

CPV115G

Produktserien	Innbyggingskuffer
Kommersiell høyde	14 cm
Type	Vakuumsuffe
Vitalitetssystem	Ja







Estetisk linje

Estetikk	Linea	Materiale	Glass
Farge	Neptune Grey	Logo	silke skjerm
Finish	Neptune Grey	Logo plassering	Innsiden







Kontroller

Type kontroll innstilling Touch-kontroll

Program / funksjoner

Bevaring syklus	
Vakuum i beholdersyklus	
Chef funksjon	
Forsegling	

Tekniske egenskaper

					
Åpnings mekanisme	Skyv-dra	Sikkerhetsmagnetventil	Ja	anti olje tilbake løp	
Basis material	Rustfritt stål 304	Avfukting pumpe syklus	Ja, automatisk	Muliggjør vakuums tang	260 mm
Lokk materiale	Temperert glass med ramme	Muliggjør vakuums tang	260 mm	lengde	
deksel åpning	65° +/- 3°				

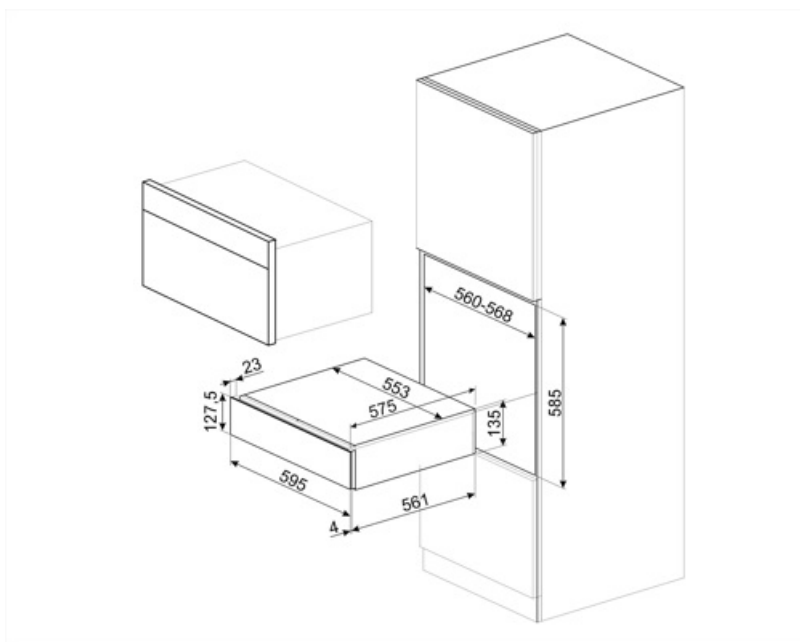
Skuff stabiliseringsanordning	Ja	Muliggjør flyttbar vakuum stang	Ja
Skuff maks framspring	453 +/- 2 mm	Sveisetype	Dobbelfase
Maks vekt kvote	15 kg	Bevaring syklusvarighet	1' - 1'20"
Maksimal skuffebelastning vekt	48 kg	Oppnåelig vakuum	2-10 millibar (99,9%)
Kapasitet	6,5 l	Vacuum sensor	Ja, nøyaktighet 10 mbar
Pumpeflyt	4 m ³ /h	Medfølgende tilbehør	Bag for matkonservering, Poser for sous-vide koking

Elektrisk tilkobling

Støpseltype	(F;E) Schuko	Spenning (V)	220-240 V
Nominell effekt	240 W	Frekvens (Hz)	50-60 Hz
Nåværende	1 A		

Logistisk informasjon

Bredde (mm)	597 mm	Produkt Høyde (mm)	135 mm
Dybde (mm)	570 mm		



Compatible Accessories



LIFEBOX

Sett med 3 beholdere for vakuumsuff



VBAG1

Poser for sous-vide tilberedning og oppbevaring, 20x30, 50 stk



VBAG2

Poser for sous-vide tilberedning og oppbevaring, 25x35, 50 stk











Alternative products

CPV115B3

Farge: Sort



Symbols glossary

- | | | | |
|---|--|--|--|
|  | <p>Chef-funksjonen veksler mellom kompresjon- og dekompresjonsyklus og korter ned tidsbruken til visse operasjoner, slik som marinering og infusjon, som vanligvis vil kreve mye tid.</p> |  | <p>Vakuumposer til oppbevaring Disse posene tåler temperaturer på mellom -25 °C og 70 °C (i 2 timer) eller 100 °C (i 15 minutter). Egnet for spisskammer, kjøleskap, fryser, men kan ikke brukes til vakuumsteking.</p> |
|  | <p>Vakuum-i-pose funksjonen er en garanti for vakuumsetting i poser basert på tre nivåer. Det er også mulig å velge nivå 0 for å lukke posen uten å skape vakuum.</p> |  | <p>Stabilisatoren holder skuffen åpen når den er i bruk, slik at den ikke lukkes ved et uhell.</p> |
|  | <p>Sous-vide stekeposer. Disse posene tåler en maksimal temperatur på mellom 85 °C (i 75 timer), 100 °C (i 4 timer), eller 121 °C (i 30 minutter). Egnet for spisskammer og kjøleskap, men kan ikke oppbevares i fryser.</p> |  | <p>Vakuum-i-beholder funksjonen er en garanti for vakuumsetting i glass- eller plastbeholdere ved å velge mellom tre forskjellige nivåer. Bruk kun beholdere som er godkjente for vakuum-bruk og tåler 99,9% vakuum.</p> |
|  | <p>Ved å sette den høyeste vakuum-verdien i posen/beholderen når man 99,9% vakuum.</p> |  | <p>Vakuumsensoren garanterer maksimalt vakuum tilkoblet nivåinnstillingen. Hvis verdien ikke nås vil ikke posen forsegles.</p> |
|  | <p>Maskinen kan stilles inn ved tre forskjellige forseglingsnivåer. Ved å stille inn maksimalt nivå er det mulig å forsegle flere poser samtidig i en unik syklus.</p> |  | <p>Maskinen utfører en dobbel forseglingsfase som tetter igjen både skitne og oljete poser.</p> |