

## CPV115G

Rodzina produktów	Szuflada
Wysokość handlowa	14 cm
Typ	Sous-vide
Vitality system	Tak







### Linia wzornicza

Linia wzornicza	Linea	Materiał	Szkło
Kolor	Neptune Grey	Logo	Serigrafia
Wykończenie	Neptune Grey	Położenie logo	Wewnętrzne







### Sterowanie

Rodzaj sterowania	Dotykowe sterowanie elektroniczne
-------------------	-----------------------------------

### Programy / Funkcje

Poziom próżni w worku	
Poziom próżni w pojemniku	
Cykl Chef	
Poziomy intensywności zgrzewania	

### Specyfikacja techniczna

     	Push-pull	Elektromagnetyczny zawór bezpieczeństwa	Tak
Otwieranie			
Materiał podstawy	Stal nierdzewna 304		
Materiał pokrywy	Szkło hartowane		

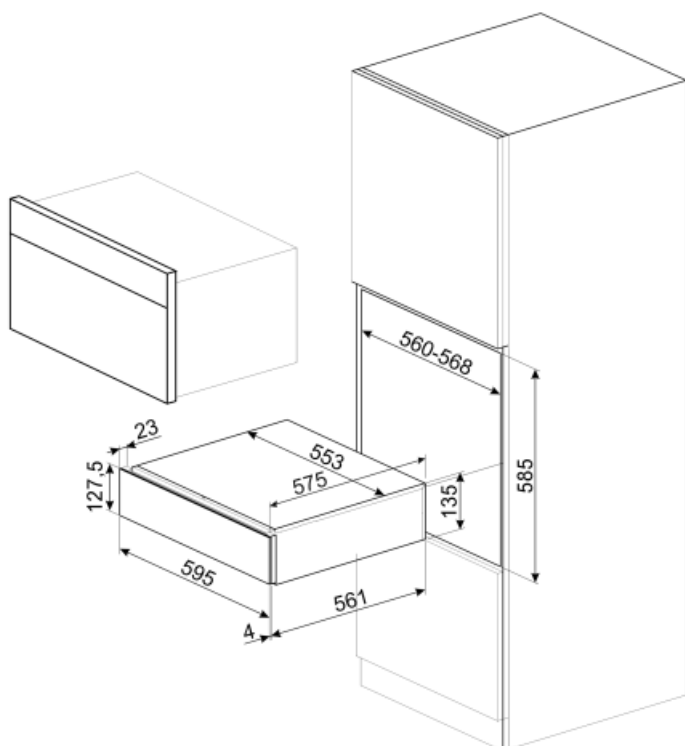
Temperatura	65° +/- 3°	Cykl pracy osuszania pompy próżniowej	Tak, automatyczny
Stabilizator szuflady	Tak	Długość listwy próżniowej	260 mm
Maksymalny wysuw szuflady	453 +/- 2 mm	Wyjmowana listwa próżniowa	Tak
Maksymalna waga	15 kg	Sposób zgrzewania	Dwufazowe
Maksymalny załadunek	48 kg	Czas trwania cyklu konserwacji	1' - 1'20"
Pojemność	6,5 l	Próżnia osiągalna	2-10 millibar (99,9%)
Moc pompy próżniowej	4 m <sup>3</sup> /h	Czujnik próżniowy	Tak, dokładność 10 mbar
		Akcesoria standardowe	20x30 V-bags, 25x35 V-Bags

## Podłączenie elektryczne

Wtyczka	(F;E) Schuko	Napięcie (V)	220-240 V
Moc nominalna	240 W	Częstotliwość (Hz)	50-60 Hz
Natężenie prądu (A)	1 A		

## Informacje logistyczne

Szerokość (mm)	597 mm	Wysokość produktu (mm)	135 mm
Głębokość (mm)	570 mm		



---

## Not included accessories

---



### VBA01

Worki do gotowania i konserwowania metodą sous-vide, 20x30, 50 szt.



### VBA02











Worki do gotowania i konserwowania metodą sous-vide, 25x35, 50 szt.



### LIFEBOX

Zestaw 3 pojemników z pokrywkami, zaworem, rurą ssącą do szuflady próżniowej

## Symbols glossary (TT)

- |  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|    | FUNKCJA CHEF  |    | Konserwacyjne worki próżniowe. Worki te wytrzymują temperatury od -25°C do 70°C (przez 2 godziny) lub 100°C (przez 15 minut). Nadają się do przechowywania w spiżarni, lodówce i zamrażarce, nie mogą być używane do gotowania próżniowego.                                 |
|    | Cykl konserwacji: Funkcja próżniowa gwarantuje wytworzenie próżni w workach wybierając spośród trzech poziomów. Możliwe jest także ustawienie poziomu 0, aby zgrzać worek bez tworzenia próżni.   |    | Urządzenie stabilizujące utrzymuje szufladę w stanie otwartym podczas użytkowania, zapobiegając jej przypadkowemu zamknięciu.   |
|    | Torebki do gotowania metodą Sous-vide. Torby te wytrzymują maksymalną temperaturę 85°C (przez 75 godzin), 100°C (przez 4 godziny) lub 121°C (przez 30 minut). Nadają się do przechowywania w spiżarni i lodówce, nie mogą być przechowywane w zamrażarce. |    | Funkcja próżni w pojemniku gwarantuje wytworzenie próżni w szklanych lub plastikowych pojemnikach, wybierając spośród trzech różnych poziomów. Używaj tylko certyfikowanych pojemników przystosowanych do wytwarzania próżni i zdolnych wytrzymać próżnię o wartości 99,9%. |
|   | Ustawiając najwyższą próżnię w worku/pojemniku, osiąga się próżnię 99,9%.   |   | Czujnik próżni gwarantuje osiągnięcie maksymalnego podciśnienia związanego z ustawionym poziomem. Jeśli wartość ta nie zostanie osiągnięta, worek nie zostanie zgrzany.   |
|  | Maszyna może być ustawiona na trzech różnych poziomach zgrzewania. Ustawienie maksymalnego poziomu pozwala na zgrzanie większej ilości worków w tym samym czasie z unikalnym cyklem.  |  | Urządzenie wykonuje zgrzew dwufazowy, który gwarantuje zgrzanie również brudnych i zaolejonych worków.  |

## Benefit (TT)

---

### Otwieranie push-pull

Wystarczy jedno naciśnięcie, aby szuflada otworzyła się, natomiast popchnięcie spowoduje jej zamknięcie.

### Vitality System

Połączenie wykorzystania piekarnika z parą, blast chillera i szuflady do pakowania próżniowego pozwala na zachowanie właściwości produktu i maksymalne wzmocnienie jego smaku.

### Cykl konserwacji

3 poziomy próżni w worku - delikatny, konserwacja, sous vide.

### Cykl próżni w pojemniku

Poziomy próżni - delikatny, średni, mocny.

### Funkcja Chef

Doskonałe marynaty i wywary dzięki funkcji Chef