

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

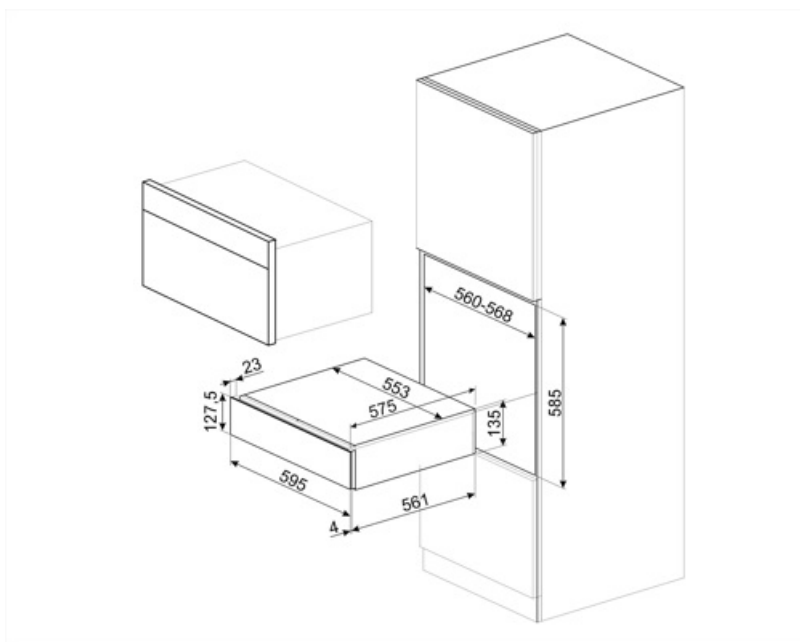
<b>Skuff stabiliseringsanordning</b>	Ja	<b>Muliggjør flyttbar vakuum stang</b>	Ja
<b>Skuff maks framspring</b>	453 +/- 2 mm	<b>Sveisetype</b>	Dobbelfase
<b>Maks vekt kvote</b>	15 kg	<b>Bevaring syklusvarighet</b>	1' - 1'20"
<b>Maksimal skuffebelastning vekt</b>	48 kg	<b>Oppnåelig vakuum</b>	2-10 millibar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

## Elektrisk tilkobling

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

## Logistisk informasjon

<b>Bredde (mm)</b>	597 mm	<b>Produkt Høyde (mm)</b>	135 mm
<b>Dybde (mm)</b>	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

- |   |  |  |   |
|---|--|--|---|
|   | 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.                                     |   | Vakuumposer til oppbevaring Disse posene tåler temperaturer på mellom -25 °C og 70 °C (i 2 timer) eller 100 °C (i 15 minutter). Egnert for spisskammer, kjøleskap, fryser, men kan ikke brukes til vakuumsteking. |
|   | 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.   |   | Stabilisatoren holder skuffen åpen når den er i bruk, slik at den ikke lukkes ved et uhell.   |
|   | 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). Egnert for spisskammer og kjøleskap, men kan ikke oppbevares i fryser. |   | 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. |
|   | Ved å sette den høyeste vakuum-verdien i posen/beholderen når man 99,9% vakuum.  |   | Vakuumsensoren garanterer maksimalt vakuum tilkoblet nivåinnstillingen. Hvis verdien ikke nås vil ikke posen forsegles.   |
|  | 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.  |  | Maskinen utfører en dobbel forseglingsfase som tetter igjen både skitne og oljete poser.  |