

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

Programy/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				

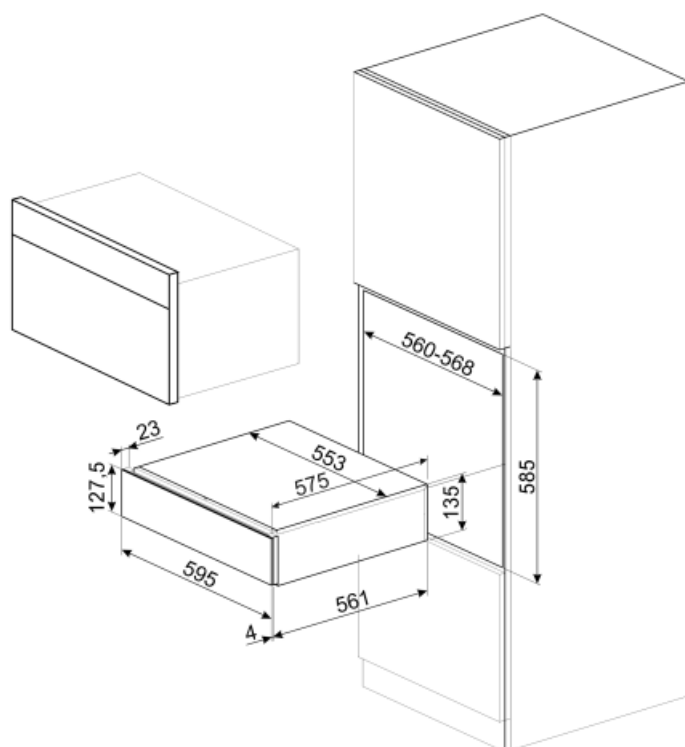
Otevření víka	65° +/- 3°	Bezpečnostní elektromagnetický ventil proti zpětnému toku oleje	Ano
Stabilizační zařízení zásuvky	Ano	Cyklus odvlhčovacího čerpadla	Ano, automatický
Maximální výčnělek zásuvky	453 +/- 2 mm	Povolení délky podtlakové tyče	260 mm
Maximální přípustná hmotnost	15 kg	Odnímatelná aktivací 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 ³ /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		



Not included accessories



VBA01

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



VBA02











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



LIFEBOX

Sada 3 nádob pro vakuovou zásuvku

Symbols glossary (TT)

- | | | | |
|---|--|--|---|
|  | Funkce šéfkuchaře střídá kompresní a dekompresní cykly a zrychluje některé operace, jako je marináda nebo infuze, které by jinak vyžadovaly hodně času. |  | 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. |

Benefit (TT)

Otevírání dveří metodou Push-Pull

Jednoduchým zatlačením se zásuvka otevře a poté se zatlačením zpět opět zavře.

Vitality System

Kombinované použití parní trouby, tryskového chladiče a vakuové zásuvky umožňuje zachování vlastností výrobku a maximální zvýraznění chuti

Preservation cycle

3 cykly konzervace (jemná, konzervace, ve vakuu)

Vacuum in container cycle

3 úrovně vakua (jemné, střední, silné)

Chef function

Dokonalé marinády a nálevy díky režimu Chef