

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°		

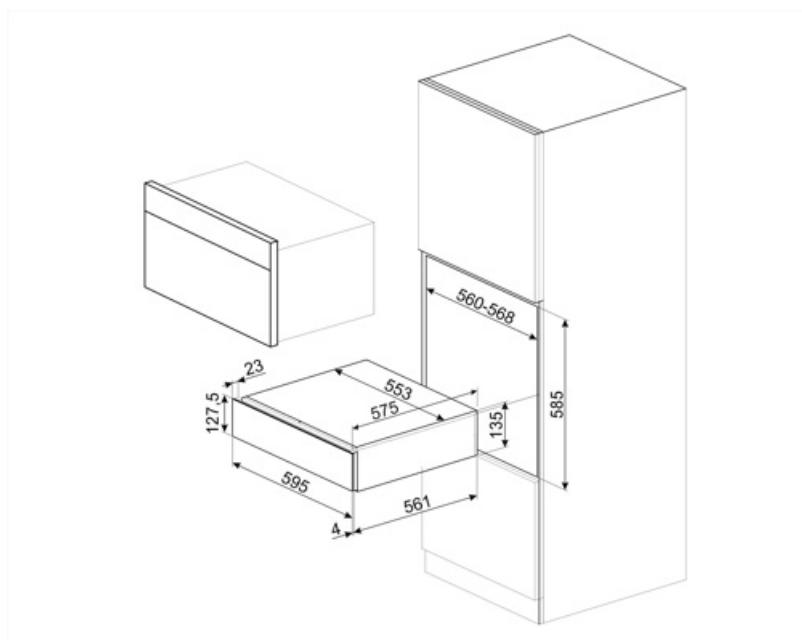
Fiókstabilizáló eszköz	Igen	Párátlanító szivattyú ciklus	Igen, automatikus
Fiók maximális kinyúlása	453 +/- 2 mm	Vákuumsáv hosszának engedélyezése	260 mm
Maximális súlylevonás	15 kg	Eltávolítható, vákuumos rúd	Igen
A fiók maximális teherbírása	48 kg	Hegesztés típusa	Kétfázis
Kapacitás	6,5 l	Tartósítási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

Elektromos csatlakozás

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

Logisztikai információk

Termék szélesség (mm)	597 mm	Termékmagasság (mm)	135 mm
Mélység (mm)	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. |