

# CPV115S

Produktfamilie	Schublade
Produkthöhe	15 cm
Produkttyp	Vakuumschublade Sous-Vide
Vitality System	Ja







## Ästhetik

Ästhetik	Linea	Material	Glas
Farbe	Silber	Markenlogo	Siebdruck
Oberfläche	Silber	Position des Markenlogos	Intern






## Bedienelemente

Bedienungsart	Touch
---------------	-------

## Programme / Funktionen

Vakuumierung	
Vakuumierung im Behälter	
Chefkoch - Funktion	
Verschweißen	

## Technische Eigenschaften

						Schubladenöffnung	Push-Pull-Öffnung (grifflos)	Sicherheitsventil und Öl- ja
						Schublade auf	Edelstahl	Rücksaugschutz für
						Teleskop-Vollauszug		max. Hygiene

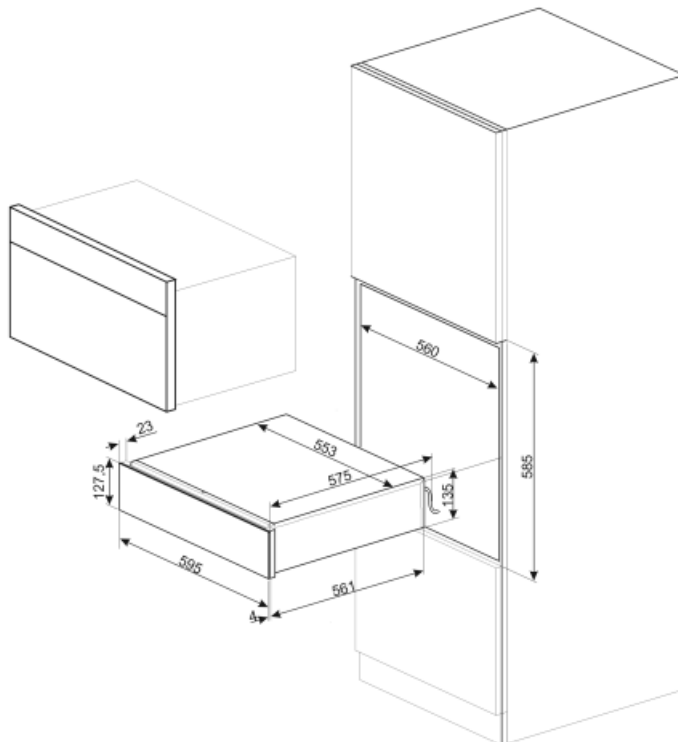
<b>Material der Verschlussabdeckung</b>	Sicherheitsglas mit Rahmen	<b>Trocknung der Vakuumpumpe</b>	Automatisch
<b>Max. Öffnungswinkel der Verschlussabdeckung</b>	65° +/- 3°	<b>Länge der Schweißleiste</b>	260 mm
<b>Schubladen-Stabilisator</b>	Ja	<b>Herausnehmbare Schweißleiste</b>	Ja
<b>Max. Ausladung der Schublade</b>	453 mm +/- 2 mm	<b>Art der Verschweißung</b>	Doppelt
<b>Max. Tragkraft der Schublade</b>	15 kg	<b>Max. Vakuumpumpe</b>	1'-1'20"
<b>Max. Tragkraft des Gehäuses</b>	48 kg	<b>Max. Vakuumpumpeleistung</b>	2-10 mbar (99,9%)
<b>Nutzbares Schubladenvolumen</b>	6,5 l	<b>Vakuumpumpe-Sensor</b>	Ja, Genauigkeit 10 mbar
<b>Pumpenleistung</b>	4 m <sup>3</sup> /h	<b>Serienzubehör</b>	Vakuumpumpebeutel für Konservierung, Vakuumpumpebeutel für Sous-Vide-Cooking

## Elektrischer Anschluss

<b>Netzstecker</b>	(F;E) Schuko	<b>Spannung</b>	220-240 V
<b>Elektrischer Gesamtanschlusswert</b>	240 W	<b>Frequenz</b>	50-60 Hz
<b>Absicherung</b>	1 A		

## Logistik-Informationen

<b>Produktbreite</b>	597 mm	<b>Produktlänge</b>	585 mm
<b>Produkttiefe</b>	570 mm		



---

## Sonderzubehör

---

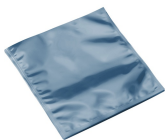
### VBAG1



Vakuumierbeutel 20 x 30 cm für Sous-Vide-Garen, Konservierung und Einlagerung, Verpackungseinheit 50 St., kompatibel für:

EinbauVakuumierschubladen. Lagerung für Speisekammer, Kühlschrank, Gefrierschrank und Sous-Vide-Garen im Dampfbackofen. Temperaturbeständig von -40°C bis +120°C.

### VBAG2



Vakuumierbeutel 25 x 35 cm für Sous-Vide-Garen, Konservierung und Einlagerung, Verpackungseinheit 50 St., kompatibel für:











EinbauVakuumierschubladen. Lagerung für Speisekammer, Kühlschrank, Gefrierschrank und Sous-Vide-Garen im Dampfbackofen. Temperaturbeständig von -40°C bis +120°C.

### LIFEBOX



3 Vakuumierbehälter H: 125, 170, 185 mm, Ø 140 mm für Konservierung u. Einlagerung von druckempfindlichen Lebensmitteln, kompatibel für Einbau-Vakuumierschubladen. Lagerung für Speisekammer oder Kühlschrank. Nicht spülmaschinenfest.

## Symbols glossary (TT)

- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|    | Die „Chef-Funktion“ wechselt zwischen dem Kompressions- und Dekompressionszyklus und beschleunigt einige Vorgänge, wie z.B. das Marinieren oder Einlegen von Zutaten, die ansonsten sehr viel Zeit und manuelle Handarbeit in Anspruch nehmen würden.        |    | Preservation vacuum bags. These bags endure temperatures from -25°C to 70°C (for 2 hours) or 100°C (for 15 minutes). Suitable for pantry, refrigerator and freezer storage, they cannot be used for vacuum cooking.  |
|    | Mit der Vakuum-Funktion wird in den speziellen Vakuumierbeuteln ein Unterdrucks erzeugt. Es kann zwischen 3 Intensitätsstufen gewählt werden. Es ist auch möglich, die Stufe „0“ auszuwählen, um den Beutel ohne Vakuum lediglich luftdicht zu verschweißen. |    | The stabilization device maintains the drawer open when used, avoiding closing it accidentally.  |
|    | Sous-vide cooking bags. These bags endure a maximum temperature of 85°C (for 75 hours), 100°C (for 4 hours) or 121°C (for 30 minutes). Suitable for pantry and refrigerator storage, they cannot be storage in the freezer.                                  |    | Die Funktion "Vakuum im Behälter" garantiert die Vakuumierung in Glas- oder Kunststoffbehältern, wobei Sie zwischen drei verschiedenen Stufen wählen können. Verwenden Sie nur vakuumtaugliche Behälter mit Zertifikat, die einem Vakuum von 99,9% standhalten können. |
|   | Setting the highest vacuum in bag/container level, it is reached a 99,9% vacuum.   |   | VAKUUM-SENSOR  |
|  | The machine can be set at three different sealing levels. Setting the maximum level is possible to seal more bags at the same time with a unique cycle.  |  | The machine carries out a double phase welding which guarantees to seal dirty and oily bags as well.   |

## Benefit (TT)

---

### **Push-pull door opening**

With a simple push, the drawer opens and then closes again by pushing it back.

### **Vitality System**

The combined use of the steam oven, blast chiller and vacuum drawer allows the preservation of product characteristics and maximum flavour enhancement

### **Preservation cycle**

3 preservation cycles (delicate, preservation, sous vide)

### **Vacuum in container cycle**

3 vacuum levels (delicate, medium, strong)

### **Chef function**

Perfect marinades and infusions thanks to Chef mode