CPV115G

Produktserien	Innbyggingsskuffer
Kommersiell høyde	14 cm
Type	Vakuumskuffe
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	**Displaytype**	Full Touch

Program / funksjoner

Bevaring syklus	
Vakuum i beholdersyklus	
Chef funksjon	
Forsegling	

Tekniske egenskaper

Åpnings mekanisme	Skyv-dra	**Sikkerhetsmagnetventil anti olje tilbakeløp**	Ja
Basis material	Rustfritt stål 304	**Avfukting pumpesyklus**	Ja, automatisk
Lokk materiale	Temperert glass med ramme	**Muliggjør vakuum stang lengde**	260 mm
deksel åpning	65° +/- 3°		

Skuff stabiliseringsanordning	Ja
Skuff maks framspring	453 +/- 2 mm
Maks vekt kvote	15 kg
Maksimal skuffebelastning vekt	48 kg
Kapasitet	6,5 l
Pumpeflyt	4 m³/h

Muliggjør flyttbar vakuum stang	Ja
Sveisetype	Dobbelfase
Bevaring syklusvarighet	1' - 1'20''
Oppnåelig vakuum	2-10 millibar (99,9%)
Vacuum sensor	Ja, nøyaktighet 10 mbar
Medfølgende tilbehør	Bag for matkonservering, Poser for sous-vide koking

Elektrisk tilkobling

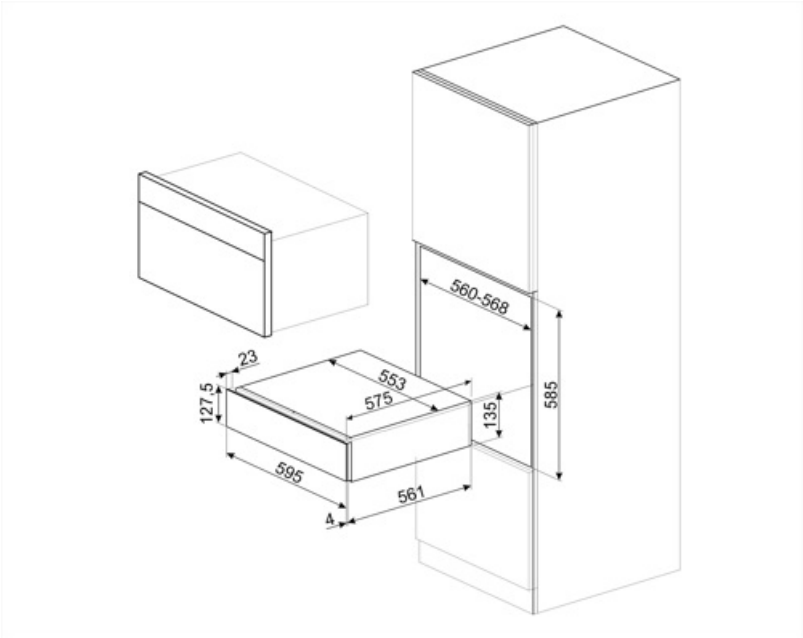
Støpseltype	(F;E) Schuko
Nominell effekt	240 W
Nåværende	1 A

Spenning (V)	220-240 V
Frekvens (Hz)	50-60 Hz

Logistisk informasjon

Bredde (mm)	597 mm
Dybde (mm)	570 mm

Produkt Høyde (mm)	135 mm

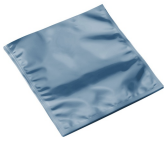


Compatible Accessories



LIFEBOX

Sett med 3 beholdere for vakuumskuff



VBAG2

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



VBAG1

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

Alternative products

CPV115B3

Farge: Sort



Symbols glossary



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.



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.



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.



Ved å sette den høyeste vakuum-verdien i posen/beholderen når man 99,9% vakuum.



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.



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.



Stabilisatoren holder skuffen åpen når den er i bruk, slik at den ikke lukkes ved et uhell.



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.



Vakuumsensoren garanterer maksimalt vakuum tilkoblet nivåinnstillingen. Hvis verdien ikke nås vil ikke posen forsegles.



Maskinen utfører en dobbel forseglingsfase som tetter igjen både skitne og oljete poser.