# CPV115S

| | |
|---|---|
| **Tuoteperhe** | Vetolaatikko |
| **Myytävän tuotteen korkeus** | 15 cm |
| **Tyyppi** | Sous-vide |
| **Vitality system** | Kyllä |



## Estetiikka

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Estetiikka** | Linea | **Materiaali** | Lasi |
| **Väri** | Hopea | **Logo** | Silkkipainettu |
| **Pinnan viimeistely** | Hopea | **Logon paikka** | Sisällä |

## Säätimet

| | |
|---|---|
| **Asetusten tyyppi** | Kosketussäädin |

## Ohjelmat/toiminnot

| | |
|---|---|
| **Säilöntä** | |
| **Vakuumi** | |
| **Kokki-toiminto** | |
| **Hitsaus** | |

## Tekniset ominaisuudet

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Avausmekanismi** | Push-pull | **Turvaliittimet** | Kyllä |
| **Pohjamateriaali** | 304 Ruostumaton teräs | **Kosteuden poistava pumppauskierros** | Kyllä, automaattinen |
| **Kannen materiaali** | Kovetettua lasia kehyksellä | | |
| **Kannen avaus** | 65° +/- 3° | **Vakuumin säätö** | 260 mm |
| **korin tasapainotus** | Kyllä | | |

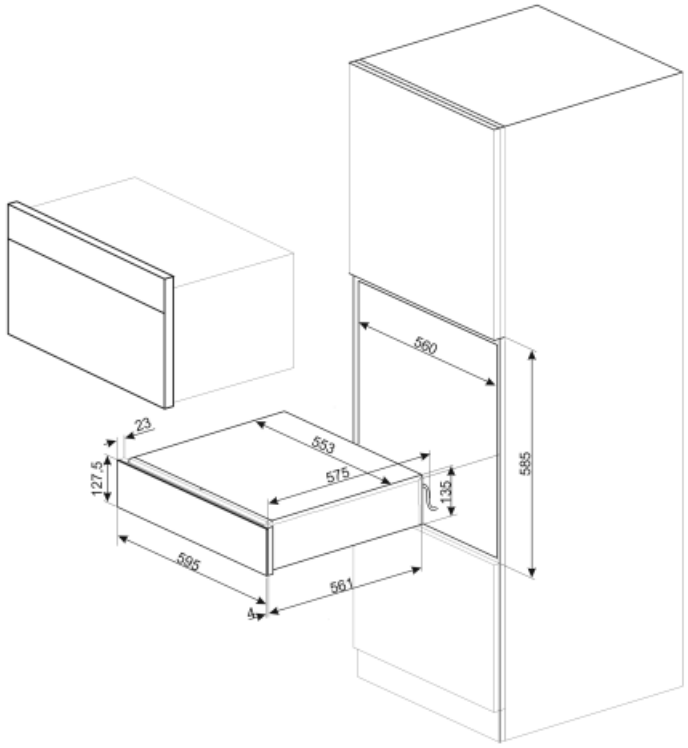
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Laatikon suurin avaus** | 453 +/- 2 mm | **Irrotettava vakuumi** | Kyllä |
| **Maksimaallinen paino** | 15 kg | **Hitsauksen tyyppi** | Kaksoisteho |
| **Max paino laatikossa** | 48 kg | **Ohjelman kesto** | 1' - 1'20'' |
| **Tilavuus** | 6,5 l | **Vakuumi** | 2-10 millibar (99,9%) |
| **Pumppausteho** | 4 m³/h | **Vakuumisensori** | Kyllä, tarkkuus 10 mbar |
| | | **Mukana tulevat lisävarusteet** | Ruokakassien säilytys, Suos-vide pussit |

## Sähköliitäntä

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Sähköpistokkeen tyyppi** | (F;E) Schuko | **Virta** | 220-240 V |
| **Nominaalinen tehokkuus** | 240 W | **Taajuus (hz)** | 50-60 Hz |
| **Virta** | 1 A | | |

## Logistiikkatiedot

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Leveys (mm)** | 597 mm | **Tuotteen korkeus (mm)** | 135 mm |
| **Syvyys (mm)** | 570 mm | | |

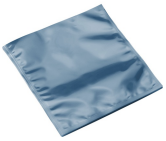


## Not included accessories



**VBAG1**

Sous-vide-pussit ruoanlaittoa ja säilytystä varten, 20x30, 50 kappaletta



**VBAG2**

Sous-vide-pussit ruoanlaittoa ja säilytystä varten, 25x35, 50 kappaletta



**LIFEBOX**

3 astian sarja tyhjiölaatikolle

# Symbols glossary (TT)



Chef-toiminto vuorottelee paineistuksen ja paineenpoiston jaksoja ja nopeuttaa joitakin toimenpitetä, kuten marinointia tai hauduttamista, jotka muuten veisivät paljon aikaa.



Pussin tyhjiötoiminto takaa sen, että tyhjiö voidaan luoda pusseihin valitsemalla kolmesta eri tasosta. Voit asettaa myös 0-tasoon sulkeaksesi pussin ilman tyhjiötä.



Sous-vide-kypsennyspussit. Nämä pussit kestävät 85 °C:n enimmäislämpötilan (75 tunniksi), 100 °C (4 tunniksi) tai 121 °C (30 minuutiksi). Soveltuu ruokakomeroille ja jääkaappisäilytykseen: eivät sovellu pakastimessa säilytettäviksi.




Kun pussin/astian korkein tyhjiöasetus valitaan, aikaan saadaan 99,9 %:n tyhjiö.



Kone voidaan asettaa kolmeen eri sulkemistasoon. Kun asetuksena on enimmäistaso, voidaan sulkea enemmän pusseja samanaikaisesti yhdessä jaksossa.



Tyhjiöpussien säilytys. Nämä pussit kestävät -25 °C – 70 °C:n lämpötilat (2 tunnin ajan) tai 100 °C (15 minuutin ajan). Soveltuvat ruokakomero-, jääkaappi- ja pakastinsäilytykseen: eivät sovellu tyhjiökypsennykseen.



Vakautuslaite pitää laatikon auki käytettynä ja estää sen vahingossa tapahtuvan sulkeutumisen.



Astian tyhjiötoiminto takaa sen, että tyhjiö voidaan luoda lasi- tai muoviastioihin valitsemalla kolmesta eri tasosta. Käytä vain sertifioituja astioita, jotka soveltuvat tyhjiökäyttöön, ja jotka voivat kestää 99,9 %:n tyhjiön.



Tyhjiöanturi taka, että asetettuun tasoon liittyvä maksimityhjiö saavutetaan. Jos tasoa ei saavuteta, pussia ei suljeta.




Kone suorittaa kaksivaiheisen saumauksen, mikä mahdollistaa myös likaisten ja öljyisten pussien sulkemisen.

# 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