

## CPV115S

Familia de produse	Sertar
Înălțime comercială	15 cm
Tip	Sous-vide
Sistem de vitalitate	Da



### Estetică

Estetică	Linea	Material	Sticlă
Culoare	Argint	Logo	Silk screen
Finisaj	Argint	Logo position	Inside

### Comenzi

Tip de setare de control Controlul tactil

### Caracteristici tehnice



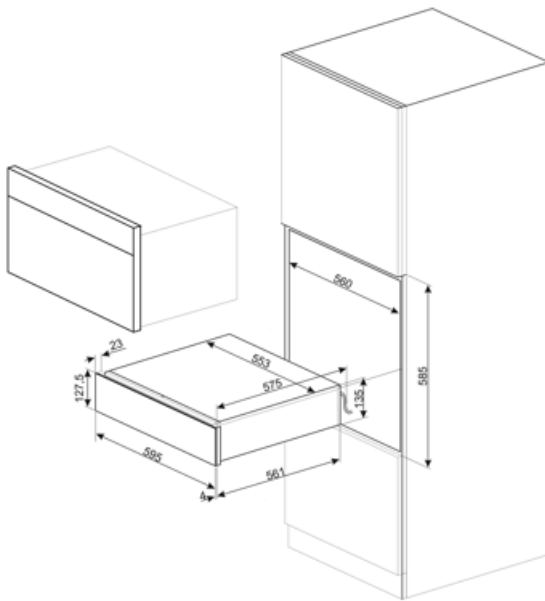
Mecanism de deschidere	Împinge-Trage	Debitul pompei	4 m <sup>3</sup> /h
Material de bază	Oțel inoxidabil 304	Electrovalvă de siguranță reflux anti-ulei	Da
Material capac	Sticlă călită cu cadru	Ciclul pompei de dezumidificare	Da, automat
Deschiderea capacului	65° +/- 3°	Activarea lungimii barei de vid	260 mm
Dispozitiv stabilizare sertar	Da	Bară de vid detașabilă	Da
Proeminența maximă a sertarului	453 +/- 2 mm	Tip sudură	Fază dublă
Greutate maximă admisă	15 kg	Aspirator accesibil	2-10 milibari (99,9 %)
Greutatea maximă de încărcare a sertarului	48 kg	Senzor vid	Da, precizie 10 mbar
Capacitate	6,5 l	Accesorii incluse	Pungi V 20x30, Pungi V 25x35

## Conexiune electrică

Ștecher	(F; E) Schuko	Tensiune (V)	220-240 V
Putere nominală	240 W	Frecvență (Hz)	50-60 Hz
Curent	1 A		

## Informațiile logistice

Lățime (mm)	597 mm	Înălțime produs (mm)	135 mm
Adâncime (mm)	570 mm		



---

## Not included accessories

---



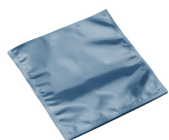
### LIFEBOX

Set de 3 recipiente pentru sertarul de vid



### VBA1











Saci pentru gătit sous-vide și conservare, 20x30, 50 bucăți



### VBA2

Saci pentru gătit sous-vide și conservare, 25x35, 50 bucăți

## Symbols glossary (TT)

- |  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|    | Funcția Chef alternează ciclurile de compresie și decompresie și accelerează unele operațiuni, cum ar fi marinada sau infuzia, care altfel ar necesita mult timp.   |    | Conservarea pungilor vidate. Aceste pungi suportă temperaturi de la -25 °C la 70 °C (timp de 2 ore) sau 100 °C (timp de 15 minute). Potrivit pentru cămară, frigider și congelator, acestea nu pot fi utilizate pentru gătit în vid.    |
|    | Funcția de vid în sac garantează crearea de vid în saci, alegând dintre cele trei niveluri. De asemenea, este posibil să setați nivelul 0 pentru a sigila sacul fără a crea vidul.  |    | Dispozitivul de stabilizare menține sertarul deschis atunci când este utilizat, evitând închiderea accidentală a acestuia.  |
|    | Saci de gătit Sous-vide. Aceste pungi suportă o temperatură maximă de 85 °C (timp de 75 de ore), 100 °C (timp de 4 ore) sau 121 °C (timp de 30 de minute). Potrivit pentru depozitarea în cămară și frigider, acestea nu pot fi depozitate în congelator. |    | Funcția de vid în recipient garantează crearea de vid în recipiente de sticlă sau plastic alegând dintre trei niveluri diferite. Utilizați numai recipiente certificate adecvate pentru vid și capabile să reziste la un vid de 99,9 %. |
|    | Setând cel mai înalt nivel de vid în sac/recipient, se atinge un vid de 99,9 %.   |    | Senzorul de vid garantează atingerea vidului maxim conectat la nivelul setat. Dacă valoarea nu este atinsă, punga nu este sigilată.   |
|  | Mașina poate fi setată la trei niveluri diferite de etanșare. Setarea nivelului maxim este posibilă pentru a sigila mai multe pungi în același timp, cu un ciclu unic.  |  | Mașina efectuează o sudură cu fază dublă, care garantează etanșarea sacilor murdari și uleioși.   |

## Benefit (TT)

---

### **Deschiderea uşii de tip push-pull**

Cu o simplă împingere, sertarul se deschide și apoi îl puteți închide la loc cu o altă împingere.

### **Vitality System**

Utilizarea combinată a cuptorului cu aburi, a răcitorului cu suflantă și a sertarului de vid permite păstrarea caracteristicilor produsului și potențarea maximă a aromei.

### **Preservation cycle**

3 cicluri de conservare (delicat, conservare, sous vide)

### **Vacuum in container cycle**

3 niveluri de vid (delicat, mediu, puternic)

### **Chef function**

Marinade și infuzii perfecte mulțumită modului chef.