# 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 | **Display Type** | Full Touch |

## 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° |
| **Stabilizační zařízení zásuvky** | Ano |
| **Maximální výčnělek zásuvky** | 453 +/-2 mm |
| **Maximální přípustná hmotnost** | 15 kg |
| **Maximální nakládací hmotnost zásuvky** | 48 kg |
| **Kapacita** | 6,5 l |
| **Průtok čerpadla** | 4 m³/h |

| | |
|---|---|
| **Bezpečnostní elektromagnetický ventil proti zpětnému toku oleje** | Ano |
| **Cyklus odvlhčovacího čerpadla** | Ano, automatický |
| **Povolení délky podtlakové tyče** | 260 mm |
| **Odnímatelná aktivační podtlaková tyč** | Ano |
| **Typ tavení** | Dvoufázový |
| **Doba trvání konzervačního cyklu** | 1' – 1'20'' |
| **Dosažitelný podtlak** | 2 – 10 milibarů (99,9%) |
| **Vakuový senzor** | Ano, přesnost 10 mbar |
| **Přiložené příslušenství** | 20 x 30 V-sáčků, 25 x 35 V-sáčků |

## Elektrické připojení

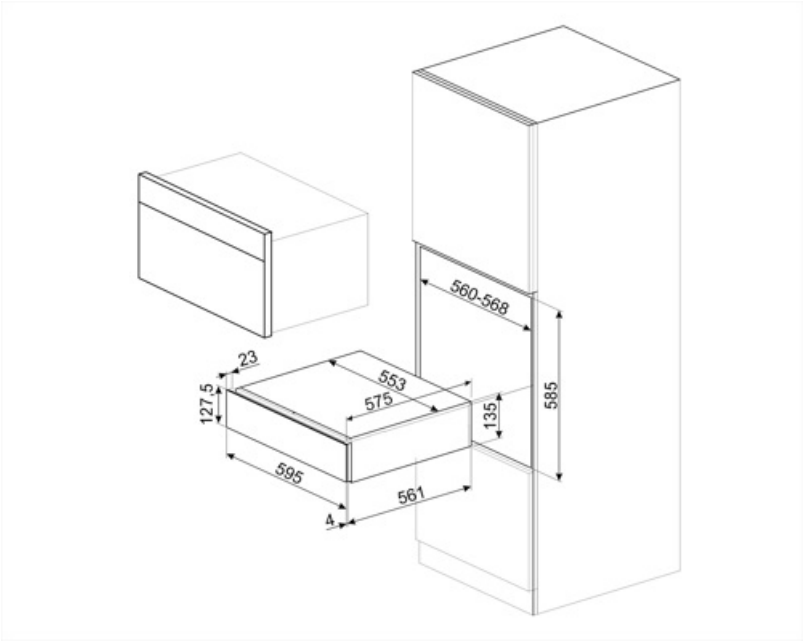
| | |
|---|---|
| **Zástrčka** | (F; E) Schuko |
| **Jmenovitý příkon** | 240 W |
| **Stávající** | 1 A |

| | |
|---|---|
| **Napětí (V)** | 220-240 V |
| **Kmitočet (Hz)** | 50-60 Hz |

## Logistické informace

| | |
|---|---|
| **Šířka (mm)** | 597 mm |
| **Hloubka (mm)** | 570 mm |

| | |
|---|---|
| **Výška výrobku (mm)** | 135 mm |

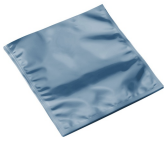


## Compatible Accessories



**LIFEBOX**

Sada 3 nádob pro vakuovou zásuvku



**VBAG2**

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



**VBAG1**

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



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.



Stabilizační zařízení udržuje při použití zásuvku otevřenou, aby nedošlo k jejímu náhodnému zavření.



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.



Vakuový senzor zaručuje dosažení maximálního vakua přiřazeného k nastavené hladině. Není-li hodnota dosažena, sáček není uzavřen.




Zařízení provádí dvoufázové svařování, které zaručuje také utěsnění špinavých a mastných sáčků.



Nerezová ocel odolná proti otiskům prstů: Díky nerezové oceli odolné proti otiskům prstů vypadá nerezová ocel jako nová.



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.



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.




Nastavením nejvyšší úrovně vakua v sáčku/nádobě je dosaženo 99,9% vakuum.



Zařízení lze nastavit na třech různých úrovních utěsnění. Nastavením maximální úrovně je možné uzavřít více sáčků současně pomocí v rámci jediného cyklu