

# CPV315X

Skupina výrobků	Zásuvka
Komerční výška	14 cm
Typ	Sous-vide
Vitality System	Ano







## Aesthetics

Estetika	Classica	Typ oceli	Kartáčovaný
Barva	Nerezová ocel	Logo	Silk screen
Povrchová úprava	Odolnost proti otiskům prstů	Logo position	Inside
Materiál	Nerezová ocel		







## Ovládání

Typ nastavení ovládání Dotykové ovládání

## Program/funkce

Konzervační cyklus	
Podtlak v cyklu nádoby	
Funkce šéfkuchaře	
Svařování	

## Technické parametry

					
Otevírací mechanismus	Push-pull				
Základní materiál	Nerezová ocel 304				
Materiál víka	Tvrzené sklo s rámem				

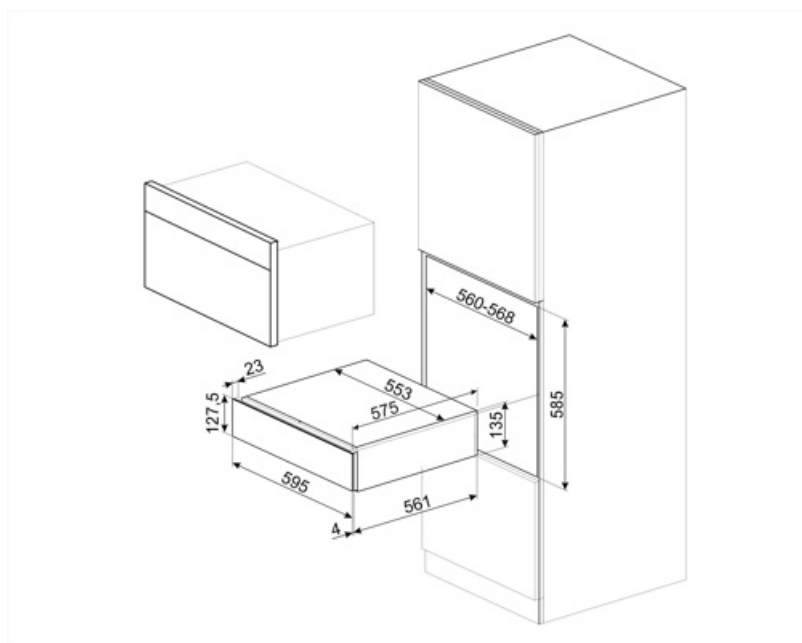
Otevření víka	65° +/- 3°	Bezpečnostní elektromagnetický ventil proti zpětnému toku oleje	Ano
Stabilizační zařízení zásuvky	Ano	Cyklus odvlhčovacího čerpadla	Ano, automatický
Maximální výčnělek zásuvky	453 +/- 2 mm	Povolení délky podtlakové tyče	260 mm
Maximální přípustná hmotnost	15 kg	Odnímatelná aktivací podtlaková tyč	Ano
Maximální nakládací hmotnost zásuvky	48 kg	Typ tavení	Dvoufázový
Kapacita	6,5 l	Doba trvání konzervačního cyklu	1' - 1'20"
Průtok čerpadla	4 m <sup>3</sup> /h	Dosažitelný podtlak	2 - 10 milibarů (99,9%)
		Vakuový senzor	Ano, přesnost 10 mbar
		Příložené příslušenství	20 x 30 V-sáčků, 25 x 35 V-sáčků

## Elektrické připojení

Zástrčka	(F; E) Schuko	Napětí (V)	220-240 V
Jmenovitý příkon	240 W	Kmitočet (Hz)	50-60 Hz
Stávající	1 A		

## Logistické informace

Šířka (mm)	597 mm	Výška výrobku (mm)	135 mm
Hloubka (mm)	570 mm		



---

## Compatible Accessories

---



### LIFEBOX

Sada 3 nádob pro vakuovou zásuvku



### VBAG1












Sáčky na vaření a konzervaci sous-vide, 20 x 30, 50 kusů



### VBAG2

Sáčky na vaření a konzervaci sous-vide, 25 x 35, 50 kusů

## Symbols glossary

- |  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|    | Funkce šéfkuchaře střídá kompresní a dekompresní cykly a zrychluje některé operace, jako je marináda nebo infuze, které by jinak vyžadovaly hodně času.   |    | Nerezová ocel odolná proti otiskům prstů: Díky nerezové oceli odolné proti otiskům prstů vypadá nerezová ocel jako nová.   |
|    | Konzervační vakuové sáčky. Tyto sáčky vydrží teploty od -25 °C do 70 °C (po dobu 2 hodin) nebo 100 °C (po dobu 15 minut). Vhodné pro skladování ve spíži, chladničce a mrazničce, nemohou být použity pro vakuové vaření. |    | Funkce vakua v sáčku zaručuje vytvoření vakua v sáčcích výběrem ze tří úrovní. Je také možné nastavit úroveň 0 pro utěsnění sáčku bez vytvoření vakua.   |
|    | Stabilizační zařízení udržuje při použití zásuvku otevřenou, aby nedošlo k jejímu náhodnému zavření.  |    | Sáčky na vaření sous-vide. Tyto sáčky vydrží maximální teplotu 85 °C (po dobu 75 hodin), 100 °C (po dobu 4 hodin) nebo 121 °C (po dobu 30 minut). Vhodné pro skladování ve spíži a chladničce, nemohou být skladovány v mrazničce. |
|    | Funkce vakua v nádobě zaručuje vytvoření vakua v skleněných nebo plastových nádobách s výběrem ze tří různých úrovní. Používejte pouze certifikační nádoby vhodné pro vakuum a odolné vůči 99,9% vakuu.                   |    | Nastavením nejvyšší úrovně vakua v sáčku/nádobě je dosaženo 99,9% vakuum.  |
|  | Vakuový senzor zaručuje dosažení maximálního vakua přiřazeného k nastavené hladině. Není-li hodnota dosažena, sáček není uzavřen.   |  | Zařízení lze nastavit na třech různých úrovních utěsnění. Nastavením maximální úrovně je možné uzavřít více sáčků současně pomocí v rámci jediného cyklu   |
|  | Zařízení provádí dvoufázové svařování, které zaručuje také utěsnění špinavých a mastných sáčků.   |   |  |