

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	Ja
Material i botten	Rostfritt stål 304	"anti oil reflux"	
Material på lock	Härdat glas med ram	Avfuktningssykel av pump	Ja, automatisk
Lucköppning	65 C° +/- 3 C°		

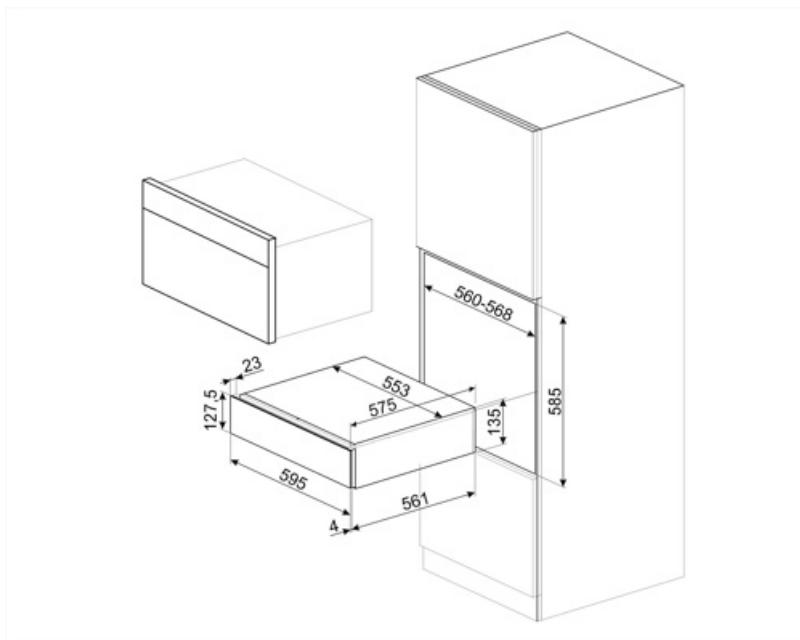
Lådstabilisering	Ja	Längd på förseglingsskena	260 mm
Maxutdrag av låda	453 +/- 2 mm	Demonterbar förseglingsskena	Ja
Maxvikt ovanpå låda	15 kg	Typ av försegling	Dubbelförsegling
Maxvikt i lådan	48 kg	Tidsåtgång konserveringscykel	1' - 1'20"
Kapacitet	6,5 l	Max vakuum	2-10 millibar (99,9%)
Pumpflöde	4 m ³ /h	Vakuumsensor	Ja, 10 mbar noggrannhet
		Medföljande tillbehör	Påsar för konservering, Påsar för sous-vide tillagning

Elektrisk anslutning

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

Logistisk information

Bredd (mm)	597 mm	Produktens höjd (mm)	135 mm
Djup (mm)	570 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. |  | 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 vakuumbakning. |
|  | 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. |  | Stabiliseringsenheten gör att lådan hålls öppen när den används, för att undvika att den stängs oavsiktligt. |
|  | 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. |  | 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 %. |
|  | När maxnivån för vakuum i påse eller behållare ställs in så uppnås ett vakuum på 99,9 %. |  | Vakuumsensorn garanterar att den inställda vakuumnivån uppnås. Om värdet inte uppnås så förseglas inte påsen. |
|  | 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. |  | Maskinen gör en dubbel svetsning vilket garanterar att även smutsiga och oljiga påsar förseglas. |