

# CPV115G

Produktgrupp	Inbyggadslåda
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°		

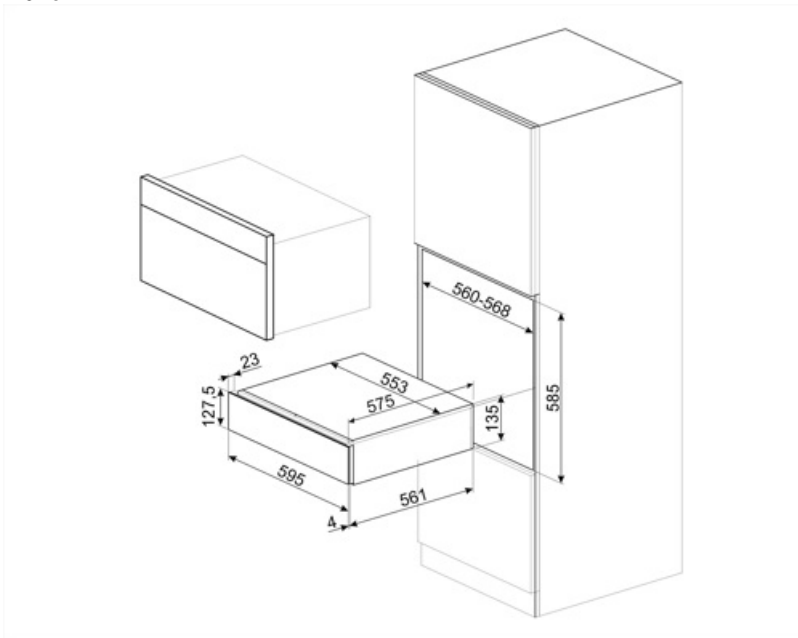
<b>Lådstabilisering</b>	Ja	<b>Längd på förseglingskena</b>	260 mm
<b>Maxutdrag av låda</b>	453 +/- 2 mm	<b>Demonterbar förseglingskena</b>	Ja
<b>Maxvikt ovanpå låda</b>	15 kg	<b>Typ av försegling</b>	Dubbelförsegling
<b>Maxvikt i lådan</b>	48 kg	<b>Tidsåtgång konserveringscykel</b>	1' - 1'20"
<b>Kapacitet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

## Elektrisk anslutning

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

## Logistisk information

<b>Bredd (mm)</b>	597 mm	<b>Produktens höjd (mm)</b>	135 mm
<b>Djup (mm)</b>	570 mm		



---

## Tillbehör ingår ej

---



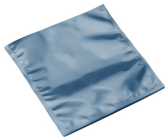
### LIFEBOX

Set med 3 behållare för vakuumlåda



### VBAG1











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



### VBAG2

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

## Symbols glossary

- |  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|    | <p>Chef-funktionen växlar kompressions- och dekompressionscykler och påskyndar vissa processer, som marinad eller infusion, som annars kräver mycket tid.</p>   |    | <p>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.</p>             |
|    | <p>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.</p>           |    | <p>Stabiliseringsenheten gör att lådan hålls öppen när den används, för att undvika att den stängs oavsiktligt.</p>  |
|    | <p>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.</p> |    | <p>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 %.</p> |
|    | <p>När maxnivån för vakuum i påse eller behållare ställs in så uppnås ett vakuum på 99,9 %.</p>   |    | <p>Vakuumsensorn garanterar att den inställda vakuumnivån uppnås. Om värdet inte uppnås så förseglas inte påsen.</p>   |
|  | <p>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.</p>  |  | <p>Maskinen gör en dubbel svetsning vilket garanterar att även smutsiga och oljiga påsar förseglas.</p>  |

## Benefit (TT)

---

### **Push-pull dörröppning**

Med ett enkelt tryck öppnas lådan och stängs sedan igen genom att trycka tillbaka den.

### **Bevaringscykel**

3 konserveringscykler (delikat, konservering, sous vide)

### **Vakuum i behållarcykel**

3 vakuumnivåer (känslig, medium, stark)

### **Kockfunktion**

Perfekta marinader och infusioner tack vare Chef-läget

### **Vitalitetssystem**

Den kombinerade användningen av ångugn, blästerkylare och vakuumlåda möjliggör bibehållande av produktegenskaper och maximal smakförstärkning