

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° | | |

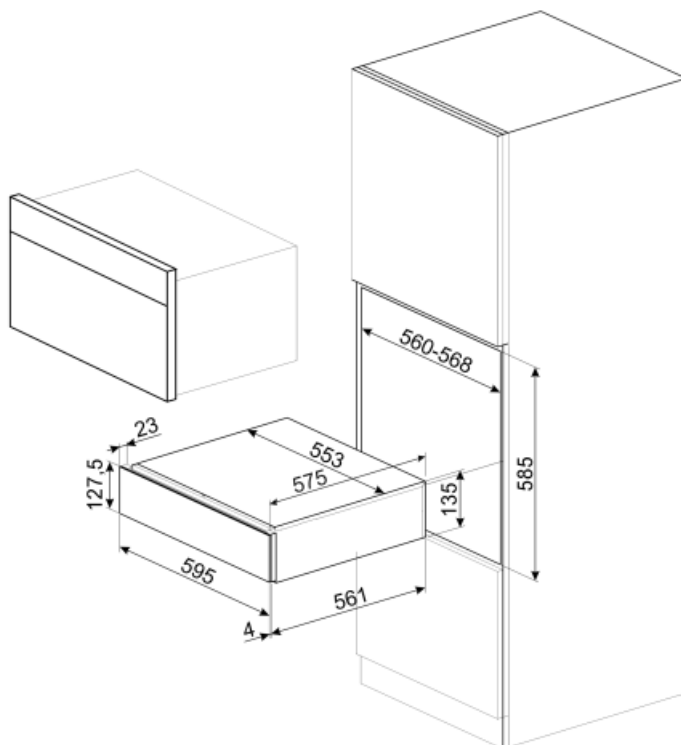
| | | | |
|---------------------|---------------------|-------------------------------|---|
| Lådstabilisering | Ja | Längd på förseglingskena | 260 mm |
| Maxutdrag av låda | 453 +/- 2 mm | Demonterbar förseglingskena | Ja |
| Maxvikt ovanpå låda | 15 kg | Typ av försegling | Dubbelförsegling |
| Maxvikt 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 | | |

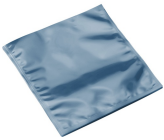


Tillbehör ingår ej



VBA01

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



VBA02











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



LIFEBOX

Set med 3 behållare för vakuumlåda

Symbols glossary (TT)

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | <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.

Vitalitetssystem

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

Bevaringscykel

3 konserveringscykler (delikat, konservering, sous vide)

Vakuum i behållarcykel

3 vakuumnivåer (känslig, medium, stark)

Kockfunktion

Perfekta marinader och infusioner tack vare Chef-läget