CPV115G

Produktgrupp	Inbyggnadslåda
Kommersiell höjd	14 cm
Typ	Vakuumlåda
Vitality-system	Ja

Estetisk linje

Estetik	Linea	**Material**	Glas
Färg	Neptune Grey	**Logga**	Med screentryck
Finish	Neptune Grey	**Position av logo**	Internt

Kommandon

Typ av kontroller	Touch-kontroll

Program / funktioner

Konserveringscykel	
Vakuumcykel	
Chef-funktion	
Svetsning	

Teknisk specifikation

Öppningsmekanik	Push-pull	**Solenoid säkerhetsventil "anti oil reflux"**	Ja
Material i botten	Rostfritt stål 304	**Avfuktningscykel av pump**	Ja, automatisk
Material på lock	Härdat glas med ram		
Lucköppning	65 C° +/- 3 C°		

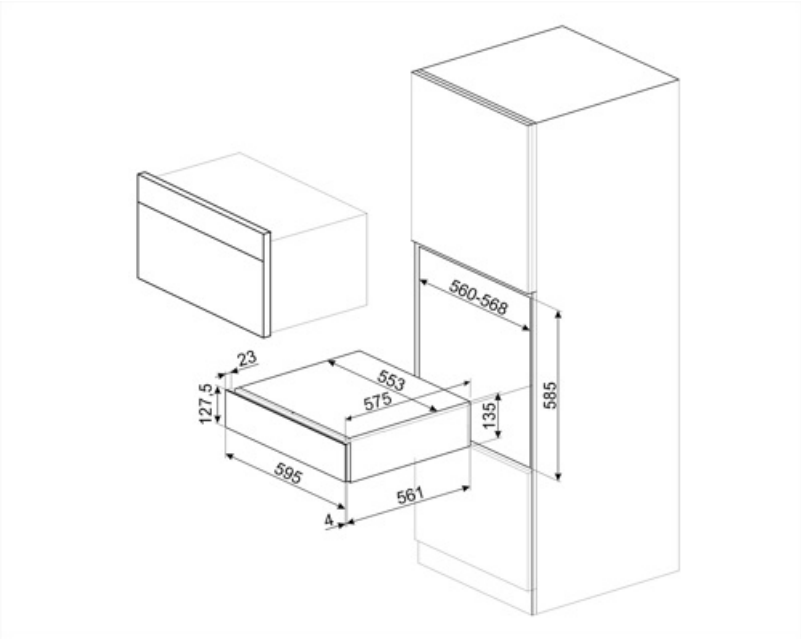
Lådstabilisering	Ja
Maxutdrag av låda	453 +/- 2 mm
Maxvikt ovanpå låda	15 kg
Maxvikt i lådan	48 kg
Kapacitet	6,5 l
Pumpflöde	4 m³/h
Längd på förseglingsskena	260 mm
Demonterbar förseglingsskena	Ja
Typ av försegling	Dubbelförsegling
Tidsåtgång konserveringscykel	1' - 1'20''
Max vakuum	2-10 millibar (99,9%)
Vakuumsensor	Ja, 10 mbar noggrannhet
Medföljande tillbehör	Påsar för konservering, Påsar för sous-vide tillagning

Elektrisk anslutning

Typ av kontakt	(F;E) Eurokontakt
Nominell effekt	240 W
Spänning	1 A
Strömstyrka (V)	220-240 V
Frekvens (Hz)	50-60 Hz

Logistisk information

Bredd (mm)	597 mm
Djup (mm)	570 mm
Produktens höjd (mm)	135 mm



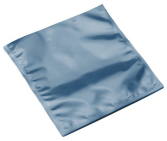
Kompatibela Tillbehör

LIFEBOX

Set med 3 behållare för vakuumlåda

VBAG1

Påsar för sous-videtillagning och förvaring 20x30cm, 50st



VBAG2

Påsar för sous-videtillagning och förvaring 25x35cm, 50st

Alternative products

CPV115B3

Färg: Svart

Symbols glossary

Chef-funktionen växlar kompressions- och dekompressionscykler och påskyndar vissa processer, som marinad eller infusion, som annars kräver mycket tid.

Med funktionen vakuum i påse går det att skapa vakuum i speciella påsar genom att välja mellan tre nivåer. Det är också möjligt att ställa in nivån på 0 för att försegla påsen utan att skapa ett vakuum.

Sous-vide-matlagningspåsar. Dessa påsar klarar av en maxtemperatur på 85 °C (i 75 timmar), 100 °C (i 4 timmar) eller 121 °C (i 30 minuter). Passar för förvaring i skafferi eller kylskåp. Kan ej förvaras i frysen.

99,9%

När maxnivån för vakuum i påse eller behållare ställs in så uppnås ett vakuum på 99,9 %.

Maskinen kan ställas in på tre olika förseglingsnivåer. Genom att ställa in maxnivån är det möjligt att försegla fler påsar på en gång med en unik cykel.

Vakuumpåsar för förvaring. Dessa påsar klarar av temperaturer från -25 °C till 70 °C (i 2 timmar) eller 100 °C (i 15 minuter). Passar för förvaring i skafferi, kylskåp och frys, men kan inte användas för vakuumtillagning.

Stabiliseringsenheten gör att lådan hålls öppen när den används, för att undvika att den stängs oavsiktligt.

Med funktionen vakuum i behållare går det att skapa vakuum i speciella glas- eller plastbehållare genom att välja mellan tre nivåer. Använd bara certifierade behållare som är lämpliga för vakuum och kan klara av ett vakuum på 99,9 %.

Vakuumsensorn garanterar att den inställda vakuumnivån uppnås. Om värdet inte uppnås så förseglas inte påsen.

x2

Maskinen gör en dubbel svetsning vilket garanterar att även smutsiga och oljiga påsar förseglas.