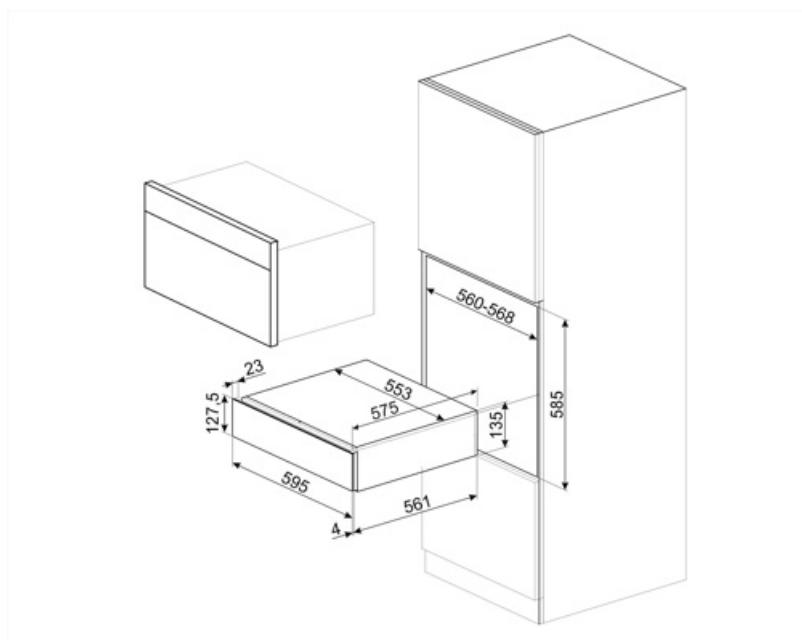
<b>Fiókstabilizáló eszköz</b>	Igen	<b>Párátlanító szivattyú ciklus</b>	Igen, automatikus
<b>Fiók maximális kinyúlása</b>	453 +/- 2 mm	<b>Vákuumsáv hosszának engedélyezése</b>	260 mm
<b>Maximális súlylevonás</b>	15 kg	<b>Eltávolítható, vákuumos rúd</b>	Igen
<b>A fiók maximális teherbírása</b>	48 kg	<b>Hegesztés típusa</b>	Kétfázis
<b>Kapacitás</b>	6,5 l	<b>Tartósítási ciklus időtartama</b>	1'-1'20"
<b>Szivattyú áramlása</b>	4 m <sup>3</sup> /h	<b>Elérhető vákuum</b>	2-10 millibar (99,9%)
		<b>Vákuumérzékelő</b>	Igen, pontosság: 10 mbar
		<b>Mellékelt tartozékok</b>	20x30 V-tasakok, 25x35 V-tasakok

## Elektromos csatlakozás

<b>Csatlakozódugó</b>	(F;E) Schuko	<b>Feszültség (V)</b>	220-240 V
<b>Névleges teljesítmény</b>	240 W	<b>Frekvencia (Hz)</b>	50-60 Hz
<b>Áramerősség</b>	1 A		

## Logisztikai információk

<b>Termék szélesség (mm)</b>	597 mm	<b>Termékmagasság (mm)</b>	135 mm
<b>Mélység (mm)</b>	570 mm		



---

## Compatible Accessories

---



### LIFEBOX

3 edényből álló készlet vákuumfiókhhoz



### VBAG1

Zacskók sous-vide főzéshez és tartósításhoz, 20x30, 50 db



### VBAG2

Zacskók sous-vide főzéshez és tartósításhoz, 25x35, 50 db

---

## Alternative products











---

CPV115B3

Szín: Fekete



## Symbols glossary

- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|    | A Chef funkció váltogatja a kompressziós és dekompresziós ciklusokat, és felgyorsít bizonyos műveleteket, például a pácolást vagy az infúziót, amelyek egyébként sok időt igényelnének.                                  |    | Tartósító vákuumzacskók. Ezek a zacskók -25°C és 70°C (2 órán át) vagy 100°C (15 percig) közötti hőmérsékletet viselnek el. Alkalmasak kamrában, hűtőszekrényben és fagyasztóban tárolásra, azonban nem használhatók vákuumos főzésre. |
|    | A vákuumozó funkcióval három szinten lehet vákuumot létrehozni a zacskókban. Az is lehetséges, hogy a 0 szintet beállítva lezárja a zacskót vákuumozás nélkül.   |    | A stabilizáló eszköz használat közben nyitva tartja a fiókot, elkerülve annak véletlen bezárását.  |
|    | Sous-vide főzőzacskók. Ezek a zacskók maximum 85°C (75 órán át), 100°C (4 órán át) vagy 121°C (30 percig) hőmérsékletet viselnek el. Kamrában és hűtőszekrényben való tárolásra alkalmasak, fagyasztóban nem tárolhatók. |    | A vákuumozó funkció garantálja a vákuum létrehozását üveg vagy műanyag edényekben, három különböző szint közül választhat. Csak vákuumozásra alkalmas, 99,9%-os vákuumnak ellenálló, tanúsítvánnyal ellátott edényeket használjon.     |
|    | A legmagasabb vákuum beállítása a zacskó/edény szintjén 99,9%-os vákuumot ér el.   |    | A vákuumérzékelő garantálja a beállított szintnek megfelelő maximális vákuum elérését. Ha nem éri el ezt az értéket, a zacskó nem lesz lezárva.  |
|  | A gép három különböző hegesztési szintre állítható be. A maximális szint beállításával több zacskót lehet egyszerre lezárni egy egyedi ciklussal.  |  | A gép kétfázisú hegesztést végez, amely garantálja az étellel szennyezett és olajos zsákok lezárását is.   |