

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



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

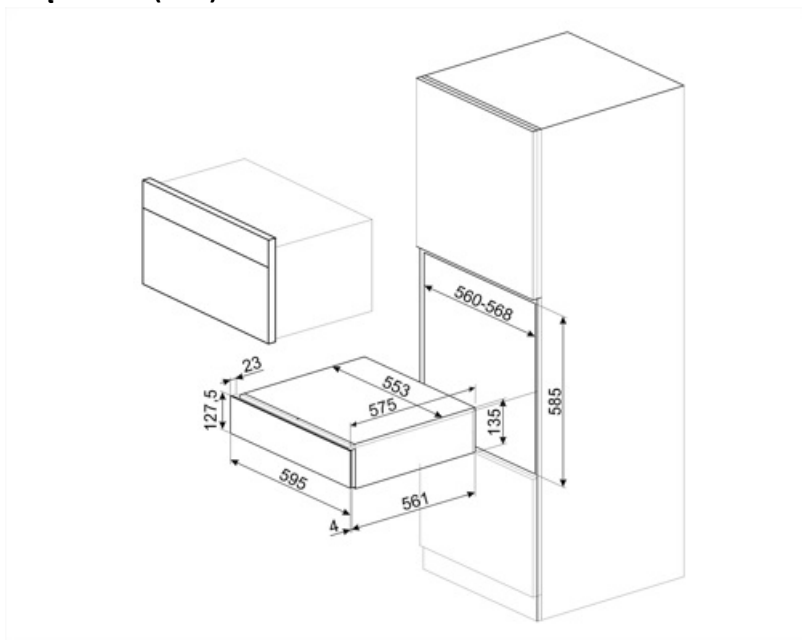
Temperatura	65° +/- 3°	Cykl pracy osuszania pompy próżniowej	Tak, automatyczny
Stabilizator szuflady	Tak	Długość listwy próżniowej	260 mm
Maksymalny wysuw szuflady	453 +/- 2 mm	Wyjmowana listwa próżniowa	Tak
Maksymalna waga	15 kg	Sposób grzewania	Dwufazowe
Maksymalny załadunek	48 kg	Czas trwania cyklu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



Kompatybilne Akcesoria



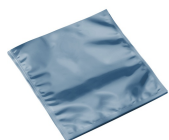
LIFEBOX

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



VBA1











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



VBA2

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

Słowniczek oznaczeń

-  **FUNKCJA CHEF**
-  **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.
-  **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.
-  **Ustawiając najwyższą próżnię w worku/pojemniku, osiąga się próżnię 99,9%.**
-  **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.
-  **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.
-  **Urządzenie stabilizujące** utrzymuje szufladę w stanie otwartym podczas użytkowania, zapobiegając jej przypadkowemu zamknięciu.
-  **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%.
-  **Czujnik próżni** gwarantuje osiągnięcie maksymalnego podciśnienia związanego z ustawionym poziomem. Jeśli wartość ta nie zostanie osiągnięta, worek nie zostanie zgrzany.
-  **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.

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

Vitality System

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